

团体标准

T/SZS 2767—2025
代替 T/SZS 2767—2022

圳品 咖啡

ZHEN PIN—Coffee

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替T/SZS 2767—2022《供深食品 咖啡》，与T/SZS 2765—2022相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为：圳品 咖啡；
 - 标准范围修改为：适用于生咖啡、焙炒咖啡豆和咖啡粉，不适用于咖啡萃取粉、脱咖啡因咖啡和速溶型咖啡。
 - 增加了原料要求；
 - 修订了感官要求；
 - 修订了理化要求；
 - 修订了农药残留限值；
 - 修订了包装、标志、运输和储存。
- 本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。
- 本文件起草单位：。
- 本文件主要起草人：。

圳品 咖啡

1 范围

本文件规定了圳品 咖啡的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则以及包装、标志、运输和储存的要求。

本文件适用于生咖啡、焙炒咖啡豆和咖啡粉，不适用于咖啡萃取粉、脱咖啡因咖啡、速溶型咖啡以及咖啡类饮料。

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 包装储运图形符号标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

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 15033 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定

GB/T 18007 咖啡及其制品 术语

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

NY/T 605 焙炒咖啡

NY/T 289 绿色食品 咖啡

3 术语和定义

GB/T 18007、NY/T 289界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生咖啡 green coffe

咖啡果鲜果经干燥脱壳处理得到种仁。

注 1：每个咖啡果通常有两颗咖啡豆。

注 2：咖啡种类包括小粒种咖啡(也称阿拉伯咖啡或阿拉比卡咖啡,学名为 *Coffea arabica* L.)和中粒种咖啡(也称罗布斯塔咖啡,学名为 *Coffea canephora Pierre ex A. Froehner*),不包括大粒种咖啡(也称利比里亚种咖啡,学名 *Coffea liberica* Hiern)。

[来源: GB/T 18007-2011, 3.5, 有修改]

3.2

焙烤咖啡 roasted coffee

烘焙咖啡

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

3.3

焙炒咖啡豆 roasted coffee

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]

3.4

咖啡粉 ground coffee;

以脱或不脱咖啡因的生咖啡为原料,经过焙炒经过研磨制成的产品。

[来源: GB/T 18007-2011, 3.13, 有修改]

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

咖啡的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求			检验方法	来源
	生咖啡	焙炒咖啡豆	咖啡粉		
色泽	浅蓝色、浅绿色、浅褐色	色泽均匀一致	棕咖啡色,均匀一致	取50 g~100 g试样于洁净白瓷器皿中,在漫射日光或接近日光的人造光下,肉眼观察其色泽及形态	NY/T 289
形态	椭圆或圆形	椭圆或圆形,豆粒均匀,无炭化发黑	粗粉状,无结团,无炭化发黑		
气味、滋味	具有产品应有气味,无异常气味,品味和口感符合产品应有的风味			气味用嗅的方法检测;滋味用品尝的方法检测	

4.3 理化要求

咖啡的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指示				检查方法
	生咖啡		焙炒咖啡	咖啡粉	
	小粒种	中粒种			
缺陷豆	≤ 6	≤ 10	—	—	GB/T 15033
水分	≤ 12.0	≤ 12.5	≤ 5.0	≤ 3.5	GB 5009.3
灰分	≤ 5.5				GB 5009.4
蔗糖	—	≤ 9.5	—	—	GB 5009.8
脂肪	—	≥ 5.5	—	—	GB 5009.6
蛋白质	—	≤ 17	—	—	GB 5009.5
咖啡因	≥ 0.8	≥ 1.5	—	—	GB 5009.139
水浸出物	—		≥ 22		GB/T 8305
杂质	≤ 0.1	≤ 0.2	无肉眼可见外来杂质		GB/T 15033

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

咖啡的污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表3的要求。

表3 污染物限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源
丙烯腈 (Acrylonitrile)	0.02	CODEX STAN 193-1995
氯乙烯单体 (Vinyl Chloride Monomer)	0.01	CODEX STAN 193-1995

4.4.2 真菌毒素限量

咖啡的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，同时符合表4的要求。

表4 真菌毒素限量

物质名称	限量值 μg/kg	来源
总黄曲霉毒素 ^a (Total aflatoxin)	10	香港规例第132AF章
注：“香港规例第132AF章”指《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第132A章，附属法例AF）		
^a 黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 和 G ₂ 之和。		

4.4.3 农药残留限量

咖啡的农药残留限量应符合GB 2763的规定，同时应符合表5的要求。

表5 农药残留限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源	备注
莠灭净 (Ametryn)	0.05	香港规例第132CM章	适用于咖啡豆

克百威 (Carbofuran)	1	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
丁硫克百威 (Carbosulfan)	0.05	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
唑草酮 (Carfentrazone ethyl)	0.1	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
二嗪磷 (Diazinon)	0.2	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
乙烯利 (Ethiprole)	0.5	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
杀螟硫磷 (Fenitrothion)	0.05	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
草甘膦 (Glyphosate)	1	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
磷化氢 (Hydrogen phosphide)	0.1	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
敌草胺 (Napropamide)	0.1	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
氧乐果 (Omethoate)	0.01	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
乙氧氟草醚 (Oxyfluorfen)	0.05	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
百草枯 (Paraquat)	0.05	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
吡丙醚 (Pyriproxyfen)	0.02	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
季酮螨酯 (Spirodiclofen)	0.03	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
硫酰氟 (Sulfuryl fluoride)	1	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
戊唑醇 (Tebuconazole)	0.5	香港规例第 132CM 章	适用于已焙制咖啡豆
三唑磷 (Triazophos)	0.05	香港规例第 132CM 章	适用于已焙制咖啡豆
噻嗪酮 (Buprofezin)	0.35	香港规例第 132CM 章	适用于咖啡豆
涕灭威 (Aldicarb)	0.1	香港规例第 132CM 章 CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
特丁硫磷 (Terbufos)	0.05	香港规例第 132CM 章 CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
溴虫氟苯双酰胺 (Broflanilide)	0.01	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
丁氟螨酯 (Cyflumetofen)	0.08	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
乙拌磷 (Disulfoton)	0.2	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
乙虫腈 (Etoxazole)	0.07	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
唑螨酯 (Fenpyroximate)	0.07	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
联氟砒 (Fluensulfone)	0.05	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
氟吡菌酰胺 (Fluensulfone)	0.01	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
氟吡呋喃酮 (Flupyradifurone)	0.9	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
氟唑菌酰胺 (Fluxapyroxad)	0.15	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
三乙膦酸铝 (Fosetyl Al)	30	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
草铵膦 (Glufosinate-ammonium)	0.1	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
异噁唑虫酰胺 (Isocycloseram)	0.04	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
氟丙氧脲 (Lufenuron)	0.07	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
氯氟醚菌唑 (Mefentrifluconazole)	0.4	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
氟虱虫脒 (Metaflumizone)	0.15	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
甲氧虫酰肼 (Methoxyfenozide)	0.15	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
啉氧菌酯 (Picoxystrobin)	0.04	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
丙溴磷 (Profenofos)	0.04	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆

氟啉虫胺腈（Sulfoxaflor）	0.3	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
肟菌酯（Trifloxystrobin）	0.01	CAC 农药数据库	适用于咖啡豆
注 1：“香港规例第 132BD 章”指《食品内防腐剂规例》（香港特别行政区第 132 章，附属法例 BD）			
注 2：“澳门第 5/2024 号行政法规”指《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规）			

4.4.4 微生物限量

咖啡的微生物限量应符合GB 29921的规定。

4.4.5 食品添加剂使用量

咖啡的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

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1000者亦以1000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 出厂检验项目为感官要求、理化要求、微生物限量及包装。

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型式检验结果差异较大时；
- d) 国家行政主管部门提出需要时。

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 微生物限量有一项不合格，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

除微生物限量和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。

6.5.1 包装、标志、运输和储存

6.6 包装

6.6.1 外包装用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

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

6.7 标志

6.7.1 包装储运图形符号标志应符合 GB 191 的规定。

6.7.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

6.8 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。

6.9 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。

参 考 文 献

- [1] NY/T 289 绿色食品 咖啡
 - [2] 食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）
 - [3] 食物搀杂（金属杂质含量）规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）
 - [4] 2021年食物内有害物质（修订）规例（香港特别行政区2021年第86号法律公告）
 - [5] 食品中真菌毒素最高限量（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
 - [6] 食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
-