

中华人民共和国国家标准

《感官分析方法 生咖啡感官分析的样品制备》

（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本国家标准列入国家标准化管理委员会国家标准制修订项目计划任务，项目计划号“20243361-T-469”。本项目由 SAC/TC 566 全国感官分析标准化技术委员会提出并归口，定于 2026 年完成上报。本项目拟等同采用国际标准 ISO 6668:2008 《Green coffee—Preparation of samples for use in sensory analysis》。该项目由中国标准化研究院提出并组织多家单位和专家成立标准起草工作组共同实施。

（二）制定背景

咖啡是世界三大饮料作物之一，其产量、消费与经济价值在热带经济作物中占据重要地位，在世界热带农业经济、国际贸易及人类生活中发挥着关键作用，同时也是我国的重要热带经济作物。生咖啡的品质是决定咖啡市场价格的重要因素，为了准确的描述和区分不同咖啡的品质特征，研究人员多借助嗅觉、味觉等感官特性对咖啡品质进行量化评价，其核心目标是实现客观、可重复的品质判定。

生咖啡的感官属性以绿原酸、蔗糖、脂类等风味前体物质形式存在，无法通过直接品评实现品质判定，必须借助烘焙、研磨、冲泡等步骤转化为可品尝的咖啡液，每个步骤的参数控制都会影响最终评价结果，当前行业普遍存在制备方法碎片化、技术参数模糊等问题，导致不同实验室间评分结果差异较大，严重削弱检测数据的权威性。此外，欧美咖啡标准体系建立在 200 余年工业化生产的基础上，在咖啡感官标准方面已形成覆盖全产业链、多维度协同的标准化体系。而中国咖啡商业化种植始于 20 世纪 80 年代，目前也还未发布有关生咖啡感官分析样品制备的国家标准，在国家标准制定方面存在明显滞后。

因此，制定《感官分析方法 生咖啡感官分析的样品制备》国家标准有助于

建立科学的评价基准，确保评估结果的一致性和可比性，保障贸易的公平性，也能与咖啡的国际标准体系接轨、提升在咖啡产业的话语权，同时也为咖啡产业链的可持续发展赋能。

国际标准 ISO 6668:2008 《Green coffee—Preparation of samples for use in sensory analysis》（生咖啡 感官分析用样品的制备）于 2008 年完成了制定并颁布实施，我国对该领域的应用与研究已开始，为使这项工作规范化，并与国际标准接轨，标准起草组拟尽快完成采标转化工作。

（三）主要工作过程

1. 收集和分析资料

计划任务下达后，标准起草工作组对国际标准 ISO 6668:2008 《Green coffee—Preparation of samples for use in sensory analysis》展开了研究，同时查阅和收集了国内外有关文献资料，了解有关咖啡感官分析实验中样品制备的方法、要求和相关内容的研究动态。通过比对研究、分析差异后，起草工作组决定按照标准计划执行，等同采用国际标准 ISO 6668:2008。

2. 确立编制原则和实施制定工作计划

确定等同采用国际标准 ISO 6668:2008 后，对原国际标准经过消化、翻译和吸收，并对翻译后文本中所用的词汇、短语、句子及语法等进行核对和校准，形成了符合中文规范和习惯的国家标准初稿。进一步对初稿进行讨论和校对，依据 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编写规则》、GB/T 1.2—2020《标准化工作导则 第 2 部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》和 GB/T 20001.7—2017《标准的编写：指南标准》中规定的要求，于 2025 年 2 月完成了标准草案（讨论稿）。

2025 年 3-4 月以线上会议、邮件等方式召开了由起草单位及相关专家组成的标准讨论，标准起草工作组对标准草案进行了讨论和认真修改，形成标准文件《感官分析方法 生咖啡感官分析的样品制备》（征求意见稿）。

3. 征求意见并组织进行标准验证

为考察标准的实用性和可操作性，标准的征求意见稿和编制说明将发至全国，广泛征求相关主管部门、科研单位、质量监督机构、检测机构、高等院校、生产企业等相关方意见，目前正在组织相关企业单位和科研机构进行标准试用及验证。

二、标准编制原则、主要内容及确定依据

（一）编制原则

本文件描述了生咖啡的烘焙、研磨，以及将咖啡粉制备成用于感官分析咖啡液的方法。文件制定的基本原则如下：

1. 遵从国家标准编制要求的原则

依据 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编写规则》、GB/T 1.2—2020《标准化工作导则 第2部分：以ISO/IEC标准化文件为基础的标准化文件起草规则》和 GB/T 20001.7—2017《标准的编写：指南标准》中的要求进行标准编写。

2. 采用国际标准成熟条款的原则

ISO 6668:2008 是国际标准化组织发布的国际标准，ISO 标准以其先进性和科学性得到全世界认可。本文件拟等同采用 ISO 6668 的成熟性条款，研制与国际先进技术同步的国家标准。

3. 与其他相关标准协调的原则

本文件是我国感官分析标准体系中的国家标准之一，属于方法系列标准。在标准技术内容制定上，本文件与国内现行有效的相关标准相协调、相互补充，既力求于感官分析方法标准体系完善，同时保证体系内各标准在术语、符号、概念的使用和方法等方面与现有标准配套协调。规范性引用标准如下：

GB/T 6005—2008 试验筛 金属丝编织网、穿孔板和点成型薄板 筛孔的基本尺寸（ISO 565:1990，MOD）

GB/T 6682—2008 分析实验室用水规格和试验方法（ISO 3696:1987，MOD）

NY/T 1518—2007 袋装生咖啡 取样（ISO 4072:1982，IDT）

4. 力求标准的适用性和可操作性的原则

本文件旨在制定新的国家标准，填补目前国内尚未有生咖啡感官分析的样品制备相关标准的空白，同时保证制定出的方法具有良好的适用性和实用性。在充分考虑我国相关使用方的条件配置和实际技术需求，确保实际操作中能够达到本文件的基本要求，同时考虑我国社会发展现状及我国从业人员的受教育程度，该

标准在技术和经济要求方面是可行的，能够操作实施，使标准更具有指导性和应用性。

（二）标准的主要内容

1. 标准主要框架

本文件内容包括范围、规范性引用文件、术语和定义、原理、制备用水、设备、取样、程序、试验报告等内容。

2. 标准主要内容

本标准拟等同转化 ISO 6668:2008 《Green coffee—Preparation of samples for use in sensory analysis》。

本文件描述了生咖啡的烘焙、研磨，以及将咖啡粉制备成用于感官分析咖啡液的方法。

本文件适用于进行咖啡感官分析所需样品的制备。

本文件的应用包括以下几方面：

——确定某一批次咖啡的可接受性（需经相关方协商一致），包括但不限于以下场景：评估咖啡缺陷（需轻度烘焙样品）及风味、色泽特性（需中度烘焙样品）的分析；

——质量控制；

——不同样品的比较评价（需对各样品采用相同的制备程序）。

（三）确定依据

根据计划任务下达，起草工作组等同采用国际标准 ISO 6668:2008，确保标准的科学性和先进性，与国际进行标准保持同步。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

目前正在组织相关企业单位和科研机构进行标准试用及验证。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

本文件等同转 ISO 6668:2008 《Green coffee—Preparation of samples for use in sensory analysis》，主要技术内容与国际标准保持一致。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

本文件等同转 ISO 6668:2008 《Green coffee—Preparation of samples for use in sensory analysis》，主要技术内容与国际标准保持一致。

六、与有关的现行法律法规和强制性标准的关系

本文件是实施我国国家标准感官分析标准中方法类系列标准的配套应用标准。文件给出了生咖啡的烘焙、研磨，以及将咖啡粉制备成用于感官分析咖啡液的方法。文件给出了用于生咖啡感官分析的样品制备的制备用水和设备。文件建立了生咖啡的取样以及烘焙、研磨和冲泡程序，为建立科学的咖啡品质评价体系、提升咖啡行业的质量控制、促进咖啡国际贸易等方面提供了标准支撑和技术保障。

因此，本文件与现行法律法规和强制性标准是相配套的。

七、重大分歧意见处理依据

本文件制定过程中无重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

无。

九、贯彻国家标准的要求和措施建议

建议标准实施后组织标准宣贯，以使企业、检测机构及科研院校、研究机构等更好地了解标准内容，理解其技术要点，促进标准顺利实施。

建议标准“发布即实施”。

十、其他应予说明的事项

无。

《感官分析方法 生咖啡感官分析的样品制备》标准起草工作组

二〇二五年四月