



中华人民共和国国家标准

GB/TXXXX—XXXX

地理标志产品质量要求 保山小粒咖啡

Quality requirements for product of geographical indication—Baoshan arabica coffee

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 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 栽培管理	3
6.1 品种	3
6.2 栽培管理	3
6.3 采收	3
7 初加工	4
7.1 湿法加工	4
7.2 干法加工	4
7.3 半干法加工	4
8 质量要求	5
8.1 质量分级	5
8.2 感官要求	5
8.3 理化指标	5
9 检验规则	6
9.1 组批	6
9.2 抽样	6
9.3 出厂检验	6
9.4 交收检验	6
9.5 型式检验	6
9.6 判定规则	6
10 标志、包装、运输、贮存	7
10.1 标志、标签	7
10.2 包装	7
10.3 运输、贮存	7
附录 A（规范性） 地理标志产品保山小粒咖啡产地范围	8
附录 B（规范性） 保山小粒咖啡栽培技术	9
B.1 园地选择	9

B.2	园地开挖	9
B.3	培育壮苗	9
B.4	定植	9
B.5	咖啡园管理	10
附录 C (规范性)	保山小粒咖啡感官品质评价技术	12
C.1	感官品质评价实验室要求	12
C.2	感官品质评价步骤	12
C.3	感官品质评价方法	13
参考文献		16

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。

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：保山市检验检测院、保山市市场监督管理局、中国标准化研究院、云南省农业科学院热带亚热带经济作物研究所、保山市农业技术推广中心、云南省咖啡行业协会。

本文件主要起草人：

地理标志产品质量要求 保山小粒咖啡

1 范围

本文件规定了地理标志产品保山小粒咖啡的术语和定义、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保山小粒咖啡的生产、加工、流通、检验，也适用于地理标志产品保山小粒咖啡的保护和管理。

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 5009.5 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 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 感官分析 术语
- 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
- ISO 4072 袋装生咖啡豆 取样 (Green coffee 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界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小粒种咖啡（阿拉比卡种咖啡） arabica coffee

小粒种咖啡又称为阿拉比卡种咖啡 (*Coffea arabica* L.)，原产于埃塞俄比亚高原，全球范围广泛种植，具有豆粒相对较小、香气丰富、酸度较高、风味细腻复杂、咖啡因含量较低等特点。

3.2

保山小粒咖啡 baoshan arabica coffee

在产地范围内，种植品种、栽培、加工工艺及质量要求符合本文件规定的生咖啡。

3.3

精品咖啡 specialty coffee

按本文件品评分大于等于80分且质量要求符合本文件规定的保山小粒咖啡。

3.4

咖啡感官分析 coffee sensory analysis

应用感官分析技术，经咖啡评价员通过视觉、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，以确定质量等级的过程。

3.5

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]

3.6

滋味（基本味） taste(basic taste)

咖啡中具有明显特征的味感，包括咖啡中的酸味、甜味、苦味。

[来源：GB/T 10221—2021，5.2，有修改]

3.7

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]

3.8

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]

3.9

外来杂质 foreign matter

咖啡中混有的非咖啡物质。主要包括：石子、枝条、土块、金属物、其他杂质等非咖啡物质。

3.10

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。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。

3.11

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。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。

3.12

严重缺陷 serious defects

对咖啡品质有严重影响的缺陷。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。

3.13

烘焙咖啡粉色值 powder value of roasted coffee

通过近红外光谱检测方法或反射光检测方法测量咖啡粉的颜色深浅来反映咖啡豆整体烘焙程度的数值，目前以咖啡烘焙度检测仪器生产企业的定义测量数值进行表征。

注：如Agtron 75（采用近红外光谱检测方法）或120（采用反射光检测方法）。

4 产地范围

保山小粒咖啡地理标志产品产地范围限定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，即保山市现辖行政区域隆阳区、龙陵县、施甸县、昌宁县、腾冲市，见附录A。

5 产地环境

5.1 地理

海拔 ≥ 1000 m。

5.2 气候

年平均温度 $17^{\circ}\text{C}\sim 23^{\circ}\text{C}$ ，最冷月均温 $\geq 9^{\circ}\text{C}$ ，极端最低温 $\geq 0^{\circ}\text{C}$ ，冬季基本无霜。年平均降雨量 ≥ 700 mm，年平均风速 ≤ 1.5 m/s。

5.3 土壤

土壤为砖红壤、燥红壤、砂壤和黄壤等；土层厚度 ≥ 60 cm，地下水位1 m以下；pH值5.5~6.5。

6 栽培管理

6.1 品种

经人工选育，在生态和形态上具有小粒种咖啡共同遗传特征的栽培种，卡蒂莫（*Catimor*）、铁毕卡变种（*Coffea arabica* var. *typica cramer*）、波邦变种（*Coffea arabica* var. *bourbon choussy*）、卡杜拉变种（*Coffea arabica* var. *caturra KMG*）、蒙多诺沃（*Mundo novo culti* var）等。

6.2 栽培管理

见本文件附录B。

6.3 采收

6.3.1 果实成熟后应及时采收，做到随熟随采。小粒咖啡收果期从10月开始至次年5月结束。采果时从里向外采摘，单果采摘，分品种、分批、分级采摘，分级盛装，分别加工。采果过程中不应折损枝叶。

6.3.2 咖啡鲜果分一级果、二级果，各级界定为：

- a) 一级果，正常成熟、果实着色均匀的无疤痕成熟果；
- b) 二级果，除一级果以外的咖啡鲜果。

7 初加工

7.1 湿法加工

7.1.1 工艺流程

除杂→脱皮→脱胶→清洗→干燥→脱壳→抛光→分级→入库。

7.1.2 除杂

通过人工或机械将树枝、树叶、石块、土块等杂质清除。

7.1.3 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。

7.1.4 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，常温发酵，发酵至手搓豆粒有粗糙感，不黏滑，发酵时间不宜超过72 h即可。

7.1.5 清洗

将脱胶后的带壳豆用清水进行清洗，清水没过咖啡豆浸泡12 h~24 h。

7.1.6 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，咖啡豆含水率 $10\% \sim 12\%$ 时即可入库。

7.1.7 脱壳

将干燥好的带壳豆脱去种壳。

7.2 干法加工

7.2.1 工艺流程

除杂→日晒→脱果皮、种壳→分级包装→入库。

7.2.2 除杂

方法同7.1.2。

7.2.3 日晒

将鲜果铺晒进行自然干燥，每天应适当翻晒，使咖啡果水分降至 12% 以下。

7.2.4 脱皮壳

将干燥好的咖啡干果的果皮种壳脱去。

7.3 半干法加工

7.3.1 工艺流程

除杂→脱皮、适量脱胶→干燥→脱壳→分级包装→入库。

7.3.2 除杂

方法同 7.1.2。

7.3.3 脱皮

方法同7.1.3。

7.3.4 适量脱胶

根据产品类型自定去除咖啡果实中的粘液或果胶量。

7.3.5 干燥

将脱皮、适量脱胶后的带壳豆在晒场、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，咖啡豆含水率10%~12%时即可入库。

7.3.6 脱壳

方法同7.1.7。

8 质量要求

8.1 质量分级

保山小粒咖啡按品质特征分为：特级、一级和二级。特级和一级为精品咖啡。

8.2 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	一级	二级	
感官（烘焙前）	颜色应为浅绿色、浅蓝色、浅黄色或浅褐色；形状呈圆形或椭圆形；气味应具有生咖啡的气味，无臭味或异味。			GB/T 15033
感官（烘焙后）	气味、滋味和口感好（品评评分≥85分）	气味、滋味和口感较好（80分≤品评评分<85分）	气味、滋味和口感一般（品评评分<80分）	按照附录C描述的评价方法进行保山小粒咖啡感官品评

8.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
----	----	------

	特级	一级	二级	
粒度（质量分数），%	14号筛及以上咖啡豆质量分数≥90%			ISO 4150
外来杂质（质量分数），%	不得检出	≤0.1	≤0.2	GB/T 15033
缺陷（质量分数），%	缺陷≤4.0 其中：严重缺陷=0.0， 一般缺陷≤4.0	缺陷≤7.0 其中：严重缺陷≤1.0 一般缺陷≤7.0	缺陷≤12.0 其中：严重缺陷≤2.0，一 般缺陷≤12.0	GB/T 15033
水分，g/100g	≤12.0			GB 5009.3
水浸出物（质量分数），%	≥22.0			GB/T 8305
蛋白质，g/100g	≥11.5			GB 5009.5
粗脂肪，g/100g	≥5.5			GB 5009.6 (第一法)
咖啡因，g/100g	≥0.8			GB 5009.139
总糖（以还原糖计），g/100g	≥9.0			GB 5009.8 (第三法)
注1：14号筛对应孔径5.60 mm。				
注2：保山小粒咖啡缺陷类型和特征参考ISO 10470。				
注3：生咖啡样品处理时应经充分研磨并能通过20目筛。				

9 检验规则

9.1 组批

以同一生产周期内相同产品类别相同等级的产品为一批。生产周期、产量由生产企业确定。

9.2 抽样

按ISO 4072的规定进行。

9.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，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。

9.4 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约定。

9.5 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。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 停产半年以上，恢复生产时。
- 当原料、工艺及设备有较大改动、可能影响产品质量时。
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。
- 国家相关部门提出型式检验要求时。

9.6 判定规则

9.6.1 出厂检验项目和型式检验项目如有任一项目不符合本文件要求时,可在原批次产品中双倍 抽复检样对不符合的项目进行复检,复检后仍不合格的判定该批产品不符合本文件要求。

9.6.2 对检验结果有争议时,应依法选定检验机构,用复检样对所争议的项目进行复检,以复检结果为准。

9.6.3 交收检验的判定原则根据供、收双方的书面合同中约定的规定执行。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 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编号,并应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。

10.2 包装

10.2.1 每一定量包装的保山小粒咖啡应为同一品种、同一生产加工方法、同一等级、同一规格的产品。

10.2.2 包装应严密、捆扎牢固,外形整洁美观。

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

10.2.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.3 运输、贮存

应按ISO 8455规定进行运输和贮存。

图 A.1 地理标志产品保山小粒咖啡产地范围

附 录 B
(规范性)
保山小粒咖啡栽培技术

B.1 园地选择

按本文件5 产地环境的规定执行。

B.2 园地开挖

B.2.1 开挖时间及要求

10月至次年4月为开挖种植沟时间。在开挖时保留适量原生树种。

B.2.2 开垦规格

B.2.2.1 行距

水平台面宽1.8 m~2.2 m。

B.2.2.2 株行距

按品种特性、气候特点、管理水平确定株行距，按1.0 m~1.5 m×2 m~2.5 m为宜。

B.2.2.3 定植沟开挖

定植沟口宽60 cm、底宽40 cm、深50 cm。

B.2.2.4 平整台面及定植穴开挖

在咖啡定植前15~30天用细碎的表土回沟，沟土高出地面10 cm，修1.8 m~2 m宽，内倾5°~6°的台面。定植穴规格为30 cm×30 cm×30 cm。

B.3 培育壮苗

B.3.1 采种

选择高产、稳产、优质、高抗的优良品种，在投产5年以上、生产健壮、无病虫害的母树上采摘籽粒饱满、大小一致的成熟鲜果制种。种子只能晾干，不能曝晒，贮存期不超过三个月。品种选择按第6章的要求执行。

B.3.2 育苗

B.3.2.1 育苗时间

在12月至次年1月开始催芽育苗为宜。

B.3.2.2 苗圃管理

搭建荫蔽度为70%，高1.8 m~2.0 m遮阳网。当幼苗子叶平展时移入15 cm×20 cm塑料营养袋中，加强苗圃的水肥管理，在苗木出圃前1个月进行练苗。

B.4 定植

B. 4. 1 定植时间

最佳6月至7月，最迟8月中旬结束。

B. 4. 2 定植方法

选择株高 ≥ 15 cm，且有4~5对真叶，无病虫害壮苗定植，用刀切去塑料营养袋底部2 cm~3 cm，撕去营养袋后将苗木放入定植穴适中位置，并使营养土面与平台面高度一致，分层回土，分层压实。

B. 4. 3 荫蔽树种植

B. 4. 3. 1 树种选择

选择澳洲坚果、香樟树、银合欢、千年桐、印楝、蓝花楹、凤凰木、樱花、香蕉、芒果、灯台树等。

B. 4. 3. 2 种植密度

每667 m²种植6~8株，使荫蔽度达20%~30%。

B. 5 咖啡园管理

B. 5. 1 土壤管理

B. 5. 1. 1 套种

幼龄咖啡园，在行间或埂间种植矮秆作物或绿肥，以豆科作物为主，间作物距咖啡树根部50 cm。

B. 5. 1. 2 土壤翻耕

植后第4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。

B. 5. 1. 3 覆盖

定植当年的咖啡在定植后宜进行地膜覆盖。投产咖啡园用稻草、甘蔗叶、玉米秆等植物秸秆或地布覆盖咖啡树根圈或种植带，覆盖物须离咖啡茎基10 cm，覆盖厚度为10 cm。

B. 5. 2 水肥管理

B. 5. 2. 1 施肥原则

以有机肥和矿物源肥料为主，采用测土配方施肥或营养诊断施肥方法。幼龄树以氮、磷肥为主，适当配合钾肥施用，投产树以氮、钾肥为主，适当配施磷和其他微量元素。

B. 5. 2. 2 施肥方法

底肥、基肥以有机肥和矿物源肥料为主，每公顷施有机肥不少于22 t。具备水肥一体化的咖啡园，全年可施肥，水肥浓度0.2%，不低于20天左右滴灌1次，每次每株不少于5 kg。

B. 5. 2. 3 水分

开花期、幼果期需灌水。当园地土壤含水量低于18%时需灌水，灌水量以渗透土层深度20 cm~30 cm为宜。

B. 5. 3 咖啡树管理

B. 5. 3. 1 幼龄树的修剪

定植后2~3年，应经常修剪直生枝或过多的无序无结果分枝。

B. 5. 3. 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、衰老枝和过密的二分枝。

B. 5. 3. 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3~4月进行。

B. 5. 4 有害生物防治

有害生物防治应遵循“预防为主、综合治理”的原则，采用生态调控、农业防治、生物防治、物理防治和应急防控。咖啡园杂草采用人工或机械方式除草、间作防草的方式，宜种植绿肥或铺设防草地布。

附 录 C
(规范性)
保山小粒咖啡感官品质评价技术

C.1 感官品质评价实验室要求

C.1.1 咖啡感官品质评价实验室

咖啡感官品质评价实验室应符合GB/T 13868的要求。

C.1.2 设备设施

C.1.2.1 咖啡样品准备区设备设施包括但不限于：工作台、咖啡烘焙设备、咖啡研磨机、色度仪、称量天平（0.01 g）、粒径筛[孔径为0.85 mm（20号筛网）]、计时器、清洁用具。

C.1.2.2 咖啡感官检验区设备设施包括但不限于：热水壶、感官品质评价碗（容积为200 mL~220 mL）、塑料碗盖、不锈钢勺、温湿度计、计时器、感官分析桌。

C.1.3 品评员

C.1.3.1 身体健康，感官正常、灵敏，且经过咖啡感官品评技术相关培训。

C.1.3.2 感官品评期间具有正常的生理状态，不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

C.1.4 感官主审

感官主审由参加同一批次的品评员推举产生，负责保障感官品质评价过程质量控制、总分统计及争议处理。

C.1.5 水质

感官品质评价用水应符合GB 5749要求。

C.1.6 人数

同一批次咖啡样品开展感官品质评价员应3人以上奇数。

C.2 感官品质评价步骤

C.2.1 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。

C.2.2 烘焙

从备用样品中取100 g生咖啡进行烘焙，冷却散热后，咖啡豆呈浅至中棕色；烘焙咖啡粉色值为：Agtron 75±5（采用近红外光谱检测方法）或120±5（采用反射光检测方法）。

C.2.3 研磨

C.2.3.1 取样：按照1:18的粉水比例（质量比），分别在具有编号的品评杯中称取烘焙后的样品，待

研磨。

C.2.3.2 研磨：

- a) 研磨度要求：20 号筛网通过率为 70% ~ 75%；
- b) 研磨：使用咖啡研磨机研磨 70 g 冷却后的烘焙豆。准备研磨时，用适量的烘焙豆进行第一次研磨，弃去此次研磨的咖啡粉末。正式研磨制样时，每个样品按每份 12 g 的烘焙豆称量，分别进行 5 次单独研磨，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 分钟。

C.3 感官品质评价方法

C.3.1 闻干香

- c) 开盖闻咖啡粉的干香，用嗅觉器官分辨咖啡粉中的气味：花香（如：茉莉花、梔子花、玫瑰花等）、果香（如莓果、果干、柑橘类水果等）、烘烤食物（如坚果、可可、谷物、焦味、烟草、香料等）、植物气味（如草本植物等）、酸味或发酵味（如醋酸、发酵水果味等）、其他气味（如化学味、陈腐味、泥土味、木质味等）。
- d) 要求 15 分钟内完成。

C.3.2 闻湿香

按照 1:18 的粉水比例（质量比），采用大水流定点注水方式，注入温度 90℃ 以上沸水于品评碗中。闻表层的香气，静置 4 分钟后，破渣闻香，对其湿香进行评价。

C.3.3 品风味

C.3.3.1 在高温、中温、低温的咖啡液温度区间内用不锈钢勺啜吸，依次对咖啡液的风味、余韵、酸质、醇厚度、甜度、一致性、干净度、总体感觉进行评价。

C.3.3.2 评价期间应记录感受，用通俗易懂的词汇描述品尝到的风味、余韵、酸质、甜度、醇厚度等，如烤坚果、焦糖、花香、果香、香草、柑橘酸、黑巧克力苦、果脯、柠檬酸、蔗糖甜、蜂蜜、奶油状、顺滑、口腔干燥、涩味、异味等。

C.3.3.3 评价期间应用公勺分品。

C.3.4 评分

品评人员从干香、湿香、风味、余韵、酸质、醇厚度、甜度、一致性、干净度、总体感觉 10 个方面进行咖啡感官品质评分。每位品评员以分数形式体现感官品质评价结果并填写描述，在保山小粒咖啡感官品质评价表（见表 C.1）中进行记录。

C.3.4.1 干香：评判咖啡干香，从浓郁度、纯净度、复杂度等方面打分，分值范围 6~10 分。

C.3.4.2 湿香：评判咖啡湿香，从浓郁度、纯净度、复杂度等方面打分，分值范围 6~10 分。

C.3.4.3 风味：评判咖啡入口后呈现的风味特征，如水果味、坚果味、巧克力味等，以及风味的协调性、持久度等，分值范围 6~10 分。

C.3.4.4 余韵：评判咖啡咽下或吐出后留在口腔中的味道和感觉，包括余韵的长短、愉悦度等，分值范围 6~10 分。

C.3.4.5 酸质：评判咖啡的酸度类型（如柠檬酸、苹果酸等）、酸度强度及是否平衡，感受酸度不是依赖强弱，而是好坏品质，优质的咖啡酸是一种入口生津的愉悦快感，分值范围 6~10 分。

C.3.4.6 醇厚度：评判咖啡液在口腔中造成的对舌头、上颚等部位的压迫感和重量感，还兼而包含咖

啡液在口腔中的粘稠度、顺滑度（如顺滑/粗糙，柔和/沉重，果汁感/干涩等），分值范围 6~10 分。

C.3.4.7 甜度：评判是否有可感知的明显甜味。咖啡呈现高强度、饱满的、有酸度修饰的甜味，或者明显感知有糖类、水果类甜味，此项可以得高分，分值范围 6~10 分。

C.3.4.8 一致性：评判杯与杯之间是否有稳定且相对一致的味道表现，需要从咖啡热、温、凉三个状态时都仔细评测，满分 10 分。若其中某杯咖啡与其他杯有明显区别，应扣出该杯一致性。举例：在与杯数对应的方框内做标记，进行扣分，分值每 1 杯扣 2 分。

C.3.4.9 干净度：评判咖啡口感无杂味、无干扰性风味，有无负面风味：如泥土味、霉味、橡胶味、焦苦味、过度酸涩、腐烂味等，满分 10 分。在与杯数对应的方框内做标记，进行扣分，分值每 1 杯扣 1~2 分（视为瑕疵强度扣，严重瑕疵每杯 2 分，一般瑕疵每杯 1 分。）

C.3.4.10 总体感觉：综合香气、风味等多维度表现，适当结合个人喜好及商业价值，以整体性评价来考量打分，分值范围 6~10 分。

C.3.4.11 缺点：因咖啡的缺陷或不符合品评员预期的风味，导致品评员产生负面情感体验的量化评价。这种负面情感可能源于咖啡的口感、香气、余韵等多个方面，也可能由于品评员个人情感喜好或对其品质不满意的程度而进行扣分。如咖啡香气、口感、余韵等方面有泥土味、霉味、腐烂味等。

C.3.4.12 总分：总分=10 项的累计得分-缺点分数。

C.3.4.13 评分要求：评分分数对照刻度尺进行现场标注，分数以 0.25 的整数倍计算，打分分值应与描述语句有逻辑对应关系。

C.3.5 统计与结果

由感官主审对每名品评员的打分总分相加，以算术平均值计算即可得到该样品的感官品质评价分数。

表 C.1 保山小粒咖啡感官品质评价表

品评日期:

品评桌号:

品评员:

样品编号			室内温度		℃	室内相对湿度		%
品评地点			加工方式			烘焙度（色值）		
评分项目	评分		描述		评分项目	评分		描述
干香		 强度			湿香		 强度	
风味		 强度			余韵		 强度	
酸质		 强度			醇厚度		 强度	
甜度		 强度			一致性			
干净度					总体感觉			
总分：					描述：			
缺点扣减分： 其中：缺点杯数_____杯，每杯扣减 2 分。					最终得分			
主审					审核日期			

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] SCA国际精品咖啡协会杯测规则（SCA国际精品咖啡协会网站，网址：<https://sca.coffee>）
 - [4] 全国商贸服务业CCT咖啡品鉴师技能评价规范（中国商业联合会网站，网址：<https://m.cgcc.org.cn>）
-