

团 体 标 准

T/CEAC XXXX—2024

体重管理人群用黑咖啡

Black coffee for weight management population

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

中国商业经济学会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 2

5 原料要求 2

6 技术要求 2

7 生产加工过程的卫生要求 3

8 检验规则 3

9 标志、包装、运输和贮存 4

参考文献 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由中国商业经济学会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

体重管理人群用黑咖啡

1 范围

本文件规定了体重管理人群用黑咖啡的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于黑咖啡的生产、质检和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中溶解性的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 604 生咖啡

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

体重管理人群 weight management population

指有意愿或需要通过科学方法进行体重管理的个体或群体，包括但不限于超重、肥胖、需要控制体重的运动员、模特等。

3.2

黑咖啡 black coffee

以咖啡豆和(或)咖啡制品(研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等)为原料,不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的固体饮料。

3.3

超重 overweight

体重超过正常范围,以体重指数(BMI)为判断指标,BMI在24.0至28.0范围内。

[来源:WS/T 428—2013,3.5,有修改]

3.4

肥胖 obesity

体重超过正常范围,以体重指数(BMI)为判断指标,BMI大于28.0。

[来源:WS/T 428—2013,3.5,有修改]

4 分类

根据产品生产工艺不同分为:冷萃咖啡冻干粉、热萃咖啡粉、速溶咖啡粉。

5 原料要求

- 5.1 生咖啡豆应符合NY/T 604的规定。
- 5.2 生产加工用水应符合GB 5749的规定。
- 5.3 其他原料应符合相关标准和有关规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下观察产品色泽和状态;按标签标示的冲调方法制备样品,倒入无色透明的容器中,在自然光线下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口品尝滋味,检查其有无外来异物。
气味和滋味	具有产品特有的气味和滋味,无异味	
状态	粉末状或颗粒状	
杂质	无正常视力可见外来异物	

6.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分/(g/100g)	≤7.0	GB 5009.3
咖啡因/(mg/kg)	200~400	GB 5009.139
溶解度/(g/100g)	≥95	GB 5413.29
葡萄糖/(g/100g)	≤2.46	GB 5009.8第一法
木糖/(g/100g)	≤0.45	GB 5009.8第一法

6.3 污染物限量和真菌毒素限量

- 6.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

6.4 微生物限量

产品的致病菌限量应符合GB 29921的规定，微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤50				GB 4789.15
*样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。					

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检验方法按JJF 1070规定执行。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

8.1.1 组批

由同一班次、同一生产线生产的同一品种产品为一批。

8.1.2 抽样方法和数量

每批次成品库中随机抽取至少20个最小独立包装样品，其中用于微生物检验不少于5个包装，总样品不少于1kg，样品平均分成两份，一份检验，一份备查。

8.2 出厂检验

- 8.2.1 每批产品须经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。
- 8.2.2 出厂检验项目为感官、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.2.3 型式检验

型式检验项目为第6章规定的全部项目。正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- c) 更换设备或停产六个月以上后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

8.3 判定规则

- 8.3.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定为合格品。
- 8.3.2 微生物指标有任一项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。
- 8.3.3 除微生物以外，其他有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有一项或一项以上指标不

符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应标注咖啡因的含量以及不适宜人群。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

9.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

参 考 文 献

- [1] GB 7101—2022 食品安全国家标准 饮料
 - [2] GB/T 18007—2011 咖啡及其制品 术语
 - [3] GB/T 29602—2013 固体饮料
 - [4] GB/T 30767—2014 咖啡类饮料
 - [5] WS/T 428—2013 成人体重判定
 - [6] DBS53/021—2014 食品安全地方标准 速溶咖啡
-