

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 605—2021
代替 NY/T 605—2006

焙 炒 咖 啡

Roasted coffee

2021-11-09 发布

2022-05-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

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。

本文件与 NY/T 605—2006 相比在结构上有调整，具体章条编号如下：

——增加了“术语和定义”一章(见第3章)，其后章编号按顺序调整。

本文件代替 NY/T 605—2006《焙炒咖啡》，与 NY/T 605—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要变化如下：

——更改了规范性引用文件，具体如下：

- 增加了 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 4806.1、GB/T 18007、GB 29921；
- 删除了 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11、GB/T 5009.11、GB/T 5009.12、GB/T 5009.19、GB 9683、GB/T 19182；
- 将 GB/T 5009.3 改为 GB 5009.3、GB 6543 改为 GB/T 6543；

——增加了“术语和定义”一章(见第3章)；

——删除了原料(见2006年版的3.1)；

——更改了对外观和感官特性要求(见4.1,2006年版的3.2)；

——将理化特性改为水分含量，删除了表2中对咖啡因的要求(见4.2,2006年版的3.3)；

——删除了卫生指标(见2006年版的3.4)；

——增加了污染物、真菌毒素限量和农药残留限量(见4.3)；

——增加了致病菌限量(见4.4)。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农垦局提出。

本文件由农业农村部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院农产品加工研究所、云南省热带作物学会、云南咖啡厂有限公司、雀巢(中国)有限公司、云南省农业科学院热带亚热带经济作物研究所。

本文件主要起草人：陈民、卢光、李一民、李维锐、马晓东、焦小马、黄家雄、山云辉、马会芳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2002年首次发布为 NY/T 605—2002,2006年第一次修订；

——本次为第二次修订。

焙 炒 咖 啡

1 范围

本文件规定了焙炒咖啡的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则及包装、标志、运输和储存等。本文件适用于焙炒咖啡的质量鉴定及其贸易。

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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 18007—2011 咖啡及其制品 术语
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- NY/T 604—2020 生咖啡

3 术语和定义

GB/T 18007 界定的以及下列术语和定义适合于本文件。

3.1

焙炒咖啡 **roasted coffee**

烘焙咖啡 roasted coffee

以脱或不脱咖啡因的生咖啡为原料,经过焙炒制成的产品,包括焙炒咖啡豆(3.2)和咖啡粉(3.3)。

3.2

焙炒咖啡豆 **roasted coffee bean**

烘焙咖啡豆 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:GB/T 18007—2011,3.12,有修改]

3.3

咖啡粉 **ground coffee; R & G coffee**

研磨咖啡 roasted and ground coffee; R & G coffee

以脱或不脱咖啡因的生咖啡为原料,经过焙炒、研磨制成的产品

[来源:GB/T 18007—2011,3.13,有修改]

4 要求

4.1 外观和感官特性

焙炒咖啡的外观和感官特性应符合表1的要求。

表 1 外观和感官特性要求

| 项目 | 要求 | | |
|----|----------------------------------|--|---|
| | 一级 | 二级 | 三级 |
| 感官 | 气味、品味和口感都很好(杯品一级,评分 ≥ 80 分) | 气味、品味和口感都较好(杯品二级,80分 $>$ 评分 ≥ 70 分) | 气味、品味和口感较差(杯品三级,70分 $>$ 评分 ≥ 60 分) |
| 外观 | 色泽 | 整体均匀一致 | |
| | 形态 ^a | 椭圆或圆形,颗粒均匀 | |

^a 只适用于焙炒咖啡豆。

4.2 水分含量

焙炒咖啡的水分含量应符合表 2 的要求。

表 2 水分含量要求

| 项目 | 要求 |
|------------|------------|
| 水分(质量分数),% | ≤ 5.0 |

4.3 污染物、真菌毒素限量和农药残留限量

4.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.3.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.4 致病菌限量

应符合 GB 29921 的规定。

5 试验方法

5.1 外观

从样品中随机抽取试样 50 g,置于清洁白纸上,在自然光下观察其色泽及组织形态。

5.2 感官

按 NY/T 604—2020 中附录 A 的规定执行。

5.3 水分含量

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.4 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

5.5 真菌毒素限量

按 GB 2761 的规定执行。

5.6 农药残留限量

按 GB 2763 的规定进行。

5.7 致病菌限量

按 GB 29921 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批及抽样

产品应进行组批,以相同批次原料、同一生产工艺、同一生产线、相同班组生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取样品数为产品总数的 1%,不满 1 000 者亦以 1 000 计。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前应由生产技术检验部门按本文件检验或送检,检验合格方可出厂,产品出厂时应有质

量合格证书。

6.2.2 出厂检验项目为外观、感官、水分、致病菌及包装。

6.3 型式检验

当有下列情况之一时,应进行型式检验,型式检验项目为本文件规定的全部项目:

- a) 长期停产后,恢复生产时;
- b) 当原料、工艺及设备有较大改动、可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上次例行(型式)检验结果差异较大时;
- d) 国家质量监督检验机构认为需要时。

6.4 判断规则

6.4.1 检验结果符合本文件要求时,按检验结果判为相应的等级。

6.4.2 致病菌限量有一项不合格,则判为不合格产品,并且不得复检。

6.4.3 产品包装不符合 7.1.1 的规定时,应重新包装;不符合 7.1.2 的规定时,则判为不合格产品,并且不得复检。

6.5 复检规则

除致病菌限量和 7.1.2 的规定外,当其他检验结果不符合本文件质量要求的规定或产生异议时,可加倍抽样复检。复检以一次为限,复检结果为最终结果。

7 包装、标志、运输和储存

7.1 包装

7.1.1 外包装用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.1.2 内包装用的包装袋或容器所用材料应符合 GB 4806.1 的规定。

7.2 标志

按 GB 7718 的规定执行。

7.3 运输

产品运输时,车、船应遮盖,避免日晒雨淋,同时应小心轻放,避免剧烈震动,不应与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

7.4 储存

产品储藏库应通风良好,保持干燥、堆放时与周围墙壁隔离 20 cm 以外,离地面 10 cm 以上,不应与潮湿、有异味的物品堆放在一起。

中华人民共和国
农业行业标准
焙炒咖啡
NY/T 605—2021

* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 10 千字

2022年3月第1版 2022年3月北京第1次印刷

书号: 16109·8835

定价: 16.00 元



NY/T 605—2021

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 59194261