

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 289—2012  
代替 NY/T 289—1995

---

## 绿色食品 咖啡

Green food—Coffee

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 289—1995《绿色食品 咖啡粉》。本标准与 NY/T 289—1995 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了适用范围,增加了焙炒咖啡豆和生咖啡,并在要求中增加其相应内容;
- 卫生要求中删除了铜的指标值,增加了赭曲霉毒素 A、多菌灵、乐果、敌敌畏、丙环唑、毒死蜱、氯氰菊酯、戊唑醇、吡虫啉、镉等及其限量值;
- 检验规则、包装、运输和贮存分别引用 NY/T 1055、NY/T 658 和 NY/T 1056。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准主要起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(湛江)、农业部农产品质量监督检验测试中心(昆明)、中国热带农业科学院农产品加工研究所。

本标准主要起草人:杨春亮、杨健荣、林玲、黎其万、汪庆平、王明月、文志华、郑龙、查玉兵。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 289—1995。

## 绿色食品 咖啡

### 1 范围

本标准规定了绿色食品咖啡的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品咖啡,包括生咖啡、焙炒咖啡豆和咖啡粉。不适用于脱咖啡因咖啡和速溶型咖啡。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- 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
- GB/T 19182 咖啡 咖啡因含量的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 604—2006 生咖啡
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1680 蔬菜、水果中多菌灵等 4 种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法  
 SN/T 0519 进出口食品中丙环唑残留量的检测方法  
 SN/T 1952 进出口粮谷中戊唑醇残留量的检测方法 气相色谱—质谱法  
 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法  
 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

### 3 术语和定义

GB/T 18007 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 生咖啡 green coffee

咖啡鲜果经干燥脱壳处理所得产品。

注：咖啡种类包括小粒种咖啡(也称阿拉伯咖啡,学名为 *Coffea arabica* Linnaeus)和中粒种咖啡(也称罗巴斯塔咖啡,学名为 *Coffea canephora* Pierre ex Froehner),不包括大粒种咖啡(也称利比里亚种咖啡,学名 *Coffea liberica* Hiern)。

#### 3.2

##### 焙炒咖啡豆 roasted coffee

生咖啡经焙炒所得的产品。

#### 3.3

##### 咖啡粉 roasted coffee powder

焙炒咖啡豆磨碎后的产品。

### 4 要求

#### 4.1 产地环境

生咖啡产地环境应符合 NY/T 391 的规定,生产过程中农药、化肥使用应分别符合 NY/T 393 和 NY/T 394 的规定。焙炒咖啡豆、咖啡粉加工用生咖啡应来自绿色食品咖啡生产基地。

#### 4.2 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
	生咖啡	焙炒咖啡豆	咖啡粉	
色 泽	浅蓝色或浅绿色	色泽均匀一致	棕咖啡色,均匀一致	取 50 g~100 g 试样于洁净白瓷器皿中,在漫射日光或接近日光的人造光下,肉眼观察其色泽及形态
形 态	椭圆或圆形	椭圆或圆形,豆粒均匀,无炭化发黑	粗粉状,无结团,无炭化发黑	
气味、滋味	具有产品应有气味,无异常气味,品味和口感都较好			NY/T 604—2006 中 A.4
杂质,%	≤0.2	无肉眼可见外来杂质		GB/T 15033

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标			检 测 方 法
	生咖啡	焙炒咖啡豆	咖啡粉	
缺陷豆	≤8	—	—	GB/T 15033
水 分	≤12.5	≤5.0	≤3.5	GB 5009.3

表 2 (续)

项 目	指 标			检测方法
	生咖啡	焙炒咖啡豆	咖啡粉	
灰 分	≤5.5			GB 5009.4
蔗 糖	—	≤9.5		GB/T 5009.8
粗脂肪	—	≥5.5		GB/T 5009.6
蛋白质	—	≤17		GB 5009.5
咖啡因	≥0.8			GB/T 19182
水浸出物	—	≥22		GB/T 8305

#### 4.4 污染物、农药残留限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 3 的规定。

表 3 农药残留限量

单位为毫克每千克

序号	项 目	限 量			检测方法
		生咖啡	焙炒咖啡豆	咖啡粉	
1	多菌灵(carbendazim)	≤0.1			NY/T 1680
2	丙环唑(propiconazole)	≤0.02			SN/T 0519
3	毒死蜱(chlorpyrifos)	≤0.05			NY/T 761
4	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤0.05			NY/T 761
5	戊唑醇(tebuconazole)	≤0.1			SN/T 1952
6	吡虫啉(Imidacloprid)	≤1.0			GB/T 23379

各检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

#### 4.5 微生物要求

微生物学要求应符合表 4 的规定。

表 4 微生物要求

项 目	指 标			检测方法
	生咖啡	焙炒咖啡豆	咖啡粉	
菌落总数,cfu/g	—	≤1.0×10 <sup>3</sup>		GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	—	<3.0		GB 4789.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	—	不得检出		GB 4789.4、GB/T 4789.5 GB 4789.10

#### 4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 执行。

### 5 检验规则

申请绿色食品认证的食品应按照标准中 4.2~4.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

### 6 标志和标签

#### 6.1 标志

标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

#### 6.2 标签

NY/T 289—2012

标签应符合 GB 7718 的规定。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

包装按 NY/T 658 的规定执行。

### 7.2 运输和贮存

运输和贮存按 NY/T 1056 的规定执行。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**绿色食品咖啡产品认证检验项目**

A.1 表 A.1 规定了除 4.2~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

**表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品咖啡产品认证检验必检项目**

序号	检验项目	限量	检测方法
1	六六六(BHC),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
2	滴滴涕(DDT),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
3	乐果(dimethoate),mg/kg	≤2.0	NY/T 761
4	敌敌畏(dichlorvos),mg/kg	≤0.2	NY/T 761
5	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
6	砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.11
7	镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.15
8	赭曲霉毒素 A(ochratoxin A),μg/kg	≤5	GB/T 23502
各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。			

A.2 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。