

ICS 67.140.20
X 50
备案号：25280-2009

DB46

海南省地方标准

DB46/T 153—2009

地理标志产品 福山咖啡

2009-05-25 发布

2009-06-30 实施

海南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准依据国家质量监督检验检疫总局2005年78号令《地理标志产品保护规定》及GB 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》而制定。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由海南省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：海南认证审核中心、海南福山咖啡实业有限公司。

本标准主要起草人：许振宇、渠荣钱、徐世炳。

地理标志产品 福山咖啡

1 范围

本标准规定了咖啡的地理标志保护产品范围、术语和定义、自然环境和生产、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的按照传统加工工艺制成的福山咖啡产品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 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
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.93 食品中硒的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 18007 咖啡及其制品 术语
- GB/T 19182 咖啡 咖啡因含量的测定 高效液相色谱法
- NY 5023 无公害食品 热带水果产地环境条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 地理标志产品保护范围

福山咖啡地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围。位于东经109° 00′ 至110° 15′，北纬19° 23′ 至20° 00′之间，即海南省澄迈县行政区域内，福山镇及其周边的桥头，红光、华侨、大拉、昆仑、西达、仁兴等适宜种植福山咖啡的乡镇、农场，共计面积898km²（见附录A）。

4 术语和定义

GB/T 18007规定的以及下列术语和定义适用于本标准。

4.1 福山咖啡果

在本标准第3章规定的范围内种植和采摘的符合5.2.1品种要求的果实。

4.2 福山生咖啡豆（干豆）

福山咖啡果经脱皮、脱壳、日晒而成的咖啡干豆。

4.3 福山咖啡豆

使用特有设备，应用特别的焙炒工艺对福山生咖啡豆进行加工而成的具有福山咖啡独特口味的制品。

4.4 福山咖啡粉

福山咖啡豆经磨粉工序加工而成的具有福山咖啡独特口味的制品。

4.5 福山咖啡

福山咖啡豆、福山咖啡粉的统称。

5 自然环境和生产

5.1 自然环境

5.1.1 地理气候：福山咖啡地理标志产品保护范围海拔为30m~320m；年平均气温23℃~24℃，冬季最低7℃，夏季最高38.3℃；湿度85~90%；年平均降雨量1743mm；年平均日照1900h。

5.1.2 土壤：风化火山岩的砖红色壤土或沙壤土，pH5.0~6.0，土层深厚（≥0.8m）、松软，有机质（≥1.5%），微量元素丰富。

5.1.3 产地环境条件符合NY 5023的规定。

5.1.4 灌溉水质：符合GB 5084的规定。

5.2 栽培技术

5.2.1 种子和种苗

福山咖啡的种源主要是中粒种咖啡（罗斯塔塔种咖啡Robusta Coffce）也有少量小粒种咖啡（阿拉伯种咖啡Arabica Coffce）和大粒种咖啡（利比里种咖啡Liberica Coffce），经在福山地区多年培植后筛选的良种。提示：如果是拉丁文学名则用斜体字。

5.2.2 咖啡园耕作

5.2.2.1 种植密度

——小粒咖啡株行距一般为1.8m~2.5m（多干整形）；

——中粒咖啡株行距一般为2.5m~3m（多干整形）；

——大粒咖啡株行距一般为2.8m~3.3m（多干整形）。

5.2.2.2 定植方法

带土定植或裸根定植均可，应在阴天挖苗，挖苗前淋足水分，随挖随种，定植深度应与苗木原来深度相同，回土压紧，淋水盖草。

5.2.3 施肥

5.2.3.1 施肥时期：咖啡定植后2个月，进行第一次施肥，以后每隔1至2个月施一次肥；咖啡树定植后第二年7至8个月间，进行深翻施肥，以后每年进行一次；成龄咖啡树每年按果实增长高峰期进行施肥；盛产期咖啡树，每年进行追肥。

5.2.3.2 肥料种类：基肥以堆肥、腐熟牛栏肥、压青绿肥、腐熟人畜粪尿为主，追肥以尿素、复合肥、火烧土杂肥为主。

5.2.4 农药的使用

不使用化学农药，针对叶锈病，可用CuSO₄·5H₂O等药剂防治。

5.3 鲜果

5.3.1 鲜果采摘

5.3.1.1 采收要求

果实转红色（小粒种）或红紫色（中、大粒种）时即可采收，采收期为8月至翌年4月。

5.3.1.1 采摘方法

采用人工采摘，小心操作，不伤害咖啡树。

5.3.1.1 鲜果运输、贮存

使用透气良好的竹篮或簸箕盛装鲜果、运输工具应清洁卫生，运输时不得与有毒、有害、有异味物品混运。

5.4 加工

5.4.1 生咖啡豆的加工

主要采用机械湿法加工，主要设备为脱皮脱胶组合机、脱壳机、分选机，加工工艺流程为：

鲜果→脱皮、脱胶→日晒→除杂→脱壳→分选分级→装袋入库

根据情况也可采用干法加工，即日晒干透后贮存，使用时再脱皮脱壳。

生咖啡豆品质与分级应符合表1的要求

表1 各级福山咖啡生豆品质要求

项 目	特 级	一 级	二 级
海拔高度	21m~300m（与5.1.1的规定不一致！）		
筛 网	S-7/8	S-5/6	S-4
瑕疵豆比例（300g中）	≤2%	≤2%	≤2%

5.4.2 福山咖啡的加工

福山咖啡的传统焙炒工艺流程为：

生咖啡豆→陈年存放→调配→人工焙炒→咖啡豆→磨粉→包装→福山咖啡粉



包装→福山咖啡豆

咖啡的焙炒是福山咖啡的关键工序之一，焙炒设备、温度、时间、调配均按传统工艺的要求进行控制。

5.4.3 食品生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 要求

6.1 分级

按感官品质分为：特级、一级、二级。

6.2 感官品质

6.2.1 各级福山咖啡豆感官品质应符合表2的规定。

表2 各级福山咖啡豆感官品质要求

项 目	特 级	一 级	二 级
色 泽	深咖啡色，色泽均匀一致	深咖啡色，色泽均匀	深咖啡色，色泽基本均匀
形 态	椭圆形，颗粒均匀完整，无碎粒，无炭化发黑现象	椭圆形，颗粒均匀完整，少许碎粒，无炭化发黑现象	椭圆形，颗粒基本均匀，少许碎粒，无炭化发黑现象
气 味	具有纯正的咖啡特有的浓郁的芳香气味，无其他异常气味	具有咖啡特有的浓郁的芳香气味，无其他异常气味	具有咖啡特有的芳香气味，无其他异常气味
口 感	具有福山咖啡特有的风味，咖啡味道纯正、浓香，无涩味	具有福山咖啡特有的风味，咖啡味道浓香，无涩味	具有福山咖啡特有的风味，咖啡味道较浓香，无涩味
杂 质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质

6.2.2 各级福山咖啡粉感官品质应符合表3的规定。

表3 各级福山咖啡粉感官品质要求

项 目	特 级	一 级	二 级
色 泽	深咖啡色，色泽均匀一致	深咖啡色，色泽均匀	深咖啡色，色泽基本均匀
形 态	粒状粉末，无炭化黑渍	粒状粉末，无炭化黑渍	粒状粉末，无炭化黑渍
气 味	具有纯正的咖啡特有的浓郁的芳香气味，无其他异常气味	具有咖啡特有的浓郁的芳香气味，无其他异常气味	具有咖啡特有的芳香气味，无其他异常气味
口 感	具有福山咖啡特有的风味，咖啡味道纯正、浓香，无涩味	具有福山咖啡特有的风味，咖啡味道浓香，无涩味	具有福山咖啡特有的风味，咖啡味道较浓香，无涩味
杂 质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质

6.3 理化指标和卫生指标

理化指标和卫生指标应符合表4的要求。

表4 理化指标和卫生指标

项 目	指 标	
	咖啡豆	咖啡粉
水分/(%)	≤ 4.5	4.5
灰分/(%)	≤ 8	8
咖啡因/(%)	≥ 0.9	0.9
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.25	0.25
铅(pb)/(mg/kg)	≤ 0.25	0.25
硒(Se)/(mg/kg)	0.07~0.3	0.07~0.3
六六六/(mg/kg)	≤ 0.003	0.003
DDT/(mg/kg)	≤ 0.005	0.005
菌落总数/(cfu/g)	≤ 1000	1000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 40	40
致病菌(志贺低菌,金黄色葡萄球菌,溶血性链球菌)	不得检出	不得检出

6.4 净含量

净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 色泽、形态、气味和杂质

取20g咖啡样品于洁净白瓷器皿中或清洁白纸上，在自然光亮处肉眼观察其色泽、形态和杂质。在靠近器皿边缘处用嗅觉器官鉴别气味。

7.1.2 口感

取6克~8克样品(咖啡豆磨碎后取样)加入200ml开水煮沸1min~3min后去渣品尝。

7.2 理化指标和卫生指标

7.2.1 水分

按GB/T 5009.3的规定执行。

7.2.2 咖啡因

按GB/T 19182的规定执行。

7.2.3 灰分

按GB/T 5009.4的规定执行。

7.2.4 总砷

按GB/T 5009.11的规定执行。

7.2.5 铅

按GB/T 5009.12的规定执行。

7.2.6 硒

按GB/T 5009.93的规定执行。

7.2.7 六六六

按GB/T 5009.19的规定执行。

7.2.8 DDT

按GB/T 5009.19的规定执行。

7.2.9 菌落总数

按GB/T 4789.2的规定执行。

7.2.10 大肠菌群

按GB/T 4789.3的规定执行。

7.2.11 致病菌

按GB/T 4789.4.5.10的规定执行。

7.3 净含量

按JJF 1070规定检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一批投料生产加工过程中形成的独立数量的产品为一批，同批产品的品质规格和包装应一致。

8.2 抽样

在同一批产品中随机抽取足量的样品，每批产品需按千分之一比例随机抽取，尾数不足一千以一千计，但每次抽样不少于6袋样品。样品分三份，一份用于净含量、感官、理化指标检验，一份用于卫生指标检验，一份留样备查。样品上要注明产品名称、生产日期或批号、抽样日期和抽样人。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂须经检验，检验合格后并签发合格证、注明生产日期、检验员代号等方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官品质、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、包装质量。

8.4 型式检验

按本标准要求中规定的全部项目进行检验。

8.4.1 正常生产时每年应进行一次型式检验。

8.4.2 有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料产地的土壤、气候、耕作条件变动较大时；
- b) 正式投产后，如配方、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出型式检验的要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验项目全部符合本标准要求，则判该批产品为合格。

8.5.2 除微生物项目外，其它检验项目如不符合本标准要求时，可用留存样或从该批次产品中加倍抽样复检不合格项目。若复检结果有任何一项不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。

8.5.3 微生物指标任何一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装的储运图示标志除按GB/T 191的规定执行外，获得批准后，可在福山咖啡包装上使用地理标志产品专用标志。

9.2 标签

产品标签除应符合GB 7718规定外，还应标明产品类型、产品食用方式说明。

9.3 包装

本产品必须严格包装，封口严密，不得裸露。所用的包装材料和容器必须符合相应食品卫生标准要求。

9.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时应轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.5 贮存

产品应存放在清洁干燥、阴凉、无异味、无虫害、无鼠害的专用仓库内。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

10 保质期

在本标准规定的运输贮存条件下，自生产之日起，产品保质期不低于18个月。
