

# 小粒种咖啡豆分级

## 1 范围

本标准规定了咖啡豆的术语和定义，质量指标、检测方法以及包装标志、储存和运输的条件。

本标准适用于小粒种咖啡豆质量鉴定、以及销售、科研、仲裁。

## 2 引用标准

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件和最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T5009.4 食品中灰分的测定方法
- GB/T5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB/T5009.6 食品中脂肪的测定方法
- GB/T16286 食品中蔗糖的测定方法—酶—比色法
- GB/T5009.10 食品中粗纤维的测定方法
- GB/T5009.11 食品中总磷的测定方法
- GB/T5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T8305 茶水浸出物测定
- GB/T15033-1994 生咖啡 嗅觉和肉眼以及杂质和缺陷的测定 (eqv ISO 4149:1980)
- GB/T18007 咖啡及其制品 术语 (eqv ISO 3509: 1989)
- ISO1447 生咖啡——含水量的测定 (常规法)
- ISO4072 袋装生咖啡——取样
- ISO4150 生咖啡——粒度分析——手筛法
- ISO8455 袋装生咖啡——储藏和运输指南
- ISO10095 咖啡——咖啡因含量的测定——高效液相色谱法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 GB/T18007 确立的术语。

### 3.2 咖啡豆

已除去银皮的干咖啡种子的商品名。

## 4 咖啡豆分级

#### 4.1 分级依据

以咖啡豆的外观、粒度、含水量、缺陷豆、杂质、杯品六项指标为依据。

#### 4.2 等级

本标准对云南咖啡豆设定三个等级。

### 5 要求

#### 5.1 外观和感官指标

咖啡豆的感观和外观指标应符合表6的要求。

表6 感观和外观特征要求

项 目	要 求		
	一级	二级	三级
感官	杯品清纯, 果酸和浓厚度都很好 (杯品一级)	杯品清纯, 果酸和浓厚度都一般 (杯品二级)	杯品不是很纯, 果酸和浓厚度低 (杯品三级)
外观	颜色应为浅蓝色或浅绿色, 气味清新, 无异味, 银皮除净。		

#### 5.2 物理指标

咖啡豆的物理指标应符合表7的要求。

表7 物理指标要求

项 目	要 求			检验方法
	一级	二级	三级	
粒度, cm, >	0.70	0.67	0.50	ISO4150
缺陷豆, %≤	6	10	15	GB/T15033
外来杂质, %≤	0.1	0.1	0.1	GB/T15033

#### 5.3 化学及卫生指标

生咖啡的化学和卫生指标应符合表8的要求。

表8 化学指标要求

特性	要求	检验方法
水分, %, ≤	12.0	ISO 1447
灰分, %, ≤	5.5	GB/T5009.4
水浸出物, %, ≥	26.0	GB/T8305
咖啡因, %, ≤	1.0	IS010095
总糖, %, ≥	6.5	GB/T16286
蛋白质, %, ≥	12.0	GB/T5009.5

粗脂肪, %, $\geq$	13.0	GB/T5009.6
粗纤维, %, $\geq$	23.0	GB/T5009.10
砷 (以 As 计), mg/kg, $\leq$	0.5	GB/T5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg, $\leq$	0.5	GB/T5009.12
六六六, mg/kg	不得检出	GB/T5009.13
滴滴涕, mg/kg	不得检出	GB/T5009.13

#### 5.4 强检项目、主检项目和次检项目

强检项目: 砷、铅、铜、六六六、滴滴涕。

主检项目: 外观和感官特性以及物理特性要求的全部项目, 化学特性要求中的水分含量。

次检项目: 除强检和主检项目之外的其余项目。

#### 5.5 取样

按 ISO4072 的规定进行

### 6 试验方法

#### 6.1 外观和感官特性分析

##### 6.1.1 外观特性

按 GB/T15033-1994 中的 3.1 和 3.2 检验样品的气味、颜色、银皮除净程度及污染情况。

##### 6.1.2 感官特性

按本综合标准的小粒种咖啡缺陷豆和杂质的检验与测定及咖啡杯品附录 A 的规定进行。

#### 6.2 理化及卫生指标

按表 7、表 8 中相应的检验方法进行。

### 7 定级准则

7.1 产品中只要有一项强检项目指标不合格, 则该产品被视为不符合本标准的等外品。

7.2 一级产品可允许一项主检项目指标达到二级产品的要求, 但其余项目指标必须符合一级产品的要求; 二级产品可允许一项主检项目指标达到三级产品的要求, 但其余项目指标必须符合二级产品的要求; 三级产品可允许一项主检项目指标未达到三级产品的要求, 但其余项目指标必须达到三级产品的要求。

### 8 包装、标志、贮存和运输

#### 8.1 包装

8.1.1 每袋咖啡豆必须是同一产区、同一等级。每袋净重量  $60\text{kg}\pm 0.12\text{kg}$  或  $70\pm 0.14\text{kg}$ , 用缝包机缝口或手工缝口。

包装物必须用牢固、干燥、洁净、无异味、完好无损的麻袋, 麻袋规格为  $100\text{cm}\times 70\text{cm}$ 。

## 8.2 标志

在每一个包装袋的正面和放在包内的标志卡应清晰地标明下列项目：

8.2.1 产品名称、产品标准编号、商标；

8.2.2 生产企业或包装企业名称、详细地址、产品原产地；

8.2.3 净重、毛重；

8.2.4 产品等级；

## 8.3 贮存和运输

按 ISO8455 的规定进行。

