



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—202×

---

## 地理标志产品质量要求 普洱咖啡

Quality requirements for product of geographical indication—Puer coffee

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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 产地范围 .....	3
5 产地环境 .....	3
5.1 地理 .....	3
5.2 气候 .....	3
5.3 土壤 .....	3
6 技术要求 .....	3
6.1 品种 .....	3
6.2 栽培管理 .....	3
6.3 采收 .....	4
6.4 加工工艺 .....	4
6.5 质量要求 .....	6
6.6 净含量 .....	8
7 检验规则 .....	8
7.1 组批 .....	8
7.2 抽样 .....	8
7.3 出厂检验 .....	8
7.4 交收检验 .....	8
7.5 型式检验 .....	8
7.6 复检规则 .....	8
7.7 判定规则 .....	9
8 标志、包装、运输、贮存 .....	9
8.1 标志、标签 .....	9
8.2 包装 .....	9
8.3 运输、贮存 .....	9
附录 A (规范性) 地理标志产品普洱茶产地范围 .....	10
附录 B (规范性) 普洱茶感官分析 .....	12
B.1 咖啡感官分析实验室 .....	12
B.2 设备设施 .....	12
B.3 感官分析步骤 .....	12
B.4 结果记录 .....	13
参考文献 .....	14

## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：云南省普洱市人民政府、普洱市市场监督管理局、云南省标准化研究院、中国标准化研究院、普洱市检验检测院、普洱市茶咖发展中心、中国海关科学技术研究中心、普洱市农业农村局、思茅海关综合技术服务中心、普洱咖啡协会、云南国际咖啡交易中心、滇西应用技术大学普洱茶学院、普洱学院、云南农业大学热作学院、东莞雀巢有限公司思茅咖啡采购站、云南爱伲农牧(集团)有限公司、思茅区北归咖啡有限公司。

本文件主要起草人：刀建华、邱晓燕、云振宇、朱荣、姜东华、韩深、张瑶、蒋磊、曾涛、周媛、李媛媛、张雄、许正宏、李建春、李宝珠、罗正刚、马先娅、侯家志、陈保、伍旭东、郑慧芳、刘新月、杨海云、刘丽、陈治华、王俊杰、陈若馨、刘海峰、邓家有、邓家录。

# 地理标志产品质量要求 普洱茶

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品普洱茶的术语和定义,规定了产地范围、等级、生产加工要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志产品普洱茶的生产、加工、流通、检验,也适用于地理标志产品普洱茶的保护和管理。

## 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 10221—2021 感官分析 术语

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

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

NY/T 358 咖啡 种子种苗

ISO 4072 袋装生咖啡豆 取样(Green coffee in bags—Sampling)

ISO 4150 生咖啡 粒度分析 手工和机械筛分(Green coffee or raw coffee—Size analysis—Manual and machine sieving)

ISO 6668 生咖啡 感官分析的试样制备(Green coffee—Preparation of samples for use in sensory analysis)

ISO 8455 生咖啡 储存与运输指南(Green coffee—Guidelines for storage and transport)

ISO 10470 生咖啡 缺陷参考图(Green coffee—Defect reference chart)

## 3 术语和定义

GB/T 18007、GB/T 10221—2021 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**普洱咖啡 Puer coffee**

在产地范围内种植,品种、加工工艺及质量要求符合本文件规定的生咖啡。

3.2

**咖啡感官分析 coffee sensory analysis**

应用感官分析技术,经咖啡评价员通过嗅觉、味觉的经验值,将咖啡香气、滋味、口感及风味的抽象感官,用文字进行描述,以确定普洱咖啡质量等级的过程。

3.3

**气味 odour**

嗅闻咖啡在烘焙前、烘焙后某些挥发性物质,嗅觉器官感受到的感官特征。

[来源:GB/T 10221—2021,5.18,有修改]

3.4

**滋味 taste**

基本味 basic taste

咖啡中具有明显特征的味感。

注:包括咖啡中的酸味、甜味、苦味。

[来源:GB/T 10221—2021,5.2,有修改]

3.5

**口感 mouth feel**

咖啡的质地、丰满性、丰富性、风味或内含物在口中产生的稠厚感和顺滑度等复合感觉,体现咖啡的主要个性特点。

[来源:GB/T 10221—2021,5.62,有修改]

3.6

**风味 flavour**

咖啡在品尝过程中感知到的嗅觉、味觉和三叉神经感觉的复合感觉,体现咖啡的主要个性特点。

[来源:GB/T 10221—2021,5.20,有修改]

3.7

**异常 abnormal**

在咖啡感官分析时气味和滋味出现异臭和异味。

3.8

**外来杂质 foreign matter**

咖啡中混有的非咖啡类物质。

注:主要包括石子、枝条、土块、金属物、其他杂质等非咖啡类的杂质。

3.9

**缺陷 defect**

一批量咖啡豆中与正常的、完好的咖啡豆相比发生的任何偏差。

注:缺陷根据对咖啡品质影响程度不同,分为一般缺陷和严重缺陷。

3.9.1

**一般缺陷 general defects**

对咖啡品质没有显著影响或影响较小的缺陷。

注:主要包括带种皮的咖啡豆、种皮碎片、干果、果壳碎片、畸形豆(贝壳豆和耳形豆)、碎粒、破豆、虫蛀豆、有虫咖啡豆、机损豆、琥珀豆、未成熟豆、病虫害豆、干瘪豆、海绵豆、白咖啡豆等。

## 3.9.2

**严重缺陷 serious defects**

对咖啡品质有严重影响的缺陷。

注：主要包括黑咖啡豆、半黑豆、发霉豆、黑生豆、棕咖啡豆、蜡质豆、霜冻豆、严重虫蛀豆等。

## 4 产地范围

普洱咖啡地理标志产品的产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即云南省普洱市现辖行政区域，应符合附录 A。

## 5 产地环境

## 5.1 地理

产地范围内，海拔 $\geq 800$  m，坡度 $\leq 25^\circ$ 的缓坡丘陵。

## 5.2 气候

年平均温度 18℃~23℃，冬季无霜、无低温寒害，年降雨量 1 250 mm 以上。

## 5.3 土壤

土壤为砖红壤、燥红壤、砂壤和黄壤等；土层厚度 $\geq 80$  cm，地下水位 $\leq 1$  m；土壤有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH5.5~6.5。

## 6 技术要求

## 6.1 品种

卡蒂莫(*Catimor*)、铁毕卡变种(*Coffee arabica* var. *typica cramer*)、波邦变种(*Coffee arabica* var. *bourbon choussy*)、卡杜拉变种(*Coffee arabica* var. *caturra KMG*)。

## 6.2 栽培管理

## 6.2.1 咖啡园开垦

6.2.1.1 开挖种植沟的时间宜为 10 月至次年 4 月，沿等高线开挖。

6.2.1.2 台面宽 1.8 m~2.0 m，种植沟的规格宜为口宽 60 cm、深 50 cm、底宽 40 cm。

## 6.2.2 育苗与定植

6.2.2.1 育苗时间宜为 12 月至次年 1 月，应选择抗逆性强、抗病、优质、高产、稳产的良种，种子种苗质量应符合 NY/T 358 的要求。

6.2.2.2 6 月—7 月，定植壮苗。壮苗应株高 $\geq 15$  cm，且有 4 对~5 对真叶，无病虫害。定植密度宜为株距 0.8 m~1.2 m。

## 6.2.3 咖啡园管理

## 6.2.3.1 土壤管理

6.2.3.1.1 植后第 2 年开始，每年或隔年在雨季结束后对咖啡行间进行翻耕改土，翻耕深度 15 cm~

30 cm。翻耕带距咖啡茎基 20 cm~30 cm。

6.2.3.1.2 幼龄树行间间作矮秆作物或绿肥,以豆科作物为主。定植当年的咖啡在雨季结束后宜进行覆膜,投产咖啡园树盘(冠幅)内覆盖秸秆或耕除的杂草等。咖啡生长季节对树根及时中耕除草。

#### 6.2.3.2 施肥管理

6.2.3.2.1 采用测土施肥、配方施肥或营养诊断施肥方法。幼龄树以氮、磷肥为主,投产树以氮、钾肥为主,适当配施磷和其他微量元素。幼龄树每年施肥 2 次~3 次,投产树应施开花肥、壮果肥和冬肥不少于 3 次。

6.2.3.2.2 根据土壤分析测定 pH,撒石灰或土壤调理剂适时调节土壤 pH。

#### 6.2.3.3 除草

可采用人工或机械方式除草,宜种植绿肥或铺设防草布(膜)。

#### 6.2.3.4 整形修剪

6.2.3.4.1 幼龄树的修剪:定植后 2 年~3 年,应经常修剪直生枝或过多的无序无结果分枝。

6.2.3.4.2 结果树的修剪:剪去一分枝上距离主干 15 cm 以内的所有二分枝,剪去互相交错多余二分枝,剪去向内、向上、向下生长不规则的次生枝和过多枝条;剪去病虫枝、下垂枝、纤弱枝、徒长枝、衰老枝和过密的一分枝或二分枝。

6.2.3.4.3 老树、弱树的更新修剪:在距离地面 20 cm~35 cm 高处切干,切面呈 45°,切干桩留一条呼吸枝,时间宜在 3 月—5 月进行。

#### 6.2.3.5 病虫害防治

咖啡园病虫害防治应采用绿色防控技术措施,选择高产、优质、抗病虫的优良品种,加强田间管理。

#### 6.2.4 种植荫蔽树

6.2.4.1 建设以咖啡为主、立体种植、多物种组合共生的咖啡园。

6.2.4.2 咖啡园应保留原有树种。荫蔽度达不到 20%~30%的地块,应补植荫蔽树,构建咖啡-荫蔽树混农林复合生态模式。

6.2.4.3 荫蔽树品种宜选择具有经济价值或观赏价值的树种,如澳洲坚果、香樟树、银合欢、黄花梨、千年桐、印楝、沉香、蓝花楹、凤凰木、樱花等。

### 6.3 采收

6.3.1 做到随熟随采,从里向外采摘,单果采摘;采摘成熟果,分批、分级采摘,分级盛装,分别加工,最后一次采果,全部采下。采果过程中不应折损枝条,不带果柄。

6.3.2 咖啡鲜果分一级果、二级果和三级果,各级界定为:

- a) 一级果,正常成熟的无疤痕成熟果;
- b) 二级果,正常成熟的外果皮局部有疤痕的及成熟度稍差果柄端稍绿的果;
- c) 三级果:除一、二级果以外的咖啡鲜果。

### 6.4 加工工艺

#### 6.4.1 湿法加工

##### 6.4.1.1 工艺流程

鲜果分级→脱皮→脱胶→清洗分级→干燥→脱壳→分级包装→入库。

#### 6.4.1.2 工艺操作要点

##### 6.4.1.2.1 鲜果分级

通过人工或机械将树枝、树叶、石块、土块等杂质清除,将绿果、干果、过熟果、未熟果分开。

##### 6.4.1.2.2 脱皮

用脱皮机械去除果皮、果肉,脱净率应 $>90\%$ ,咖啡豆破损率应 $<3\%$ 。采摘后应及时脱皮,当天若不能及时脱皮的,鲜果应浸泡在水中保存。

##### 6.4.1.2.3 脱胶

可采用机械脱胶或自然发酵脱胶:

- a) 机械脱胶:选用脱胶机进行脱胶;
- b) 发酵脱胶:将脱皮后带壳豆放入发酵池,控制发酵温度 $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ 左右,发酵时间 $20\text{ h}\sim 48\text{ h}$ 至手搓豆粒有粗糙感,不黏滑即可。

##### 6.4.1.2.4 清洗分级

脱胶后的带壳豆进行清洗、分级。可将发酵脱胶的带壳豆加入清水超过豆堆表面,让其浸泡 $12\text{ h}\sim 24\text{ h}$ 。

##### 6.4.1.2.5 干燥

将洗净后的带壳豆在晒场、晒架或干燥机械内进行干燥。应分批分级及时干燥,避免暴晒、雨淋和霉变,当咖啡豆含水量在 $12\%$ 以下时即可入库。

##### 6.4.1.2.6 脱壳

将干燥好的带壳豆脱去种壳。脱壳过程应减少破碎豆。

#### 6.4.2 干法加工

##### 6.4.2.1 工艺流程

鲜果分级→日晒→脱果皮、种壳→分级包装→入库。

##### 6.4.2.2 工艺操作要点

###### 6.4.2.2.1 鲜果分级

方法同6.4.1.2.1。

###### 6.4.2.2.2 日晒

将鲜果铺晒进行自然干燥,每天应适当翻晒数次,将咖啡鲜果水分降为 $12\%$ 以下。

###### 6.4.2.2.3 脱果皮、种壳

将干燥好的咖啡干果,脱去其果肉和种壳。



### 6.4.3 半干法加工(蜜处理)

#### 6.4.3.1 工艺流程

根据日晒时间与果胶量不同又主要分为黑蜜、红蜜、黄蜜 3 种加工工艺,具体工艺流程如下:

- a) 黑蜜:鲜果分级→鲜果脱皮(保留 80%~100%果胶)→日晒→脱壳→分级包装→入库;
- b) 红蜜:鲜果分级→鲜果脱皮→脱胶(保留 50%~80%果胶)→日晒→脱壳→分级包装→入库;
- c) 黄蜜:鲜果分级→鲜果脱皮→脱胶(保留 20%~50%果胶)→日晒→脱壳→分级包装→入库。

#### 6.4.3.2 工艺操作要点

##### 6.4.3.2.1 鲜果分级

方法同 6.4.1.2.1。

##### 6.4.3.2.2 鲜果脱皮

方法同 6.4.1.2.2。

##### 6.4.3.2.3 日晒

用日晒床将带果胶的咖啡豆进行干燥处理,干燥过程中应频繁翻动咖啡豆,将咖啡豆水分降至 12%以下。

##### 6.4.3.2.4 脱壳

方法同 6.4.1.2.6。

### 6.5 质量要求

#### 6.5.1 等级

普洱咖啡按品质特征分为:特级、优质级、常规级(商业级)。

#### 6.5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目		要求			检验方法
		特级	优质级	常规级(商业级)	
感官 (烘焙前)	均匀性	颗粒均匀	颗粒较均匀	颗粒较均匀	GB/T 15033
	颜色和形状	应具有该加工工艺应有的色泽,其中采用湿法加工的颜色应为浅绿色、浅蓝色;采用干法半干法加工的颜色应为浅黄色或浅褐色,呈圆形或椭圆形			
	气味	应具有不同加工工艺生咖啡的气味;无臭味或异味			GB/T 15033

表 1 感官要求 (续)

项目		要求			检验方法
		特级	优质级	常规级(商业级)	
感官 (烘焙后)	气味(干香、湿香)	干净无异味,且有明显的花香、果香等气味	干净无异味;且有较明显的烤坚果、焦糖等气味	干净无异味,并具有咖啡的基本味	按照附录 B 描述的试验方法进行感官分析
	滋味	干净无异味;且酸质明亮、甜度中偏高	干净无异味;且略有酸质尚明亮、稍有甜度	干净无异味,并具有咖啡的基本味	
	口感	口感饱满,醇厚度高,顺滑	较醇厚、较顺滑	干净无异味,并具有咖啡的基本味	
	风味	干净无异味;且具有明显的花香、果香等风味特征	干净无异味;且有较明显的烤坚果、焦糖等风味特征	干净无异味,并具有咖啡的基本味	
	异常	每个测试样品进行 $n$ 杯( $n \geq 5$ )评价,不应出现异常[即出现异常(有异味、异臭)的杯数为 0]			

## 6.5.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	要求			检验方法
	特级	优质级	常规级(商业级)	
粒度(质量分数)/%	14 号筛及以上咖啡豆质量分数 $\geq 95\%$	14 号筛及以上咖啡豆质量分数 $\geq 95\%$	14 号筛及以上咖啡豆质量分数 $\geq 90\%$	ISO 4150
外来杂质(质量分数)/%	不应检出	$\leq 0.1$	$\leq 0.1$	GB/T 15033
缺陷(质量分数)/%	缺陷 $\leq 4.0$ 其中:严重缺陷 = 0.0 一般缺陷 $\leq 4.0$	缺陷 $\leq 7.0$ 其中:严重缺陷 $\leq 1.0$ 一般缺陷 $\leq 7.0$	缺陷 $\leq 12.0$ 其中:严重缺陷 $\leq 2.0$ 一般缺陷 $\leq 12.0$	GB/T 15033
水分/(g/100 g)	10.0~12.0	$\leq 12.0$		GB 5009.3
灰分/(g/100 g)	$\leq 4.2$			GB 5009.4
水浸出物(质量分数)/%	$\geq 27.5$			GB/T 8305
蛋白质/(g/100 g)	$\geq 11.5$			GB 5009.5
粗脂肪/(g/100 g)	$\geq 6.0$			GB 5009.6 (第一法)
咖啡因/(g/100 g)	$\geq 0.8$			GB 5009.139
粗纤维/(g/100 g)	$\leq 35.0$			GB/T 5009.10

表 2 理化指标 (续)

项目	要求			检验方法
	特级	优质级	常规级(商业级)	
总糖(以还原糖计)/ (g/100 g)	≥8.5			GB 5009.8 (第三法)
总酸(以乙酸计)/ (g/100 g)	≥0.5			GB 12456
生咖啡样品处理时应经充分研磨并能通过孔径为 0.6 mm~0.8 mm 筛。 普洱咖啡缺陷类型和特征应符合 ISO 10470。 注：14 号筛对应孔径 5.60 mm。				

## 6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

特征均匀一致,由 1 000 袋以下带有同一标记和质量相同的同一规格类型袋装生咖啡作为一个检验批次。

### 7.2 抽样

按 ISO 4072 的规定进行。

### 7.3 出厂检验

产品出厂前,应经企业质量检验部门按本文件规定逐批进行检验,签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官、粒度、外来杂质、缺陷、水分。

### 7.4 交收检验

交收检验由供、收双方共同确定检验项目、批次,并在供、收双方的书面合同中明确。

### 7.5 型式检验

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

- a) 停产半年以上,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有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

### 7.6 复检规则

7.6.1 检验项目如一项或一项以上不符合本文件,允许在同批产品中加倍抽样复检,以复检结果为准。

7.6.2 异常:出现一杯异常,允许在同批产品中增加感官评价杯数复检,以复检结果为准。

## 7.7 判定规则

7.7.1 检验结果符合本文件要求时,根据 6.5 指标要求评为相应的等级,定等指标中有一项及以上达不到等级质量要求的,逐级降至符合的等级;不符合最低等级指标要求的,作为非等级品。出现一杯异常,则判定为不合格。

7.7.2 交收检验的判定原则根据供、收双方的书面合同中明确的规定执行。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准编号,并同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

### 8.2 包装

8.2.1 每一定量包装的普洱咖啡应为同一产区、同一品种、同一生产加工方法、同一等级、同一规格的产品。

8.2.2 包装应严密、捆扎牢固,外形整洁美观。

8.2.3 包装应标明“生咖啡”、等级、原产地、种植地区、加工工艺(湿法、干法、半干法)、采收时间等相关信息。

8.2.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.3 运输、贮存

应符合 ISO 8455 的规定。

附录 A

(规范性)

地理标志产品普洱茶产地范围

地理标志产品普洱茶产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

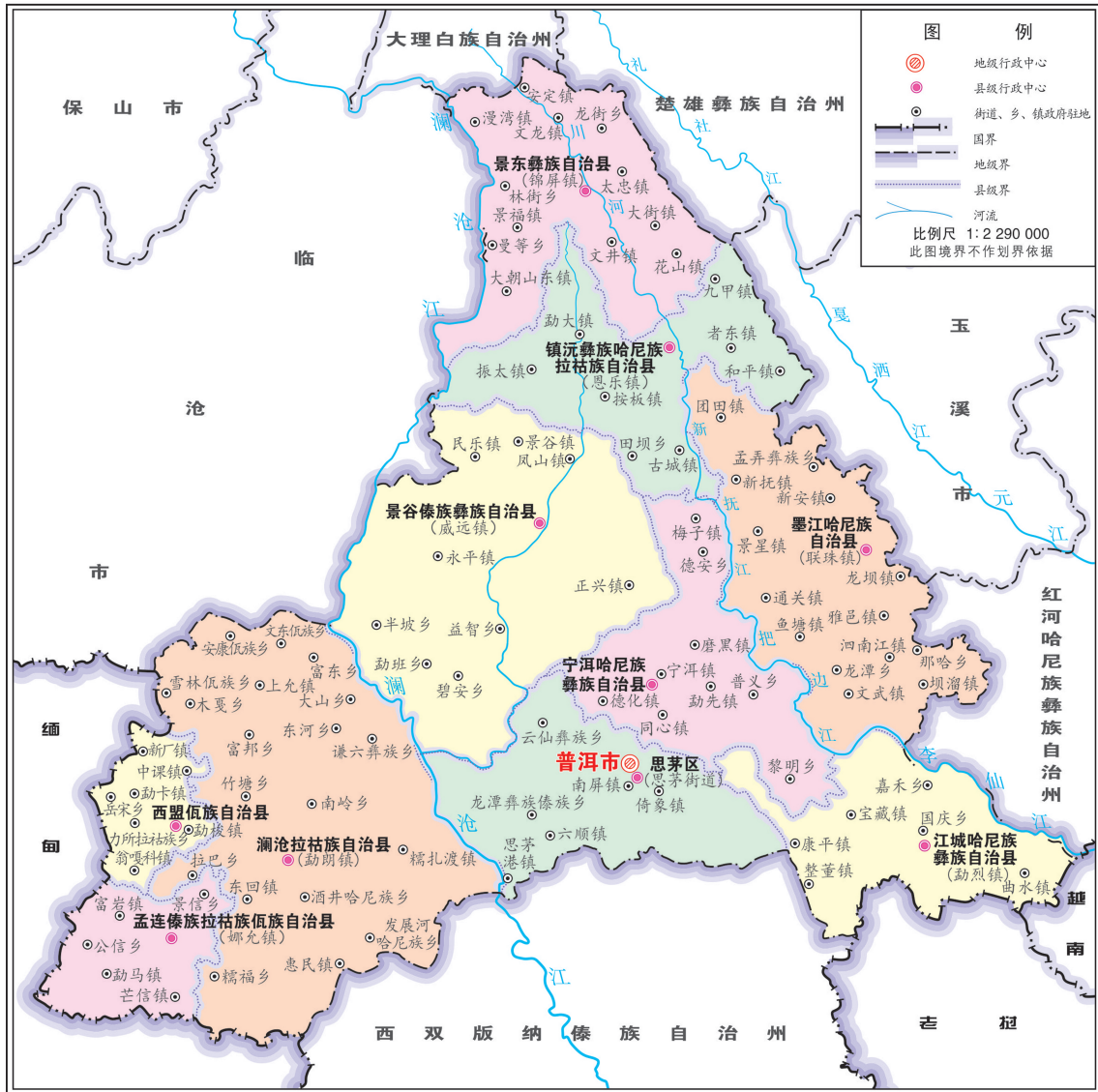


图 A.1 地理标志产品普洱茶产地范围示意图

普洱咖啡保护行政区划表见表 A.1。

表 A.1 普洱咖啡保护行政区划表

县(区)	乡(镇)
思茅区	思茅街道、南屏镇、倚象镇、思茅港镇、云仙彝族乡、六顺镇、龙潭彝族傣族乡 7 个乡镇
宁洱县	宁洱镇、磨黑镇、德化镇、同心镇、勐先镇、普义乡、黎明乡、德安乡、梅子镇 9 个乡镇
墨江县	联珠镇、通关镇、新安镇、孟弄彝族乡、团田镇、新抚镇、景星镇、鱼塘镇、龙潭乡、文武镇、坝溜镇、泗南江镇、那哈乡、雅邑镇、龙坝乡 15 个乡镇
景东县	锦屏镇、文井镇、漫湾镇、大朝山东镇、花山镇、大街镇、太忠镇、龙街乡、文龙镇、安定镇、林街乡、景福镇、曼等乡 13 个乡镇
景谷县	威远镇、永平镇、正兴镇、民乐镇、凤山镇、景谷镇、半坡乡、勐班乡、碧安乡、益智乡 10 个乡镇
镇沅县	恩乐镇、按板镇、勐大镇、者东镇、田坝乡、古城镇、振太镇、九甲镇、和平镇 9 个乡镇
江城县	勐烈镇、整董镇、国庆乡、嘉禾乡、宝藏镇、康平镇、曲水镇 7 个乡镇
孟连县	娜允镇、勐马镇、芒信镇、景信乡、富岩镇、公信乡 6 个乡镇
澜沧县	勐朗镇、上允镇、糯扎渡镇、谦六彝族乡、东河乡、大山乡、南岭乡、酒井哈尼族乡、惠民镇、东回镇、拉巴乡、竹塘乡、富邦乡、安康佤族乡、文东佤族乡、富东乡、雪林佤族乡、木戛乡、发展河哈尼族乡、糯福乡 20 个乡镇
西盟县	勐梭镇、勐卡镇、翁嘎科镇、力所拉祜族乡、岳宋乡、新厂镇、中课镇 7 个乡镇

**附 录 B**  
(规范性)  
普洱咖啡感官分析

**B.1 咖啡感官分析实验室**

咖啡感官分析实验室建设应符合 GB/T 13868 的要求。

**B.2 设备设施**

**B.2.1 咖啡样品准备区设备设施包括但不限于：**

- a) 工作台；
- b) 咖啡烘焙设备；
- c) 咖啡研磨机；
- d) 色度仪；
- e) 称量天平(0.01 g)；
- f) 粒径筛[孔径为 0.85 mm(20 号筛网)]；
- g) 计时器。

**B.2.2 咖啡感官检验区设备设施包括但不限于：**

- a) 烧水器；
- b) 冲煮壶；
- c) 品评碗:宜采用容积为 200 mL~220 mL、带盖、内壁为白色且带有刻度的瓷碗；
- d) 不锈钢勺；
- e) 吐杯；
- f) 干湿温度计；
- g) 计时器；
- h) 感官分析桌。

**B.3 感官分析步骤**

**B.3.1 取样**

按照 ISO 6668 的规定进行咖啡取样,将样品混合均匀后,采用对角四分法进行缩分,缩分样品取 300 g 备用。

**B.3.2 烘焙**

从备用样品中取 100 g 生咖啡进行烘焙,烘焙时间为 8 min~12 min;烘焙咖啡粉色值为  $75 \pm 5^{1)}$  或  $120 \pm 5^{2)}$ 。

**B.3.3 研磨**

**B.3.3.1 取样:**按照 1:18 的粉水比例,分别在具有编号的品评杯中称取烘焙后的样品,待研磨。

- 1) 近红外光谱检测方法。
- 2) 反射光检测方法。

**B.3.3.2 研磨：**

- a) 研磨度要求：20 号筛网通过率为 70%~75%；
- b) 研磨：每个样品进行 5 个单独研磨，研磨后分别放入 5 个品评杯中，盖上盖子待测，放置时间不应超过 30 min。

**B.3.4 感官分析方法****B.3.4.1 干评****B.3.4.1.1 干评因子：气味。**

**B.3.4.1.2** 开盖闻咖啡粉的干香，用嗅觉器官分辨咖啡粉中花香、果香、烤坚果、焦糖及异味等。

**B.3.4.2 湿评****B.3.4.2.1 湿评因子主要有：**

- a) 气味：咖啡液中烤坚果、焦糖、花香、果香及异味等；
- b) 滋味：咖啡液的酸味、苦味、甜味、异味等；
- c) 口感：咖啡液滋味的饱满度、醇厚度、顺滑度及有无涩味、异味等；
- d) 风味：咖啡液具有的主要个性特点(烤坚果、焦糖、花香、果香等)；
- e) 异常：咖啡液气味和滋味出现异臭和异味。

**B.3.4.2.2** 感官分析用水：符合 GB 5749 要求。

**B.3.4.2.3** 按照 1：18 的粉水比例，分别在感官分析杯中注入沸水，闻表层的香气，静置 4 min 后，破渣闻香，对其湿香进行评价。继续静置 8 min，分 3 次依次对咖啡液的气味、滋味、口感、风味、异常进行评价。

**B.4 结果记录**

咖啡感官分析结果记录包括但不限于以下内容：

- 有关样品的情况说明；
- 感官分析条件(分析室温度、湿度、光照度、焙炒咖啡粉色值等)；
- 感官分析人员及人数等；
- 感官分析结果；
- 感官分析评价员、审核员的签名；
- 感官分析的日期与时间。



参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法(国家知识产权局令第 80 号)
  - [2] 地理标志专用标志使用管理办法(试行)(国家知识产权局公告第 354 号)
  - [3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
-