

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2554—2014

---

## 生咖啡 贮存和运输导则

Green coffee—Guidelines for storage and transport  
(ISO 8455:2011, IDT)

2014-03-24 发布

2014-06-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准等同采用 ISO 8455:2011《袋装生咖啡 贮存和运输导则》。

与本标准中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下：

- GB/T 15033—2009 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定 (ISO 4149:2005, IDT)；
- GB/T 18007—2011 咖啡及其制品 术语 (ISO 3509:2005, IDT)；
- NY/T 234—1994 咖啡取样器 (eqv ISO 6666:1983)；
- NY/T 1518—2007 袋装生咖啡 取样 (ISO 4072:1982, IDT)。

本标准由农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院农产品加工研究所、云南省德宏热带农业科学研究所。

本标准主要起草人：陈民、卢光、方蕾、李文伟。

# 生咖啡 贮存和运输导则

## 1 范围

本标准给出了生咖啡贮存和运输的指南,规定了国际贸易中袋装和大袋装、散装和仓贮的生咖啡(也称生咖啡豆)最大限度地降低动物危害、污染及质量恶化风险的条件,适用于从出口包装直至抵达进口国期间的生咖啡。

注:大袋用现代柔性塑料纤维编织,能够容纳约 1 000 L 松散咖啡豆。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

ISO 1446 生咖啡 水分含量的测定 基准参照法(Green coffee—Determination of water content—Basic reference method)

ISO 3509 咖啡及其制品 术语(Coffee and coffee products—Vocabulary)

ISO 4072 袋装生咖啡 取样(Green coffee in bags—Sampling)

ISO 4149 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定(Green coffee—Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects)

ISO 6666 咖啡取样 生咖啡和带种皮咖啡豆取样器(Coffee sampling—Triers for green and in parchment coffee)

ISO 6667 生咖啡 虫蛀豆比例的测定(Green coffee—Determination of proportion of insect-damaged beans)

ISO 6673 生咖啡 105℃下质量损失的测定(Green coffee—Determination of loss in mass at 105℃)

## 3 术语和定义

ISO 3509 所界定的术语和定义适合于本文件。

## 4 入库条件

### 4.1 贮存的质量特征

4.1.1 生咖啡存放前宜无生虫、无啮齿动物污染、无霉和其他污染的迹象(必要时按 ISO 4149 和 ISO 6667 测定)。生咖啡豆宜足够干燥以不长霉,但干燥程度也不宜使生咖啡豆发生不必要的破裂。应按 ISO 1446 或 ISO 6673 测定生咖啡的水分含量,所采用的方法宜予以说明。

因为可接受的水分含量上下限值取决于测定时所使用的的方法和仪器,所以这一上下限值宜建立在实践经验上,并在产品规格和合同中明确说明。

4.1.2 用来贮存生咖啡的包装袋、大包装袋、集装箱或筒仓,在使用之前宜进行检查,确保其无异味、无生虫、无啮齿动物污染和其他污染的迹象,同时确保其本身也完好无损。

### 4.2 生咖啡入库

4.2.1 准备入库贮存的出口生咖啡装袋后,宜尽快运到通风及维护良好的贮存场所或贮存设备中。贮存期间,袋装生咖啡周围空气的温度和相对湿度宜足够稳定和足够低(根据实际经验来确定),以确保袋装生咖啡在整个贮存期保持原有的品质。

4.2.2 在装载生咖啡之前,所有内陆运输车辆都宜由专人负责检查,以确保这些运输车辆卫生条件良好,即无污物(昆虫碎片、啮齿动物毛发等)、无霉、无化学污染或其他污染。

4.2.3 在进出贮存库的内陆运输过程中,袋装生咖啡宜实行遮盖保护,以防止散落污染和天气损害。宜特别注意防止生咖啡回潮。对不透气的集装箱进行密封会导致冷凝作用,宜避免。

## 5 贮存条件

### 5.1 仓库位置

仓库宜避开低洼潮湿的地区,不宜建在冷空气可能发生积聚的地方;仓库宜建在地势高的地方,墙壁和地基宜防水隔热,以隔绝外界湿气。

仓库宜为东西、南北朝向,长墙最好是东西朝向,也就是短墙朝阳,以节省隔热材料。仓库门不宜迎风朝向,否则会损害生咖啡的品质。

### 5.2 仓库外围

5.2.1 宜迅速把溢漏清扫干净。

5.2.2 宜及时清除废物、垫木和垃圾。

5.2.3 存放的设备不致成为啮齿动物、昆虫和鸟类的藏身处。

5.2.4 不宜有排水不良的地方,否则会成为昆虫或其他害虫的繁殖场所。

5.2.5 宜有一个周围场地动物危害防治规划,并进行定期检查。宜雇请一个认可的动物危害防治机构来执行。

5.2.6 硬地面区域宜打扫干净且保持清洁。

### 5.3 仓库建筑及其内部环境

5.3.1 为了减少太阳辐射的影响,仓库顶部宜作隔热处理;最高一排袋装生咖啡与仓库梁高宜至少间隔 2 m,以确保堆放在最高处的袋装生咖啡品质不受影响。

5.3.2 建筑物结构上宜完好无损,无裂缝,能防啮齿动物和鸟类。

5.3.3 所有会发生冷凝的管道宜有足够的隔热措施。

5.3.4 建筑物宜打扫干净且保持清洁;对溢漏及日常清洁宜有一个清洁规划,以免地面存积污垢和碎屑。

5.3.5 泄漏的物品宜立即清除。

5.3.6 垃圾宜定期清除并妥善处置。

5.3.7 宜实施一个合适的对鸟类、啮齿动物、昆虫及其他动物危害的防治规划,并由一个认可的动物危害防治机构来监督。

5.3.8 宜由专人负责对建筑物进行定期检查,以贯彻清洁规划。

5.3.9 任何卫生间设施宜与生咖啡贮存区域分开,完全用墙围住并保持清洁。

### 5.4 贮存与搬运

5.4.1 袋装生咖啡存放时与外墙相隔一定距离,以便在生咖啡与墙之间的地面进行检查及保持清洁卫生;此外,适当的距离也有利于空气流通。建议袋装生咖啡与外墙的距离在 0.8 m 以上。

5.4.2 空气温度和湿度是贮存生咖啡的重要而基本的指标,宜进行适当的控制。建议空气温度控制在 22℃,相对湿度控制在 60% 以下。宜对生咖啡的水分含量进行监测,以确保其不超过 4.1.1 建议的上限。

5.4.3 生咖啡不宜存放在仓库开放处(如窗、门等)附近,以避免受天气影响。

5.4.4 由于光是造成生咖啡褪色和质量下降的影响因素之一,因此,对自然光和人工照明实行控制对

生咖啡的品质及保存至关重要。仓库不宜有自然光,人工照明的时间宜尽可能短,大多数时间里生咖啡应完全在黑暗中保存,但该条件应与安全的工作环境相适应。为了不损害生咖啡的品质,人工照明只宜安装在过道和走廊,并分段打开,且绝不可安装在包装袋顶部。

5.4.5 袋装生咖啡不宜直接与地面接触,垫板或其他隔离装置宜干净并完全干燥;建议对地板进行防水处理。如果使用木制垫板,生咖啡包装袋与垫板之间可放置加强的硬纸板,以防包装袋受到木条尖刺损害。

5.4.6 生咖啡贮存时宜避免靠近或直接堆放在潜在污染的货物(例如:化学药品、有异味或粉尘的物料、生咖啡筛余物以及可能受到动物危害的其他商品)的场地。

5.4.7 不同品质的生咖啡宜保存在仓库里不同地方,以避免劣质生咖啡可能对优质生咖啡造成污染。建议有机咖啡单独存放在不同的地方,以避免与需要熏蒸消毒的咖啡产生交叉污染。

5.4.8 仓库宜禁止机动车驶入,以避免引起温度、湿度和光线的变化以及有害的燃料尾气污染。如果无法避免车辆进入仓库,则宜有一个能避免燃料尾气对生咖啡造成污染的系统。有几种可行方法,一种是设置一个有两道门的前室作装卸用,其中只有外部的那道门可以打开让车辆进入;另一种是在紧靠仓库门处搭建遮阳棚。

5.4.9 宜将散落、跌落的袋装生咖啡立即移走;当生咖啡贮存条件恰当时,这种事情很少出现。

5.4.10 在仓库内,宜避免使用机器或进行任何可能对生咖啡的整个贮存过程产生影响的活动。如果有加工或重新加工生咖啡所用的机械或其他设备,则宜保证将其与生咖啡存放场所适当隔离开。

5.4.11 袋装生咖啡和贮存用垫板宜保持清洁,特殊情况下(如果有必要)可遮盖保护,建议避免采用会限制袋装生咖啡通风或对生咖啡品质有不良影响的遮盖措施和遮盖材料。

5.4.12 贮存的袋装生咖啡宜定期按 ISO 4072 和 ISO 6666 进行取样,并根据适用情况按 ISO 4149 和 ISO 6667 测定检查生咖啡是否损坏或变质。

5.4.13 在运输和贮存期间,袋装生咖啡宜用遮盖保护,以防雨淋和水雾的损害。

## 6 海运条件

### 6.1 装货和卸货港口

6.1.1 袋装生咖啡宜尽快装车或装入待运到船上的集装箱里,已装货的货车或集装箱宜尽可能停放在遮阳处。另外,为了最大限度地减少生咖啡的温度上升,宜用浅色的遮盖物来保护。

6.1.2 生咖啡不宜装在有裂缝、有异味或不卫生的集装箱里,也不宜装在顶板、箱壁或底板潮湿的或有潮湿迹象的集装箱里。装箱前,集装箱最好由专人负责检查。建议集装箱的构造可产生等温环境,使外部环境对装载生咖啡的温度影响不大。

6.1.3 装卸时,宜防止生咖啡货物与其他可能引起污染的货物相接触。

6.1.4 袋装生咖啡不宜放在不清洁的或已污染的码头地面上。

6.1.5 建议在港口中转的时间不超过 72 h。

### 6.2 海运

6.2.1 装货前,船舱宜打扫干净。

6.2.2 如果是成组的生咖啡货物,则适宜使用单独清洁的干燥垫板或马里诺(Msrino)型吊具。当使用钢索吊具时,宜将其清洁干净。

6.2.3 宜防止生咖啡货物受到海水及船舱潮湿的侵害。同时,装载的生咖啡宜避免靠近或直接堆放在有潜在污染货物(例如:化学药品、有异味或粉尘的物料、生咖啡筛余物以及可能受到动物危害的其他商品)的场地。

6.2.4 宜实施合适的动物危害防治规划。

6.2.5 无论是否使用集装箱运输,袋装生咖啡都宜存放在甲板下远离供热或制冷区域并且通风的船舱内。

6.2.6 样品宜从靠近集装箱壁的袋装生咖啡中随机抽取;建议在装货前和到达目的地后,在同一袋生咖啡中取样,至少各进行一次水分含量测定。

---