

## 海南省地方标准

DB 46/T 63—2023  
代替 DB46/ 63—2006

### 地理标志产品 兴隆咖啡

Product of geographical indication—Xinglong coffee

2023 - 05 - 29 发布

2023 - 07 - 01 实施

## 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。

本文件代替DB46/ 63—2006《地理标志产品 兴隆咖啡》，与DB46/ 63—2006相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了地理标志产品、兴隆咖啡的定义（见第3章），删除了兴隆咖啡鲜豆、兴隆咖啡豆、兴隆咖啡粉的定义（见2006年版的第4章）；
- 按生产工艺调整了兴隆咖啡的产品分类（见第4章，2006年版的第5章）；
- 修改限制了兴隆咖啡的种源为罗布斯塔咖啡（见第7章，2006年版的6.1.1）；
- 增加了兴隆咖啡纯炒工艺（见9.4.2）；
- 增加了兴隆咖啡产品的分级要求（见10.1）；
- 调整了兴隆咖啡的理化指标项目（见10.2, 2006年版的见6.4.2），删除了粗脂肪、粗蛋白、水浸出物及六六六、滴滴涕的要求（见2006年版的6.4.2）；
- 增加了兴隆咖啡的卫生指标（见10.3）；
- 根据理化指标项目的变化，增删了相应检测方法（见第11章, 2006年版的见第7章）；
- 增加了营养标签的要求（见13.2）；
- 修改了产品有效保质期的要求（见14.2, 2006年版的见10.4）；
- 更换了兴隆咖啡地理标志保护范围图（见附录A）。

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。

本文件由海南省知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：海南省质量技术监督标准与信息所、海南省标准化协会、万宁兴隆咖啡行业协会、海南省食品检验检测中心、中国热带农业科学院香料饮料研究所、海南兴科热带作物工程技术有限公司、正大(海南)兴隆咖啡产业开发有限公司。

本文件主要起草人：李伟、吴清宇、李备、闫林、宗迎、董云萍、吴春光、许燕、王小英、孙林芳、汤雪、黄家将、周玉玲、魏静。

本文件的历次版本发布情况为：

- 2006年首次发布为DB46/ 63—2006；
- 本次为第一次修订。

# 地理标志产品 兴隆咖啡

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品兴隆咖啡的保护范围、产品分类、自然环境、种源、种植管理、生产加工、质量要求、检测方法、检验规则、标志与标签、包装与贮运等要求。

本文件适用于根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》批准保护的兴隆咖啡产品。

## 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/T 317 白砂糖
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 18007 咖啡及其制品 术语
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 604 生咖啡

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第209号——关于批准对兴隆咖啡实施地理标志产品保护的公告

## 3 术语和定义

GB/T 18007界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

地理标志产品 product of geographical indications

产自特定地域，所具有的质量、声誉或其他特性本质上取决于其产地的自然因素和人文因素，经审核批准以地理名称进行命名的产品。地理标志产品包括：

- a) 来自本地区的种植、养殖产品；
- b) 原材料全部来自本地区或部分来自其他地区，并在本地区按照特定工艺生产和加工的产品。

[来源：GB/T 17924—2008，3.1]

### 3.2

#### 兴隆咖啡 Xinglong coffee

产地范围和种源、加工工艺等技术要求符合本文件相关规定的咖啡产品。

## 4 保护范围

兴隆咖啡地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局公告2007年第209号公告的范围，位于东经110°0'28.79"至110°34'18.06"，北纬18°35'17.52"至19°0'54"，即海南省万宁市所辖行政区内，以兴隆华侨农场为中心及其周边的南桥镇、长丰镇、牛漏镇、三更罗镇、礼纪镇，及北大镇和山根镇等适宜种植兴隆咖啡的村镇。兴隆咖啡地理标志保护范围见附录A。

## 5 产品分类

兴隆咖啡根据加工工艺分两类：

- 1) 传统工艺兴隆咖啡豆/粉；
- 2) 纯炒工艺兴隆咖啡豆/粉。

## 6 自然环境

热带海洋性季风气候，雨量充沛，气候宜人。年平均气温24℃左右，最冷月平均气温18.7℃，最热月平均28.5℃，季度最高温41.3℃；年平均降雨量1800mm左右；年日照时数平均1800h以上；海拔900m以下，湿润、荫蔽的森林河谷地带，以水源方便、排水良好的红壤土及黄壤土为佳，其次为沙壤土和冲积土。

## 7 种源

兴隆咖啡生豆种源为罗巴斯塔咖啡，学名为*Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner，英文名为Robusta Coffee。

注：罗巴斯塔咖啡也称中粒种咖啡。

## 8 种植管理

8.1 兴隆咖啡种植宜选择排灌良好、海拔800m以下的平地、缓坡地或坡度25°以下的丘陵地；选择土层深厚、土质疏松、有机质丰富、土壤pH 5.5~6.8、地下水位1m以下的壤土。

8.2 以春季、秋季定植为宜，适度荫蔽，行间进行覆盖。

8.3 幼龄树及结果树的幼果期应及时灌溉，保持土壤湿润；旱季及时灌溉，雨季及时疏通排水。

8.4 每年7~8月进行一次深翻施肥，以腐熟有机肥为主，每年追施化肥4~5次，及时整形与修剪，做好除草和防治病虫害。

## 9 生产加工

### 9.1 原料

生产兴隆咖啡的原料（生咖啡）应符合NY/T 604的规定。

### 9.2 辅料

9.2.1 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

9.2.2 食用盐应符合GB/T 5461的规定。

9.2.3 油脂应符合GB 15196的规定。

### 9.3 生产过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

### 9.4 加工工艺

#### 9.4.1 兴隆咖啡传统工艺

##### 9.4.1.1 工艺流程

兴隆咖啡传统工艺生产流程见图1。

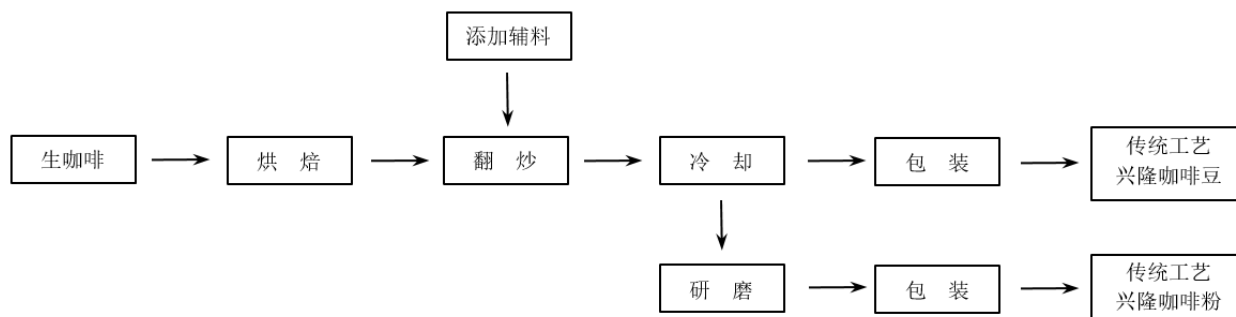


图1 兴隆咖啡传统工艺生产流程

##### 9.4.1.2 操作步骤

###### 9.4.1.2.1 烘焙

采用人工或咖啡烘焙机进行烘焙，不同等级的生咖啡应分开烘焙。烘焙过程中不断翻动，注意调节火力，温度不高于230℃，烘焙至咖啡豆呈棕色或深棕色时快速倒出。

###### 9.4.1.2.2 翻炒

将烘焙后的咖啡豆及时转入翻炒设备中，加入辅料，不断翻炒至加入的辅料完全熔化。翻炒温度控制在150℃~220℃，翻炒至焦糖均匀包裹咖啡豆表面，待焦糖凝固时快速倒入冷却设备中。

###### 9.4.1.2.3 冷却

及时将翻炒好后的咖啡豆在冷却设备中快速冷却至室温，并将成团结块的咖啡豆拍散。待咖啡豆全部颗粒松散，不结团时停止冷却。

#### 9.4.1.2.4 研磨

将冷却的咖啡豆进行研磨，根据冲泡饮用方式及产品需要调整研磨粒度，研磨粒度均匀。

### 9.4.2 兴隆咖啡纯炒工艺

#### 9.4.2.1 工艺流程

兴隆咖啡纯炒工艺生产流程见图2。

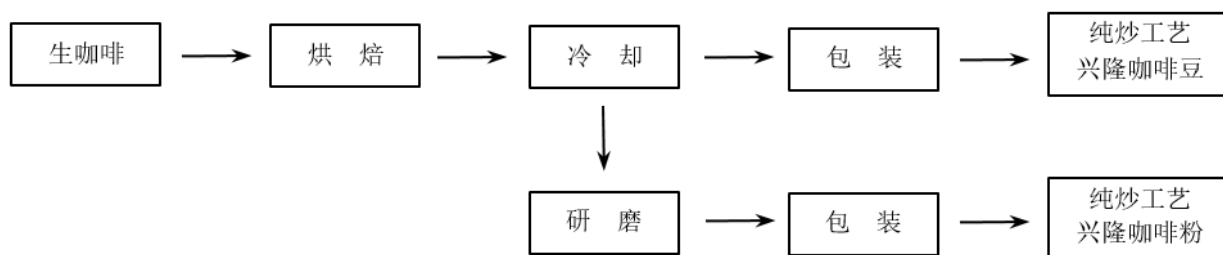


图2 兴隆咖啡纯炒工艺生产流程

#### 9.4.2.2 操作步骤

##### 9.4.2.2.1 烘焙

按9.4.1.2.1操作。

##### 9.4.2.2.2 冷却

及时将烘焙好后的咖啡豆在冷却设备中快速冷却至室温。

##### 9.4.2.2.3 研磨

按9.4.1.2.4操作。

## 10 质量要求

### 10.1 感官及分级

兴隆咖啡产品分为一级、二级、三级，感官及分级应符合表1的要求。

表1 兴隆咖啡产品分级

项 目	要 求		
	一级	二级	三级
形态	咖啡豆颗粒均匀，无炭化发黑现象，无肉眼可见杂质；咖啡粉呈均匀颗粒状，无结团现象，无炭化发黑，无杂质		

表1 兴隆咖啡产品分级（续）

项 目	要 求		
	一级	二级	三级
色泽	传统工艺兴隆咖啡为深咖啡色；纯炒工艺兴隆咖啡为浅栗色、中栗色或深栗色，色泽均匀一致		
杯品	气味、滋味和口感很好	气味、滋味和口感较好	气味、滋味和口感较差

## 10.2 理化指标

兴隆咖啡产品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标要求

项 目	要 求
水分, g/100g	≤5.00
灰分, g/100g	≤5.0
咖啡因, %	≥1.0

## 10.3 卫生指标

- 10.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 10.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 10.3.3 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。
- 10.3.4 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 10.4 净含量

应符合JJF 1070的规定。

## 11 检测方法

### 11.1 感官及分级

- 11.1.1 取 20 g 咖啡样品于洁净白瓷器皿中，于自然光下肉眼观察其形态及色泽。
- 11.1.2 咖啡杯品按 NT/T 604 的附录 A 执行。

### 11.2 理化指标

- 11.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定测定。
- 11.2.2 灰分按 GB 5009.4 的规定测定。
- 11.2.3 咖啡因按 GB 5009.139 的规定测定。

### 11.3 卫生指标

- 11.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定测定。

11.3.2 农药残留限量按 GB 2763 的规定测定。

11.3.3 微生物限量按 GB 7101 的规定测定。

11.3.4 真菌毒素限量按 GB 2761 的规定测定。

## 12 检验规则

### 12.1 批次

同一批原料、同一班次、同一条生产线上生产的同一规格、包装完好的产品为一批。

### 12.2 抽样

每批产品中随机抽取至少12个最小独立包装(总净含量不少于500 g), 分别用作感官检验、理化指标检验、卫生指标检验以及留样备用。

### 12.3 出厂检验

12.3.1 产品出厂应经逐批检验, 检验合格后并签发合格证、注明生产日期等方可出厂。

12.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、微生物(菌落总数、大肠菌群)及包装要求。

### 12.4 型式检验

12.4.1 按本文件规定的全部项目进行检验。

12.4.2 正常生产时每年应至少进行一次型式检验。

12.4.3 有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- a) 原料来源变动较大时;
- 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) 国家市场监督管理总局提出型式检验的要求时。

### 12.5 判定规则

#### 12.5.1 出厂检验判定和复验

12.5.1.1 出厂检验项目符合本文件要求, 则该批产品为合格品。

12.5.1.2 微生物指标有一项检验不合格时则判定该批产品为不合格品, 且不能复检; 产品包装及其他指标不合格时, 可在同批产品中加倍抽样复验。复验后仍不合格, 则判定该批产品为不合格品。

#### 12.5.2 型式检验判定和复验

12.5.2.1 型式检验项目全部符合要求, 则判定该批产品为合格品。

12.5.2.2 型式检验项目不超过2项不符合要求, 可以加倍抽样复验。复验后仍有一项不符合标准, 则判定该批产品为不合格品。超过2项或卫生指标有一项不符合标准, 则判定该批产品为不合格品。

## 13 标志与标签

### 13.1 标志



产品包装除按 GB/T 191 的规定执行外, 获得批准后, 可在兴隆咖啡包装上使用地理标志产品专用标志。

### 13.2 标签

产品标签除应符合 GB 7718 规定外, 还应标明产品分类、分级、加工工艺和产品饮用方式说明。预包装产品的营养标签应符合 GB 28050 的要求。

## 14 包装与贮运

### 14.1 包装

产品应严格包装, 封口严密, 不应裸露。所用的包装材料和容器应符合相应食品安全标准要求。

### 14.2 贮存

产品应存放在清洁卫生、通风良好、保持干燥、防日晒, 并具有防止虫鼠侵害、污染设施的专用成品仓库内。不应与潮湿、有异味的物品堆放在一起。

### 14.3 运输

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

