

ICS 67.140.20

B 35

中华人民共和国国家质量监督
检验检疫总局备案号：55489-2017

DB53

云南省地方标准

DB53/T 830—2017

地理标志产品 朱苦拉咖啡

2017-05-25 发布

2017-09-01 实施

云南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据国家质量技术监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》（2005年第78号令）、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。本标准的编写符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由宾川县市场监督管理局提出。

本标准由云南省质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：宾川县农业局、宾川县市场监督管理局、宾川高原有机农业开发有限公司。

本标准主要起草人：张贵峰、张思翔、吕国周、寸映声、胡忠华、徐东柱、徐南丰、赵家丽、周志业、袁子雄、姚宝芬、王兆军、周然、万雪君。

地理标志产品 朱苦拉咖啡

1 范围

本标准规定了地理标志产品朱苦拉咖啡的术语和定义、保护范围、立地条件、种源、栽培管理、加工、质量要求、检验方法及标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的朱苦拉咖啡。

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，仅所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。

- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
- GB/T 15033 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定
- NY/T 604 生咖啡
- NY/T 606 小粒种咖啡初加工技术规范
- NY/T 1698 小粒种咖啡病虫害防治技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

朱苦拉咖啡

在朱苦拉咖啡地理标志产品保护范围（见附录A）种植的，以湿法加工为主要工艺，制成的波邦（*C. arabica* var. *boubon* Choussy）铁毕卡（*C. arabica* var. *typica* Cramer）品种为主的小粒种咖啡生豆。

4 保护范围

地理标志产品朱苦拉咖啡的保护范围为国家质量监督检验检疫总局2016年第9号公告规定的地域范围，即云南省宾川县现辖行政区域，具体见附录A。

5 立地条件

海拔 1 100 m~1 700 m。土壤类型为燥红土及褐红土，质地为沙壤土，土层厚 ≥ 0.6 m，地下水位 ≤ 1 m,有机质含量 $\geq 2\%$ ，pH 值 5.5~6.5，排水良好的土壤。

6 种源

波邦 (*C. arabica* var. *boubon* Choussy) 铁毕卡 (*C. arabica* var. *typica* Cramer) 为主的小粒种咖啡。

7 栽培管理

7.1 育苗与定植

3月至7月播种育苗，当苗高15 cm至30 cm时定植，定植密度每公顷 $\leq 6 000$ 株。

7.2 施肥

底肥、基肥以有机肥和矿物源肥料为主，每公顷施有机肥 $\geq 30 000$ kg。

7.3 病虫害防治和环境卫生要求

咖啡病虫害农业防治和化学防治应按NY/T 1698规定执行，农药使用应符合GB/T 8321的要求。

7.4 采收

7.4.1 采收时间

10月至翌年4月底，果实呈鲜红色（黄果品种以黄色果实为准）及时采收，随熟随采。

7.4.2 采果方法

从里向外采摘，单果采摘，只采红色（黄色）成熟果，分批、分级采摘、分级盛装，分别加工，最后一次采果，不管红果绿果全部采下。

8 加工

8.1 加工工艺流程

鲜果→脱皮→脱胶→清洗→干燥→脱壳→分级包装→入库。

8.2 加工工艺

8.2.1 普通湿法加工

按NY/T 606规定的方法执行。

8.2.2 机械湿法加工

按NY/T 606规定的方法执行。

9 质量要求

9.1 感官要求

朱苦拉咖啡分为一级、二级、三级，各等级的生咖啡外观和感官应符合表1的要求。

表1 感官和外观的要求

项目	要 求		
	一级	二级	三级
感官	气味清新，香气浓郁。	香气好，无异气味。	香气稍差，无异气味。
外观	咖啡豆颗粒均匀饱满，油脂光泽，呈浅蓝色或浅绿色。		

9.2 理化要求

朱苦拉咖啡的物理特性应符合表2的要求，化学特性要求应符合表3的要求。

表2 物理特性要求

项目	要 求		
	一级	二级	三级
粒度, (cm) >	0.65	0.55	0.45
缺陷豆, % ≤	6	8	10
外来杂质, % ≤	0.1	0.2	0.3
注：达到同等级的粒度要求不应少于95%。			

表3 化学特性要求

特 性	要 求
水分, % ≤	12.0
水浸出物含量, % ≥	22
咖啡因, % ≥	0.8
粗脂肪含量, % ≥	5.5

9.3 安全及其他质量技术要求

产品安全及其他质量技术要求应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763以及NY/T 604等标准的规定。

9.4 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

10 检验方法

10.1 感官要求

将20 g咖啡样品置于洁净白瓷器皿中，在自然光或接近自然光线下，鼻嗅、目视其感官和外观。

10.2 理化要求

10.2.1 粒度

称取1 kg咖啡豆过相应的筛，不过筛的咖啡豆重量不应少于95%。

10.2.2 缺陷豆

按GB/T 15033规定的方法执行。

10.2.3 外来杂质

按GB/T 15033规定的方法执行。

10.2.4 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

10.2.5 水浸出物

按照GB/T 8305规定的方法执行。

10.2.6 咖啡因

按GB 5009.139规定的方法执行。

10.2.7 粗脂肪

按GB 5009.6规定的方法执行。

10.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

10.4 检验规则

10.4.1 组批

产品应以同一批原料、同一班次、同一加工方式生产的同一规格、包装一致的产品为一批。

10.4.2 取样

在同一批产品中随机抽取2 kg样品，分为两份，一份检验，一份留样。样品上需标注产品名称、生产企业、生产日期和批号、抽样日期和抽样人。

10.5 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、粒度、缺陷豆、外来杂质、水分和净含量。

10.6 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，正常生产情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：



- a) 原料产地的土壤、灌溉水、耕作条件发生改变;
- b) 停产半年以上, 恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

10.7 判定规则

检验项目全部符合本标准时, 则判为合格品。检验项目若一项或一项以上不符合本标准, 允许用留样复检, 并以复检结果为准。检验中如仅为分级要求不合格, 应做降级检验再做判定。

11 标志、包装、运输、贮存

11.1 标志

包装应标注生产企业、生产日期及批次。获得批准地理标志食用的企业, 允许在产品外包装上使用地理标志产品专用标志, 地理标志产品专用标志的使用应符合相关规定。

11.2 包装

包装材料应符合相关卫生标准的要求。包装应严密、捆扎牢固, 封口无破损, 外形整洁美观。

11.3 运输

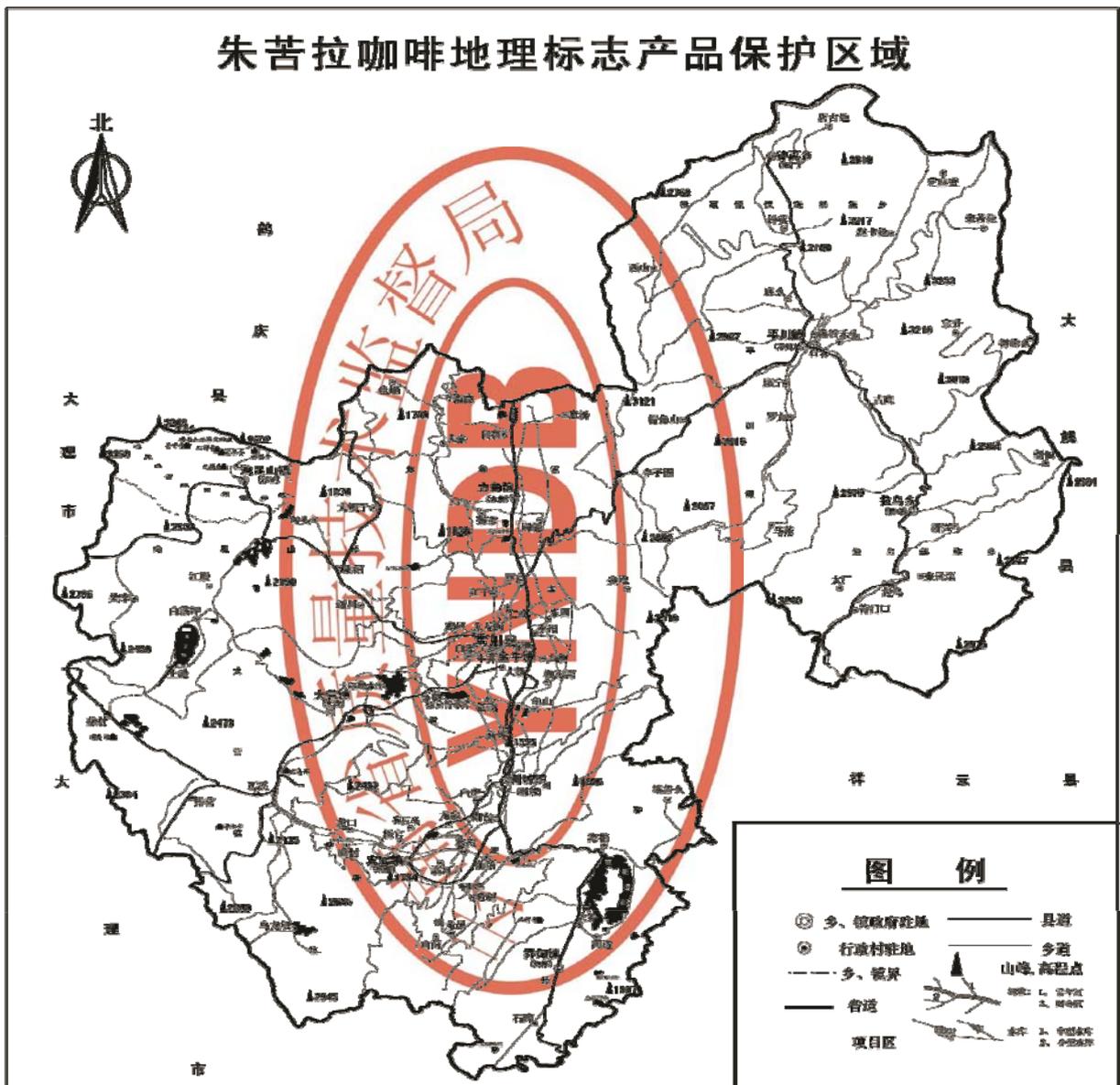
运输工具应清洁、干燥、无异气味、无污染; 运输时应防潮、防雨、防曝晒; 装卸时应轻放轻卸, 严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。

11.4 贮存

产品要存放在清洁卫生、通风良好、保持干燥、防日晒, 并具有防止虫鼠侵害、污染设施的专用成品仓库内。不得与潮湿、有异味的物品堆放在一起。

附录 A
(规范性附录)

地理标志产品 朱苦拉咖啡地理标志产品保护区域示意图



图A.1 地理标志产品 朱苦拉咖啡保护区域示意图