

DBS 53

云 南 省 食 品 安 全 地 方 标 准

DBS 53/ 021—2014

速溶咖啡

2014 - 12 - 22 发布

2015 - 06 - 01 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发 布

前 言

本标准为首次发布。

速溶咖啡

1 范围

本标准适用于速溶咖啡。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 速溶咖啡

以咖啡豆为主要原料，经焙烤、粉碎后用水萃取可溶物，再经蒸发和干燥而得到的纯咖啡固体饮料。

3.2 喷雾干燥速溶咖啡

采用瞬时高温雾化干燥法干燥而制取的粉末状速溶咖啡。

3.3 凝聚速溶咖啡

用喷雾干燥速溶咖啡再通过凝聚造粒工艺而制取的颗粒状速溶咖啡。

3.4 冷冻干燥速溶咖啡

在低温下冻结咖啡萃取物，再经低温升华干燥而制取的块（粒）状速溶咖啡。

4 产品分类

速溶咖啡按加工工艺及外观形态分为三种：喷雾干燥速溶咖啡、凝聚速溶咖啡、冷冻干燥速溶咖啡。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 生咖啡豆：应符合 NY/T 604 的规定。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	喷雾干燥速溶咖啡	凝聚速溶咖啡	冷冻干燥速溶咖啡	
色 泽	褐色至棕褐色，色泽均匀一致。	褐色至深棕色，色泽均匀一致。	黄色至棕黄色，色泽均匀一致。	把样品置于洁净的白瓷盘中，置于自然光线下，目视、鼻嗅，溶解后口尝。
外观形态	细小颗粒状，无杂质，无粘结现象。	呈聚集状颗粒，无杂质，无粘结现象。	细小不规则块状，无杂质，无粘结现象。	
气味和滋味	溶解后具有纯正咖啡的芳香及苦味，无异味。			

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 4.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 12.0	GB 5009.5
咖啡因, g/100g	≥ 1	GB/T 5009.139
溶解度, g/100g	≥ 95	GB 5413.29

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 中固体饮料的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量: 应符合 GB 29921 中饮料的规定。

5.6.2 指示菌限量: 应符合表 3 的规定。

表3 指示菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1 000	10 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				GB 4789.15

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，同时标注产品分类类型。
