

ICS 67.140

CCS X50

T/BSGTSY

白沙黎族自治县个体私营企业协会团体标准

T/BSGTSY 0001—2022

白沙陨石坑咖啡

Baisha Meteorite Crater Coffee

2022 – 09 – 20 发布

2022 – 09 – 20 实施

白沙黎族自治县个体私营企业协会 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。

本文件由白沙黎族自治县个体私营企业协会提出。

本文件由白沙黎族自治县个体私营企业协会归口。

本文件起草单位：白沙黎族自治县个体私营企业协会，白沙陨石岭实业有限公司,海南智行科技服务有限公司，海南云智检质量技术服务有限公司。

本文件主要起草人：黄健泓，吴毓炜，成宗培，陆逍锋，董蒋海，周建宇，尚洁，陈川广。

白沙陨石坑咖啡

1 范围

本标准规定了白沙陨石坑咖啡术语和定义、自然环境和生产、要求、检验方法、检验规则、标志与标签、包装、运输与贮存、保质期的要求。

本标准适用于种植、生产在海南省白沙黎族自治县境内陨石坑区域附近为主的白沙陨石坑生咖啡及焙炒咖啡豆/粉产品。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 604-2020 生咖啡
- NY/T 605 焙炒咖啡
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- ISO 4150 生咖啡 粒度分析 手工筛分法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 白沙陨石坑咖啡

种植、生产在海南省白沙黎族自治县境内陨石坑区域附近为主的罗布斯塔（Robusta Coffee）中粒种咖啡。

4 自然环境和生产

4.1 自然环境

4.1.1 地理气候：白沙陨石坑属热带季风气候区，年平均降雨量 1725mm，年均日照 2000h 以上，平均气温 23.5℃。

4.1.2 土壤：选择土质疏松、有机质丰富的风化石。

4.1.3 产地环境条件应符合 NY/T 5010 的规定。

4.1.4 灌溉水质应符合 GB 5084 的规定。

4.2 栽培技术

4.2.1 种子和种苗

白沙陨石坑咖啡的种源主要是罗布斯塔（Robusta Coffee）中粒种咖啡。

咖啡种子装在营养袋中培育，种苗培育至50~60cm挖苗种植。

4.2.2 咖啡园耕种

4.2.2.1 种植密度

每公顷种植1300~2000株：

——平地或坡度5° 以下平缓地株行距2.5m×2.5m；

——水分充足的平地株行距2.5m×3m；

——坡度35° 以上坡地，株行距2m×2.5m。

4.2.2.2 定植方法

带土定植或裸根定植均可，应在阴天挖苗，挖苗前淋足水分，随挖随种，定植深度应与苗木原来深度相同，回土压紧，淋水盖草。

4.2.3 施肥

4.2.3.1 施肥时期：咖啡定植后 2 个月，进行第一次施肥，以后每隔 1 至 2 个月施一次肥；咖啡树定植后第二年 7 至 8 个月间，进行深翻施肥，以后每年进行一次；成龄咖啡树每年按果实增长高峰期进行施肥；盛产期咖啡树，每年进行追肥。

4.2.3.2 肥料种类：基肥以堆肥、腐熟牛栏肥、压青绿肥、腐熟人畜粪尿为主，追肥以尿素、复合肥、火烧土杂肥为主。

4.2.4 农药使用

不使用化学农药，针对叶锈病，可用CuSO₄·5H₂O等药剂防治。

4.3 鲜果

4.3.1 鲜果采摘

4.3.1.1 采收要求

果实转紫红色时即可采收，采收期为11月至翌年4月。

4.3.1.2 采摘方法

采用人工采摘。

4.3.2 鲜果运输、贮存

使用透气良好的竹篮或簸箕盛装鲜果、运输工具应清洁卫生，运输时不得与有毒、有害、有异味物品混运。

4.4 加工

4.4.1 生咖啡的加工

主要采用机械湿法加工，主要设备为脱皮脱胶组合机、脱壳机、分选机、色选机。

加工工艺流程：鲜果→脱皮、脱胶→除杂→日晒（4-5天）

↓
日晒（20天） → 脱壳→分选分级→色选→装袋入库。

根据情况也可采用干法加工，即日晒干透后贮存，使用时再脱皮脱壳。

4.4.2 白沙陨石坑咖啡的工艺流程

生咖啡→焙炒→咖啡豆→磨粉→包装→咖啡粉

↓
包装

咖啡焙炒是白沙陨石坑咖啡的关键工序之一，焙炒设备应使用20kg咖啡烘焙机，温度设置为210℃-220℃，20kg新鲜咖啡豆烘焙约16' -17'、放置半年以上的咖啡豆烘焙约13' -15'。

4.4.3 食品生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 要求

5.1 生咖啡分级

生咖啡品质与分级应符合表1的要求。

表1 白沙陨石坑生咖啡品质与分级要求

项 目	一 级	二 级	三 级
缺陷豆，%（质量分数）	≤10	≤20	≤35
外来杂质，%（质量分数）	≤0.5	≤1.0	≤5.0
^a 粒度，mm	≥7.1	≥6.3	≥5.1
^a 粒度达到同等级的粒度要求不少于 90%。			

5.2 感官和外观特性要求

白沙陨石坑焙炒咖啡豆/粉感官和外观特性应符合表2的要求。

表2 白沙陨石坑焙炒咖啡豆/粉感官和外观特性要求

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	深咖啡色，色泽均匀一致。		
	形态（咖啡豆）	椭圆形，颗粒均匀完整，无碎粒，无炭化发黑现象。		

	形态（咖啡粉）	粒状粉末，无炭化黑渍。
--	---------	-------------

5.3 理化指标

白沙陨石坑焙炒咖啡豆/粉的理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	
	咖啡豆	咖啡粉
水分/（%）	≤ 4.5	3.0
灰分/（%）	≤ 6.0	
咖啡因/（%）	≥ 0.9	
总糖/（%）	≤ 5.0	
蛋白质/（%）	≤ 18.0	
六六六/（mg/kg）	≤ 0.003	
滴滴涕/（mg/kg）	≤ 0.005	

5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 生咖啡分级

6.1.1 缺陷豆

按GB/T 15033的规定执行。

6.1.2 外来杂质

按GB/T 15033的规定执行。

6.1.3 粒度

按ISO 4150的规定执行。

6.2 感官和外观特性要求

6.2.1 感官

按NY/T 604-2020中附录A的规定执行。

6.2.2 外观

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

6.3 理化指标

6.3.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.3.2 灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.3.3 咖啡因

按GB 5009.139的规定执行。

6.3.4 总糖

按GB 5009.8的规定执行。

6.3.5 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

6.3.6 六六六

按GB/T 5009.19的规定执行。

6.3.7 滴滴涕

按GB/T 5009.19的规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

由同一批原料、同一生产线，按相同的加工方法生产的同一等级的、一次交付的产品构成一批。

7.2 抽样

在同一批产品中随机抽取足量的样品，每批产品需按千分之一比例随机抽取，尾数不足一千以一千计，但每次抽样不少于6袋样品。样品分三份，一份用于净含量、感官、理化指标检验，一份用于卫生指标检验，一份留样备查。样品上要注明产品名称、生产日期或批号、抽样日期和抽样人。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂须经检验，检验合格后并签发合格证、注明生产日期、检验员代号等方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官品质、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、包装质量。

7.4 型式检验

产品型式检验包括本标准要求的全部项目。正常生产时，每年应不少于一次，有下列情形之一时也应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产设备、生产环境发生较大变化可能影响产品质量时；
- b) 长时间停产后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定和复检

7.5.1.1 出厂检验项目符合本标准要求，则该批产品为合格品。

7.5.1.2 感官检验结果如有异味、污染、外来杂质或微生物指标有一项检验不合格时则判定该批产品为不合格品，并不得复检。产品包装、净含量、水分检验不合格时，可以在同批产品中加倍抽样复检。复检后仍不合格，则判定该批产品为不合格品。

7.5.2 型式检验判定和复检

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准，则判定该批产品为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过 2 项不符合标准，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合标准，则判定该批产品为不合格品。超过 2 项或卫生指标有一项不符合标准，则判定该批产品为不合格品。

8 标志与标签

8.1 标志

产品包装标志按GB/T 191的规定执行。

8.2 标签

产品标签除应符合GB 7718的规定外，还应标明产品类型、产品食用方式说明。

9 包装、运输与贮存

9.1 包装

本产品必须严格包装，封口严密，不得裸露。所用的包装材料和容器必须符合相应食品卫生标准要求。

9.2 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。

9.3 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。

10 保质期

在本标准规定的运输贮存条件下，自生产之日起，产品保质期不低于18个月。
