

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 605—2002

焙 炒 咖 啡 豆

Roasted coffee

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准由华南热带农产品加工设计研究所负责起草,云南咖啡厂参加起草。

本标准主要起草人:陈成海、陈民、王木荣。

焙炒咖啡豆

1 范围

本标准规定了焙炒咖啡豆的质量要求、试验方法、检验规则以及包装、标志、运输和储存等。
本标准适用于焙炒咖啡豆的质量鉴定及其贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
 GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法
 GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
 GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
 GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
 GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
 GB/T 6543 瓦楞纸箱
 GB 7718 食品标签通用标准
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 NY/T 604—2002 生咖啡
 ISO 10095 咖啡 咖啡因含量的测定 高效液相色谱法 (Coffee—Determination of caffeine content—Method using highperformance liquid chromatography)

3 质量要求

3.1 原料

一、二、三级焙炒咖啡豆应用符合 NY/T 604 要求的相应等级的生咖啡作为原料。

3.2 外观和感官特性

焙炒咖啡豆的外观和感官特性应符合表 1 的要求。

表 1 外观和感官特性要求

项目	要 求		
	一级	二级	三级
感官	气味、品味和口感都很好(杯品一级)	气味、品味和口感都较好(杯品二级)	气味、品味和口感较差(杯品三级)