ICS 67.140.20
CCS B 35

团 体 标 准

T/GBAS 36—2023

质量安全要求 焙炒咖啡

Quality safety requirements—Roasted coffee

2023－XX－XX 发布 2023－XX－XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 发 布

目　　次

前言 III
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　安全指标 1
4.1　应用要求 1
4.2　焙炒咖啡 1
5　检验方法 2
附录A（资料性）　农药CAS号及残留物 3
参考文献 4

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。

本文件与 T/GBAS 31 《质量安全要求通则》、 T/GBAS 30 《预包装食品标签规范》及其他质量安全要求构成同时符合中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区要求的基础性食品质量安全体系。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所、香港食物安全中心、澳门市政署、香港理工大学、深圳市标准技术研究院、江门海关技术中心、澳门大学、华南农业大学、广东省粤港澳大湾区标准促进会。

本文件主要起草人：白越华、李睿琪、乐丽华、符彩蜜、雷毅、王科、王春利、雷红涛、姚钟平、张庆文。

质量安全要求 焙炒咖啡

1 范围

本文件规定了焙炒咖啡的质量安全要求，包括术语和定义、安全指标、检验方法。

本文件适用于预包装焙炒咖啡，不适用于咖啡饮料。

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 焙炒咖啡 roasted coffee

烘焙咖啡 roasted coffee

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(3.2)和咖啡粉(3.3)。

3.2 焙炒咖啡豆 roasted coffee bean

烘焙咖啡豆 roasted coffee bean

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]

3.3 咖啡粉 ground coffee;R&G coffee

研磨咖啡 roasted and ground coffee;R&G coffee

以脱或不脱咖啡因的生咖啡为原料，经过焙炒、研磨制成的产品。

[来源:GB/T 18007—2011,3.13,有修改]

4 安全指标

4.1 应用要求

本文件相关表格“来源”列中给出了食品安全国家标准、香港特别行政区或澳门特别行政区相关法规，应关注这些标准或法规的修订情况，并遵守其中最严格的指标限量要求。

4.2 焙炒咖啡

4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表1的规定。

表 1 焙炒咖啡污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.12	焙炒咖啡豆
	1.0	GB 2762	GB 5009.12	研磨咖啡（烘焙咖啡）
锡[a]（以 Sn 计）	250	GB 2762	GB 5009.16	焙炒咖啡豆
	150	GB 2762	GB 5009.16	研磨咖啡（烘焙咖啡）
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。				

4.2.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表2的规定。

表 2 焙炒咖啡真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/kg)	来源	检验方法
赭曲霉毒素A	5.0	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.96
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B_1、B_2、G_1及G_2之和）	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	参照 GB 5009.22

4.2.3 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表3的规定，农药CAS号及残留物列于附录A表A.1。

表 3 焙炒咖啡农药最大残留限量

序号	项目名称	最大残留限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
1	硫酰氟	1	香港规例第 132CM 章	—	焙炒咖啡豆
2	戊唑醇	0.5	香港规例第 132CM 章	GB 23200.113	焙炒咖啡豆

4.2.4 食品添加剂最大使用量

焙炒咖啡不应使用食品添加剂。

5 检验方法

本文件凡针对安全指标规定了检验方法的，应按照规定的方法执行。如没有给出检验方法，应按照以下次序采用适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的检验方法：国家标准、行业标准、国际标准、湾区标准。如涉及地理标志保护产品的，可使用地理标志保护产品的地方标准中规定的检验方法。

附 录 A
（资料性）

农药 CAS 号及其残留物

农药CAS号及残留物见表A.1。

表A.1 农药CAS号及其残留物

项目名称	CAS 号	残留物
硫酰氟	2699-79-8	硫酰氟
戊唑醇	107534-96-3	戊唑醇

参 考 文 献

[1] GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
[2] GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
[3] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
[4] GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
[5] GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
[6] GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
[7] NY/T 605 焙炒咖啡
[8] 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）
[9] 食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）
[10] 食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）
[11] 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）
[12] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
[13] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
[14] 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）
[15] 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）
[16] 食品中食用色素使用标准(澳门特别行政区第30/2017号行政法规)
[17] 食品中甜味剂使用标准(澳门特别行政区第12/2018号行政法规)
[18] 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)
[19] 食中防腐剂及抗氧化剂使用标准(澳门特别行政区第7/2019号行政法规)
[20] 食品中农药最高残留限量（澳门特别行政区第11/2020号行政法规）