

ICS 67.140 20

CCS B 35

T/CC

团 体 标 准

T/CC XXX-202X

挂耳咖啡产品质量技术规范

Technical specification for quality of drip coffee products

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中国合作贸易企业协会 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 等级	2
4.1 等级划分	2
4.2 等级描述	2
5 技术要求	3
5.1 原料要求	3
5.2 产品质量要求	3
5.3 食品安全要求	4
6 试验方法	4
6.1 感官测试	4
6.2 理化指标试验	5
6.3 微生物试验	5
6.4 净含量测试	6
7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期	6
7.1 标志、标签	6
7.2 包装	6
7.3 运输	6
7.4 贮存	6
7.5 保质期	6
参考文献	8

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。

本文件由商业饮食服务业发展中心提出。

本文件由中国合作贸易企业协会归口。

本文件主要起草单位：XXX、XXX、.....。

本文件主要起草人：XXX、XXX、.....。

挂耳咖啡产品质量技术规范

1 范围

本文件规定了挂耳咖啡的等级、技术要求、试验方法、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。本文件适用于经分包加工而成的挂耳咖啡。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10335.3 涂布纸和纸板 涂布白卡纸
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 18007 咖啡及其制品术语
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- NY/T 604 生咖啡
- NY/T 605-2021 焙炒咖啡
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 18007 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

焙炒咖啡豆 roasted coffee bean

以脱或不脱咖啡因的生咖啡为原料，经过焙炒制成的整粒豆不磨碎的产品。

[来源：NY/T 605-2021, 3.2]

3.2

挂耳咖啡 drip bag coffee

以烘焙后研磨咖啡粉为原料，定量装入带双侧挂耳结构的滤袋，经密封包装制成的便携式冲煮咖啡制品。

3.3

气味 odour

指咖啡的挥发性芳香物质带来的嗅觉感受，是构成“风味”的重要组成部分之一。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.18, 有修改]

3.4

口感 mouth feel

指咖啡液体在口腔中所带来的感受和质地。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.62, 有修改]

3.5

风味 flavor

指香气（气味）和味道（滋味）综合感受，是鼻后嗅觉和基本味觉的综合体验。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.20, 有修改]

3.6

异常 abnormal

指在咖啡的香气和风味中，任何令人不悦的、非预期的负面气味、滋味、口感和风味。

4 等级

4.1 等级划分

挂耳咖啡产品根据原料质量和感官表现分为特级、优级和商业级三个等级。

4.2 等级描述

4.2.1 不同等级挂耳咖啡的原料组成、感官特征及适用场景应符合下列规定：

- a) 特级。原料信息披露充分、可追溯性良好，风味干净，具有花果香或坚果香等特征，口感协调；
- b) 优级。可追溯性较好，风味以坚果、焦糖香或果香为主，酸甜平衡，口感协调；
- c) 商业级。以综合拼配豆为主，风味清新，无异味或异臭，适用于大众消费。

4.2.2 等级划分宜以感官评价结果为主，综合考虑原料信息披露与可追溯、出品一致性及缺陷控制等因素进行判定，见表1。

表1 等级指标

分级指标	特级	优级	商业级
原料信息与可追溯	宜声明单一产区/批次信息，并提供可追溯信息	可声明产区或拼配信息，并提供可追溯信息	应标识产地/拼配信息，并提供可追溯信息
缺陷控制	无明显缺陷，不得有霉味、陈味、酸败等异常异味	无明显缺陷，不得有霉味、陈味、酸败等异常异味	不得有霉味、陈味、酸败等异常异味
出品一致性（同批次）	感官一致性良好，差异可控	感官一致性较好，差异可控	感官一致性满足出厂控制要求
过程控制记录（宜）	宜记录烘焙与研磨关键参数用于一致性控制与追溯	宜记录烘焙与研磨关键参数用于一致性控制与追溯	可记录关键参数用于追溯

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 咖啡生豆应符合 NY/T 604 的要求。

5.1.2 用于生产挂耳咖啡的焙炒咖啡及其研磨咖啡粉（或等效原料）应符合 NY/T 605 的要求。

5.1.3 原料应无霉变、无异味、无污染，不得使用霉豆、酸豆、虫蛀豆或其他影响食品安全与风味表现的缺陷豆。

5.1.4 焙炒工艺应确保色泽均匀、香气纯正，避免焦糊或过度炭化；研磨工艺应保证粒度相对均匀，并满足产品工艺稳定性要求。

5.1.5 原料来源、批次、入厂检验（验收）结论等信息应记录并形成批次追溯档。

5.1.6 在具备条件的情况下，可采用 AI 影像分析、电子鼻等技术手段作为质量控制的辅助验证方式；采用时应明确适用条件、验证方法及一致性要求，并保留记录。

5.2 产品质量要求

5.2.1 感官指标

5.2.1.1 挂耳咖啡产品的感官质量应能客观反映其原料质量、加工工艺及质量控制水平，评价维度宜包括外观、气味、风味、酸质、口感和回甘等方面。

5.2.1.2 产品应无霉味、酸败味、哈喇味等异常气味或滋味；不应出现异物、异常沉淀或与微生物异常相关的絮状物、分层等现象。

5.2.1.3 当产品标示/宣称等级时，其感官表现应符合第 4 章的等级描述要求

5.2.2 理化指标

5.2.2.1 理化指标应符合以下要求：

- a) 水分含量。产品水分质量分数应≤4.0%;
- b) 研磨粒度。研磨粒度应保持均匀，40 目筛余质量分数应在 20%~50% 范围内，检测结果应以粒度分布数据进行展示；
- c) 咖啡因含量。咖啡因质量分数应≥0.8 mg/k;
- d) 总酸含量。总酸含量应≥0.5 mg/k;
- e) 萃取率（可溶固形物）。萃取率应在 18%~22%范围内。

5.2.2.2 理化指标的检测数据应真实、可追溯，宜采用电子方式记录，必要时可通过数据系统进行管理和展示。

5.2.3 微生物指标

5.2.3.1 微生物及性指标应符合以下要求：

- a) 菌落总数应≤10³ CFU/g；
- b) 大肠菌群不得检出；
- c) 霉菌和酵母菌应≤10 CFU/g；
- d) 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌等致病菌不得检出。

5.2.3.2 其他污染物限量应符合 GB 2762 的要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

5.2.4 出厂氧气含量

出厂包装内残留氧气质量分数应≤1.0%。

5.2.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5.3 食品安全要求

应符合《食品生产通用卫生规范》要求，生产现场应配备防交叉污染与金属异物检测系统。

6 试验方法

6.1 感官测试

6.1.1 外观试验

在自然光或标准白光下观察咖啡液的色泽和澄清度，应无悬浮物、沉淀或异物。

6.1.2 气味测试

在冲煮完成后立即靠近杯口，用鼻子嗅闻咖啡液散发的香气。

6.1.3 风味试验

将咖啡液吸入口中，在舌面和上腭间铺开，感受酸、甜、苦的平衡度及风味层次。

6.1.4 口感试验

将咖啡液在口中停留约 3 s，体会其稠厚感与顺滑度。

6.2 理化指标试验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 的方法测试。

6.2.2 咖啡因

按 GB 5009. 139 的方法测试。

6. 2. 3 总酸

按 GB 12456 的方法测试。

6. 2. 4 铅

按 GB 5009. 12 的方法测试。

6. 2. 5 锡

按 GB 5009. 16 的方法测试。

6. 2. 6 赭曲霉毒素

按 GB 5009. 96 的方法测试。

6. 2. 7 其他污染物限量

按 GB 2762 的要求执行。

6. 2. 8 其他真菌毒素限量

按 GB 2761 的要求执行。

6. 2. 9 农药残留限量

按 GB 2763 的要求执行。

6. 2. 10 致病菌限量

按 GB 29921 的要求执行。

6. 3 微生物试验

6. 3. 1 沙门氏菌试验

按 GB 4789. 4 的方法测试。

6. 3. 2 菌落总数试验

按 GB 4789. 2 的方法测试。

6. 3. 3 大肠菌群试验

按 GB 4789. 3-2025 中第二法的方法测试。

6. 3. 4 霉菌试验

按 GB 4789. 15 的方法测试。

6. 4 氧气含量测试

按 GB/T 6285 的方法测试。

6.5 净含量测试

按 JJF 1070 的方法执行。

7 标签、包装、贮存与保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

7.1.3 标识应清晰、完整、准确。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.13 的规定，包装封口应严密。

7.2.2 外包装材料应符合 GB/T 10335.3、GB/T 6543 和 GB 23350 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、通风、干燥的专用食品仓库内，仓库应配备防潮、防尘、防蝇、防鼠等设施。

7.4.2 不得与有毒、有害、易腐败或有特殊气味的物品混放，应使用栈板离地、离墙存放，并保持适当间距。

7.4.3 堆放高度应合理，确保包装完好、不倒塌、不受压损。

7.5 保质期

产品可标注“最佳品鉴日期”，用于提示风味体验的建议时间；同时标注保质期，期限不应超过12个月。

参 考 文 献

- [1] GB/T 10221-2021 感官分析 术语
 - [2] ISO 3509 咖啡及其制品. 词汇
 - [3] ISO 4072 袋装生咖啡豆 取样
 - [4] ISO 4150 生咖啡 粒径分析 手工和机械筛分
 - [5] ISO 6668 生咖啡 用于感官分析的试样制备
-