

# 《圳品 咖啡》团体标准编制说明

## 一、标准制定的必要性和意义

咖啡是咖啡属植物的果实和种子以及这些果实和种子制成的供人类消费的产品。咖啡属有 4 组 66 种，通常所指的咖啡为真咖啡组的大粒种、中粒种、小粒种和埃塞尔萨种，本标准中咖啡主要为生咖啡、焙炒咖啡豆和咖啡粉。咖啡主要分布在南美、中美洲、非洲和亚洲等少数国家，目前中国的咖啡主要在云南和海南种植，且 99%以上分布在云南，以德宏、普洱、保山、西双版纳、临沧为主。

互联网数据资讯平台消费界发布的《2021 中国咖啡行业发展白皮书》显示，2019 年我国咖啡市场规模达到了 1130 亿元，同比增长了 31.24%，2020 年行业规模在 1454 亿元左右。目前，咖啡行业消费地区分布中，一线城市占 37%，二线城市占 32%，三线城市占 29%。

《圳品 咖啡》经产品预研、指标比对、指标验证、公开征求意见、技术评审等，于 2022 年发布实施。现由于 T/SZS 2767-2022 所关联、参考或引用的标准法规均有更新修订，对咖啡有了更全面的要求，同时为加快推进“圳品”国际化进程，新增国际食品法典委员会相关标准作为“圳品”标准制修订的重要参考。按照《深圳市标准促进会团体标准管理办法》的规定，对《圳品 咖啡》进行复审并立项修订，以解决现行标准污染物限量、真菌毒素限量以及食品添加剂使用量的问题，根据“圳品”工作的要求，将标准名称修订为《圳品 咖啡》，提高标准的科学性、适用性和协调性。

## 二、任务来源及工作简况

### （一）任务来源

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕41号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立“圳品”标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立“圳品”标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布“圳品”标准的社会组织。截至目前，已发布“圳品”852项，作为主要技术支撑评价上市2262个“圳品”，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《广东省国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市第七次党代会工作报告》以及2025年民生实事等文件中关于推进“圳品”工程要求，“持续实施食品安全放心工程，制修订“圳品”标准50项，守护市民“舌尖上的安全”。

### （二）起草过程

#### 1、立项阶段

本文件于 2025 年 x 月获深圳市深圳标准促进会批准立项，随后成立了标准编制组，保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作有序推进。

## 2、起草阶段

项目组开展内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规收集整理，产品分类梳理，污染物、农药残留等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成标准草案及编制说明。

## 3、征求意见阶段

经产品预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论等程序，现通过标促会官网对征求意见稿进行为期 30 天的社会公开征求意见。

## 三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，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。

《圳品 咖啡》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴港澳相关标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的供深食品标准，结

合实际及市场不断对标国际先进标准。

#### **四、与我国有关法律法规和标准的关系**

##### **（一）与我国法律法规的关系**

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

##### **（二）与食品安全国家标准的关系**

食品安全技术指标满足食品安全国家标准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》中的相关内容。

##### **（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系**

无冲突。

##### **（四）与中国香港食物规例、中国澳门行政法规的关系**

通过比对食品安全国家标准和中国香港、中国澳门的规例和法规，采用《食物内有害物质（修订）规例》（第 132AF 章）、《香港食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）、《中国香港食物搀杂（金属杂质含量）（修订）规例》（第 132V 章）、《澳门食品中真菌毒素最高限量》（第 13/2016 号行政法规）、《澳门食品中重金属污染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规）以及国际食品法典委员会的《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）、CAC 农药数据库等，采用香港规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准中较严或独有的食品安全技术指标。

## 五、采纳情况

### （一）主体采纳情况

圳品 咖啡的修订，遵循“圳品”系列标准研制原则，调整了标准整体结构和模式，根据跟踪评价及复审结果，结合产业实际，对范围、感官要求、理化要求、安全要求、包装、标志、运输和储存等内容进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

——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、速溶型咖啡以及咖啡类饮料。

——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。

### （二）安全要求具体采纳情况

#### 1、污染物

通过整理三地食品分类体系情况，本标准污染物在符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的基础上，经比对《食物搀杂（金属杂质含量）（修订）规例》（第 132V 章）、《食品中重金属污染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规）、CODEX STAN 193-1995 等相关指标，采纳其严格或独有的指标限值，具体比对及采纳情况见表 1。

表 1 污染物指标限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					备注
		内地	香港	澳门	CAC	本标准	
1	铅 (Lead)	0.5	0.5	0.5	—	0.5	限值一致
2	丙烯腈 (Acrylonitrile)	—	—	—	0.02	0.02	CAC 独有
3	氯乙烯单体 (Vinyl Chloride Monomer)	—	—	—	0.01	0.01	CAC 独有

## 2、真菌毒素

通过整理三地食品分类体系情况，本标准真菌毒素在符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）的基础上，经比对《2021 年食物内有害物质（修订）规例》（第 132AF 章）、《食品中真菌毒素最高限量》（第 13/2016 号行政法规）等相关指标，采纳其严格或独有的指标限值，具体比对及采纳情况见表 2。

表 2 真菌毒素指标限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/μg/kg			
		内地	香港	澳门	本标准
1	总黄曲霉毒素 (B1、B2、G1 和 G2 之和, Total aflatoxin)	—	10	—	10
2	赭曲霉毒素 A (Ochratoxin A)	5	—	5	5

## 3、农药残留

通过整理三地食品分类体系情况，本标准中的农药残留在符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定的基础上，经比对《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）和《食品中农

药最高残留限量》（第 11/2020 号行政法规）、CAC 农药数据库等相关指标，采纳严格或独有的指标，具体比对及采纳情况见表 3。

表 3 农药残留指标限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/ $\mu\text{g/kg}$				备注/适用范围
		内地	香港	CAC	本标准	
1	涕灭威 (Aldicarb)	—	0.1	0.1	0.1	香港、CAC 严格
2	莠灭净 (Ametryn)	—	0.05	—	0.05	香港独有
3	溴虫氟苯双酰胺 (Broflanilide)	—	—	—	0.01	CAC 独有
4	噻嗪酮 (Buprofezin)	0.4	0.35	0.4	0.35	香港严格
5	克百威 (Carbofuran)	—	1	—	1	香港独有
6	丁硫克百威 (Carbosulfan)	—	0.05	—	0.05	香港独有
7	唑草酮 (Carfentrazone ethyl)	—	0.1	—	0.1	香港独有
8	丁氟螨酯 (Cyflumetofen)	—	—	0.08	0.08	CAC 独有
9	二嗪磷 (Diazinon)	—	0.2	—	0.2	香港独有
10	乙拌磷 (Disulfoton)	—	—	0.2	0.2	CAC 独有
11	乙烯利 (Ethiprole)	—	0.5	—	0.5	香港独有
12	乙虫腈 (Etoxazole)	—	—	0.07	0.07	CAC 独有
13	杀螟硫磷 (Fenitrothion)	—	0.05	—	0.05	香港独有
14	唑螨酯 (Fenpyroximate)	—	—	0.07	0.07	CAC 独有

序号	项目名称	指标限量/μg/kg				备注/适用范围
		内地	香港	CAC	本标准	
15	联氟砒 (Fluensulfone)	—	—	0.05	0.05	CAC 独有
16	氟吡菌酰胺 (Fluensulfone)	—	—	0.01	0.01	CAC 独有
17	氟吡呋喃酮 (Flupyradifurone)	—	—	0.9	0.9	CAC 独有
18	氟唑菌酰胺 (Fluxapyroxad)	—	—	0.15	0.15	CAC 独有
19	三乙膦酸铝 (Fosetyl Al)	—	—	30	30	CAC 独有
20	草铵膦 (Glufosinate-ammonium)	0.2	—	0.1	0.1	CAC 严格
21	草甘膦 (Glyphosate)	—	1	—	1	香港独有
22	磷化氢 (Hydrogen phosphide)	—	0.1	—	0.1	香港独有
23	异噁唑虫酰胺 (Isocycloseram)	—	—	0.04	0.04	CAC 独有
24	氟丙氧脲 (Lufenuron)	—	—	0.07	0.07	CAC 独有
25	氯氟醚菌唑 (Mefentrifluconazole)	—	—	0.4	0.4	CAC 独有
26	氟氟虫脞 (Metaflumizone)	—	—	0.15	0.15	CAC 独有
27	甲氧虫酰肼 (Methoxyfenozide)	—	—	0.15	0.15	CAC 独有
28	敌草胺 (Napropamide)	—	0.1	—	0.1	香港独有
29	氧乐果 (Omethoate)	—	0.01	—	0.01	香港独有
30	乙氧氟草醚 (Oxyfluorfen)		0.05		0.05	香港独有



序号	项目名称	指标限量/ $\mu\text{g/kg}$				备注/适用范围
		内地	香港	CAC	本标准	
31	百草枯 (Paraquat)		0.05		0.05	香港独有
32	啮氧菌酯 (Picoxystrobin)	—	—	0.04	0.04	CAC 独有
33	丙溴磷 (Profenofos)	—	—	0.04	0.04	CAC 独有
34	吡丙醚 (Pyriproxyfen)	—	0.02	—	0.02	香港独有
35	季酮螨酯 (Spirodiclofen)	—	0.03	—	0.03	香港独有
36	氟啶虫胺腈 (Sulfoxafloor)	—	—	0.3	0.3	CAC 独有
37	硫酰氟 (Sulfuryl fluoride)	—	1	—	1	香港独有
38	戊唑醇 (Tebuconazole)	—	0.5	—	0.5	香港独有
39	特丁硫磷 (Terbufos)	—	0.05	0.05	0.05	香港、CAC 严格
40	三唑磷 (Triazophos)	—	0.05	—	0.05	香港独有
41	肟菌酯 (Trifloxystrobin)	—	—	0.01	0.01	CAC 独有

#### 4、微生物

因三地微生物采样方案及表示方法等存在差异，本标准现阶段仅按 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》要求执行，不采纳中国香港或中国澳门指标，不进行比对。

## 5、食品添加剂

通过整理三地食品分类体系情况，本标准食品添加剂在符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的基础上，经比对《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、《食品中食品添加剂使用标准》（第 5/2024 号行政法规）以及国际食品法典委员会的《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995），采纳其严格指标限值，本标准按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行，不采纳中国香港、中国澳门以及 CAC 指标。

### （三）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。

针对已规定检测方法的项目指标，优先按照规定的方法执行。对于没有给出检验方法，还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且实验室具备 CNAS/ CMA 认可资质，其适用范围、检出限和定量限能满足限量值要求。

## 六、重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

## 七、贯彻标准的要求和措施建议

为保障“圳品”标准的科学性与先进性，本标准借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

## 八、其它应予说明的事项

本文件旨在提升“圳品”标准的安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。