

云南咖啡产业标准体系构建与应用研究

王春婷¹, 姜东华², 代佳和³, 李维锐^{1*}, 何红艳⁴, 程金焕⁴, 欧 琿⁴

(1. 云南省热带作物学会, 昆明 650215;

2. 普洱市检验检测院/国家市场监督管理总局技术创新中心(咖啡质量基础与产业服务), 云南普洱 665000;

3. 云南农业大学, 昆明 650201; 4. 云南省农业工程研究设计院, 昆明 650215)

[摘要] 简介国内外咖啡产业标准概况; 明确了云南咖啡产业标准体系构建与应用指导思想、基本原则、目标、体系组成和工作布局; 讨论了标准宣贯应用中经常遇到的问题, 并提出下步工作建议。

[关键词] 咖啡产业; 标准体系; 构建云南

中图分类号: S571.2 文献标识码: A 文章编号: 1672-450X(2026)02-0014-08

Research on the Construction and Application of the Standard System for the Coffee Industry in Yunnan

WANG Chunting¹, JIANG Donghua², DAI Jiahe³, LI Weirui^{1*}, HE Hongyan⁴, CHENG Jinhuan⁴, OU Hui⁴

1. The Academy of Tropical Crops of Yunnan, Kunming 650215, China;

2. Pu'er Inspection and Testing Institute/Technology Innovation Center of Coffee Quality Base and Industry Services for State Market Regulation, Pu'er 665000, China;

3. Yunnan Agricultural University, Kunming 650201, China;

4. Yunnan Agricultural Engineering Research and Design Institute, Kunming 650215, China

Abstract: Overview of domestic and international coffee industry standards; Clarified the guiding ideology, basic principles, objectives, system composition, and work layout for the construction and application of the Yunnan coffee industry standard system; Discussed the common problems encountered in the promotion and application of standards, and proposed suggestions for the next steps of work.

Key words: coffee industry; standard system; building Yunnan

标准是为各类活动或其结果提供规则、指南或特性, 供共同使用和重复使用的文件。云南咖啡产业为什么要提升标准化水平? 究其原因: 一是保障产品质量安全, 确保云南咖啡产业从种子到杯子、从一产到三产, 品质始终如一; 二是保证规模化生产产品质量(包括各批次)一致性, 提升企业市场占有率和竞争力; 三是有效规范市场秩序与消费者权益; 四是标准化是适应全球化, 进入欧美等成熟市场的门槛(如欧盟有机认证、公平贸易认证等)。近年来我国咖啡产业获得了较快发展, 消费群体逐年稳步提升, 市场规模持续增长、发展潜力巨大。但产业发展中也存在品种单一、精深加工能力不足、品牌建设滞后、产品质

量追溯体系缺少、金融支持不足、国际影响力有待提升等多重困难, 有待通过加强科学发展规划、建立中国特色咖啡标准体系等方式破解。按照《云南省加快构建现代化产业体系推进产业强省建设行动计划》要求, 打造我省咖啡产业全产业链, 聚焦产业提质增效关键环节, 需进一步完善咖啡产业种植、加工、仓储、庄园建设等相关标准体系建设, 确保咖啡从种子到杯子、从一产到三产品品质始终如一^[1]。近年来, 云南省热带作物学会在全面总结学会在咖啡行业标准、地方标准制修订工作实践的基础上, 有计划、系统性地开展了云南咖啡产业标准体系构建与应用研究工作, 初步提出了云南咖啡产业标准体系构建指导

收稿日期: 2026-03-09

基金项目: 2025年优势特色产业集群项目; 2025年度云南省科协提升科技社团能力服务创新发展项目(26)

作者简介: 王春婷(1988—), 女, 工程师, 主要负责学会团体标准工作。E-mail: 374639185@qq.com

*通信作者: 李维锐(1965—), 男, 研究员, 研究方向为热带作物栽培。E-mail: 632988654@qq.com

思想、基本原则、目标和体系组成,明确了工作布局 and 保障措施,现报道如下。

1 国内外咖啡产业标准概况

咖啡是欧美国家的主要饮品,也是全球重要大宗贸易产品。全球咖啡产业以欧美国家和企业为主导已经建立了一套成熟、完善的国际咖啡产业标准体系,覆盖了从咖啡种植、采收、入库交割到品质评价、品质检测、认证,包括咖啡术语表达等产业链各个环节。本项目查询到以咖啡为主体内容的国际(外)标准共574项,其中:基础标准56项;种植、加工、病虫害防治、检疫标准3项;检验、检测、分析标准310项;产品质量标准81项;咖啡相关产品标准24项;咖啡加工机械、咖啡壶标准90项;其它相关标准10项。由于欧美国家主要是咖啡消费国,更多关注咖啡产品的安全卫生和质量标准,以及相对应的检验检测方法标准。

截至2025年底,我国发布实施的以咖啡为主体内容的标准共111项,其中国家标准17项,行业标准27项,地方标准(含州市)67项。上述国家、行业、地方标准与已发布实施的团体、企业标准共同初步构建起我省咖啡产业标准体系,有力支撑了我省咖啡产业高质量跨越式发展。但是,我省咖啡产业标准体系覆盖不全面;关键创新技术(特别是鲜果处理和精深加工)缺位;标准体系协调性不够;国际先进标准转化为国家或行业标准数量少,速度慢,与国际标准接轨不及时、不全面等问题仍十分突出。

2 云南咖啡产业标准体系构建

2.1 指导思想

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的二十大和二十届历次全会精神,深化落实习近平总书记考察云南重要讲话精神,积极践行习近平总书记“云南咖啡还是代表中国的,现在国外也很受欢迎”嘱托,贯彻落实国家标准化工作改革要求,推动实施云南咖啡产业标准化战略,建立完善标准化体制机制,进一步优化标准体系,强化标准实施与监督,夯实标准化技术基础,增强标准化服务能力,提升标准国际化水平,加快标准化在云南咖啡产业全产业

链的普及应用和深度融合,充分发挥“标准化+”效应,为云南咖啡产业的创新发展、协调发展、绿色发展、开放发展、共享发展提供技术支撑。

2.2 基本原则

补短板、强弱项、建体系。需求引领,系统布局;创新驱动,服务产业;协同推进,共同治理;包容开放,协调一致。

2.3 发展目标

到2030年,在全省咖啡全产业链基本实现“有标采标,无标创标,全程贯标”的基础上,构建起支撑云南咖啡产业高质量发展的具有云南特色的咖啡产业标准化体系;云南咖啡产业标准化战略全面实施,标准有效性、先进性和适用性显著增强,标准化体制机制更加健全,标准服务发展更加高效,形成创新驱动有标引领、生产过程全程采标、消费者利益有标可保、市场规范有标可循、转型升级有标支撑的新局面;“云南咖啡标准”国内外影响力和贡献力大幅提升,在国际咖啡行业标准化的话语权明显提升。

2.4 体系组成^[2]

在现行与我省咖啡产业关联度较高的标准上(158个),补充制定产业全程标准,涉及基础定义、种子种苗、种植与管理、病虫害监测与绿色防控、生产加工、产品包装贮存与运输、产品安全、产品标准、检验检测、贸易与流通、冲煮与器具、杯测、技能培训与认证、品牌打造、赛事与经营服务等方面标准共72个,具体标准组成详见附件。

2.5 工作布局

以“标准化体制机制更加健全,标准服务发展更加高效,基本形成创新驱动有标引领,生产过程全程采标,消费者利益有标可保,市场规范有标可循,转型升级有标支撑”为目标,统筹规划,需求引领,系统布局,发挥优势,共同发力,协同推进:云南省德宏热带农业科学研究所重点关注品种、种子、种苗板块标准制修订工作;云南省农业科学院热带亚热带经济作物研究所重点关注绿色高效栽培、主要病虫害监测与绿色防控;云南农业大学重点关注初加工工艺技术及配套装备;中国科学院昆明植物研究所、普洱市检验检

测院等科研、检验检测机构重点关注生豆分级、品鉴与杯测、产品质量控制、检验检测等;云南农垦咖啡有限公司、保山中咖食品有限公司、后谷控股(云南)有限公司和云南冷萃科技有限公司等重点关注精深加工工艺、技术规程(规范)和产品标准制修订;保山比顿咖啡有限公司、云南爱侬农牧集团有限公司等重点关注精品咖啡庄园建设与运营服务标准制修订。

3 问题讨论

3.1 关于咖啡优良品种

在30年前,为什么云南咖啡产业乃至世界咖啡主产国大多选择了‘卡蒂姆’品种?究其原因是我省咖啡产业科技工作者在经历‘铁皮卡’‘波旁’因锈病近乎毁灭,‘S288’农艺性状表现不佳、抗锈性逐步丧失,为了抗锈病及增强抗逆性并丰产,科学引进了‘卡蒂姆’品种,这才守住了云南咖啡产业的发展根基并推动其持续发展,造就了如今云南咖啡种植面积和产量均占全国98%以上的重要生产基地^[2]。因此,在宣贯《小粒种咖啡第1部分:品种选择》(DB53/T 149.3—2023)时要严格坚持品种—环境—措施“三对口”科学种植与管理,不能简单盲目地推荐市场和消费者热捧的优良品种。好的品种要选对种植地块(环境、海拔等),并配合相应合适的农艺措施和恰当的鲜果处理工艺,生产出的生豆才会有比较好的杯品表现。否则,如果没有选好种植环境条件,农艺措施不配套,没有采用适合的鲜果处理工艺及配套技术,好的咖啡品种可能不仅产量表现不佳,杯品也一般。

3.2 关于咖啡园的生态环境^[3]

应用《小粒种咖啡第3部分:种植管理》(DB53/T 149.3—2023)时,环境选择(咖啡园选址)是咖啡种植基地建设非常关键的第一步,也是对技术要求和经验要求比较高的环节,最好请有经验的资深专家协助,以避免不必要的风险和损失。实践证明,咖啡园海拔、生态环境以及园地周边生态与植被对咖啡杯品有显著影响。雨林咖啡主要强调生态、有机,不注重咖啡园林相整齐,可以在热带雨林或原生植被中见缝插针种

植;也不强调高产,而是注重品质,生产精品。新建咖啡种植基地时应注意不能毁林开荒,否则产品出口可能会受到《欧盟毁林法案》影响。

3.3 关于咖啡园绿色安全高效管理^[3]

《小粒种咖啡第3部分:种植管理》(DB53/T 149.3—2023)中,营养诊断精准平衡施肥是“减肥”(农业生产“双减”要求之一)的重要措施,由于缺乏足够的试验数据和生产实践支撑,本部分缺失咖啡园营养诊断、精准平衡施肥技术内容、参数和指标。本部分的主要病虫害防治部分也比较粗放,指导性、可操作性均不够强。而“减药”是农业生产“双减”要求之一,对咖啡园主要病虫害进行科学监测,制定合理、安全的防治指标,进行综合配套绿色防控是实现咖啡生产“减药”的重要措施和途径。当前,中央高度重视环境保护和生态修复,建议相关科研机构在前期咖啡园间套种荫蔽栽培试验研究的基础上,有组织、有计划地开展生物多样性环境友好型咖啡园建设试验研究,让咖啡园有较好经济效益的同时发挥良好的生态功能。

3.4 关于传统水洗工艺与小批量精品鲜果处理工艺^[4]

虽然采用日晒、红酒、白蜜、黄蜜等工艺生产的精品咖啡因风味多样而受到不同类型消费者的青睐,但在国际贸易中,主流仍以水洗豆为主,其优势在于批次量大、质量一致性高,风味纯净、杂味少,便于大规模流通和标准化管理。因此,在实际生产中,应明确区分大宗贸易产品与小众精品咖啡的生产方式,充分考虑不同市场定位对咖啡的需求,在生产方式上灵活调整工艺流程,而非完全割裂两者。对于传统水洗工艺及微水工艺的应用,应从两方面予以重视:一是配套污水处理设施的建设与管理,包括处理效果、投资成本及运行维护费用,确保生产过程符合环境规范;二是提高加工用水的循环利用效率,优化生产流程,实现资源节约和环境友好。在小批量精品咖啡生产中,还需结合鲜果处理特性,灵活调整水洗流程和发酵管理,以保障风味稳定性和高品质杯感,同时兼顾经济性和可持续性。

3.5 关于咖啡杯测^[5]

2025年通过技术审查的普洱市地方标准《地

理标志证明商标《普洱咖啡》理化指标要求中已没有杯测分项目。原因是:他们认为在杯测上国内基本没有话语权,加之实际实践中的杯测结果因人而异情况普遍存在,将其纳入咖啡质量的理化指标要求很难发挥应有的作用。杯测分作为衡量咖啡质量优劣的一项重要标准,在咖啡生产与贸易活动中无处不在,在生产和贸易上肯定将长期存在和应用,无法回避。我们的任务是如何建立更加完整的杯测体系、流程、方法,使杯测结果尽可能的科学、客观、公正、公平,让生产者、贸易双方等相关各方普遍接受与认可。随着人工智能技术的不断发展,将人工智能技术植入咖啡杯测体系,并研究开发便捷、快速、准确的小型杯测设备,从理论上看是完全可能的。若关于这方面的研究取得突破,那将是咖啡杯测的革命性突破。

3.6 关于焙炒咖啡豆及其衍生产品丙烯酰胺限量问题

丙烯酰胺是咖啡生豆在焙炒过程中产生的一种有害物质,其生成量与咖啡豆焙炒工艺、烘焙曲线、温度等均有关,但其产生的具体机制、原理尚未完全明确。目前,国内无论是国标还是行标都还没有关于焙炒咖啡豆及其衍生产品中丙烯酰胺的限量要求。欧盟对食品中的丙烯酰胺并没有设定一个直接的“最大限量”,而是采取了一套以“基准水平”(烘焙咖啡, $400 \mu\text{g}/\text{kg}$; 速溶(可溶)咖啡, $850 \mu\text{g}/\text{kg}$)和“缓解措施”为核心的管控体系。这个体系的核心逻辑是基准水平不是法律上限,而更像一个“预警值”,用于衡量缓解措施是否有效;《欧盟委员会法规(EU) 2017/2158》(附录 I 和 II)为不同食品类别列出了具体的生产加工建议(如选择原料、控制温度和时间),食品经营者必须执行这些措施,力求将丙烯酰胺含量降至合理可实现的低水平;如果产品中丙烯酰胺含量超过了基准水平,企业必须立即审查并改进其生产工艺和控制措施。基于上述理念,建议相关科研机构(高校或检验检测机构)进一步完善烘焙咖啡豆及其衍生产品中丙烯酰胺的产生原因、产生量与咖啡豆焙炒工艺、方法、采用的烘焙曲线、温度等关系的基础研究,明确烘焙咖啡豆及其衍生产品产生丙烯酰胺的机制

和原理,以指导企业改进和优化咖啡豆烘焙工艺技术和方法,有效管控咖啡烘焙豆及其衍生产品的丙烯酰胺含量,确保烘焙咖啡产品质量安全。

4 建议

4.1 加快产业重要空缺标准研制工作

遵循“补短板、强弱项、建体系”原则,紧紧围绕咖啡鲜果处理、精深加工、品鉴与杯测、质量控制、经营服务等关键环节,详细梳理目前缺失而产业又急需的重要标准研究制定项目,加快我省咖啡产业重要空缺标准研制与发布实施步伐,为云南咖啡产业尽快实现“有标采标,无标创标,全程贯标”奠定坚实基础。

4.2 加速国际标准转化与采纳

按照省咖啡标准化技术委员会的统一安排和部署,系统梳理 ICO 贸易标准,ISO 全产业链最新标准,SCA 最新标准、方法和要求(技术文件);建立“国际咖啡标准转化清单”机制,3 a 内完成 80% 以上与我省咖啡产业关联度较高的国际先进咖啡标准的本土化转化,特别关注咖啡生豆分级、杯品方法与评分标准、咖啡农残(真菌、毒素)限量与食品安全等核心指标与参数的调整变化。

4.3 积极参与相关国际标准的制修订,牢牢掌握国际话语权

省咖啡标准化技术委员会要加强与 ISO/TC34 (咖啡与咖啡制品技术委员会)的沟通联系,在可持续生物多样性复合荫蔽绿色高效种植、山地立体气候咖啡风味评价与杯测等方面提出中国方案,争取国际标准话语权。

参考文献:

- [1] 国家市场监督管理总局技术创新中心(咖啡质量基础与产业服务). 咖啡产业标准体系构建指南[Z]. 2024.
- [2] 李维锐,赵国祥,严红云,等. 云南精品咖啡生产情况调查报告[J]. 热带农业科技, 2024, 47(3): 31-40.
- [3] 云南省咖啡行业协会. 小粒种咖啡 第3部分: 种植管理: DB53/T 149.3—2023[S].
- [4] 云南省咖啡行业协会. 小粒种咖啡 第4部分: 生豆初加工: DB53/T 149.3—2023[S].
- [5] 云南省咖啡行业协会. 小粒种咖啡 第6部分: 杯品: DB53/T 149.3—2023[S].

附录

1 基础定义(KFBZ01)

现行与我省咖啡产业关联度较高的基础定义标准2项:

- (1)《咖啡类饮料》(GB/T 30767)
- (2)《咖啡及其制品术语》(GB/T 18007)

产前技术标准6项

种质资源技术标准3项

计划制定的基础定义标准3项:

- (1)《生咖啡感官分析术语与定义》
- (2)《咖啡杯品感官分析术语与定义》
- (3)《咖啡感官分析术语》(国标已立项)

2 种子种苗(KFBZ02)

现行与我省咖啡产业关联度较高的种子种苗标准14项:

- (1)《农作物种植标签通则》(GB 20464)
- (2)《农作物种子检验规程第4部分:播种质量发芽试验》(GB/T 3543.4)
- (3)《农作物种子检验规程第5部分:品种质量品种纯度鉴定》(GB/T 3543.5)
- (4)《农作物种子检验规程第6部分:播种质量水分测定》(GB/T 3543.6)
- (5)《咖啡种子种苗》(NY/T 358)
- (6)《咖啡种苗生产技术规程》(NY/T 3329)
- (7)《热带作物种质资源术语》(NY/T 3238)
- (8)《热带作物种质资源收集技术规程》(NY/T 2812)
- (9)《热带作物种质资源描述评价规范 咖啡》(NY/T 3004)
- (10)《热带作物品种审定规范第5部分 咖啡》(NY/T 2667.5)
- (11)《热带作物品种试验技术第5部分 咖啡》(NY/T 2668.5)
- (12)《植物品种特异性(可区别性)、一致性和稳定性测试指南 咖啡》(NY/T 3739)
- (13)《小粒种咖啡第1部分:品种选择》(DB53/T 149.1)
- (14)《小粒种咖啡第2部分:种苗生产》(DB53/T 149.2)

计划制定的种子种苗标准7项:

- (1)《小粒种咖啡品种(种质)抗旱性鉴定技术规程》
- (2)《小粒种咖啡品种真实性鉴定SNP标记法》
- (3)《咖啡杂交育种技术规程》
- (4)《咖啡品种区域性试验技术规程》
- (5)《咖啡品种鉴定中品质评价样品制备技术规范》
- (6)《咖啡品种品质综合评价通用技术规范》
- (7)《小粒种咖啡品种鉴定规范》

3 种植与管理(KFBZ03)

3.1 环境条件(KFBZ0301)

现行与我省咖啡产业种植环境条件关联度较高的标准

6项:

- (1)《环境空气质量标准》(GB 3095)
- (2)《农田灌溉水质标准》(GB 5084)
- (3)《土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)》(GB 15618)
- (4)《有机产品生产、加工、标识与管理体系要求》(GB/T 19630)
- (5)《绿色食品产地环境质量》(NY/T 391)
- (6)《小粒种咖啡寒害等级》(DB53/T 679)

3.2 种植与管理(KFBZ0302)

现行与我省咖啡产业关联度较高的种植与管理标准2项:

- (1)《咖啡栽培技术规程》(NY/T 922)
- (2)《小粒种咖啡第3部分:种植管理》(DB53/T 149.3)

计划制定的种植与管理标准3项:

- (1)《小粒种咖啡低产园改造技术规程》
- (2)《小粒种咖啡叶片营养诊断技术规程》
- (3)《咖啡-绿肥(牧草)间套种技术规程》

3.3 肥料与土壤调理剂(KFBZ0303)

现行与我省咖啡产业关联度较高的肥料与土壤调理剂标准9项:

- (1)《肥料标识内容和要求》(GB 18382)
- (2)《肥料中有害物质的限量要求》(GB 38400)
- (3)《绿色食品 肥料使用准则》(NY/T 394)
- (4)《肥料合理使用准则 通则》(NY/T 496)
- (5)《肥料合理使用准则 氮肥》(NY/T 1105)
- (6)《肥料合理使用准则 微生物肥》(NY/T 1535)
- (7)《肥料合理使用准则 有机肥料》(NY/T 1868)
- (8)《肥料合理使用准则 钾肥》(NY/T 1869)
- (9)《土壤调理剂 通用要求》(NY/T 3034)

4 病虫害监测与绿色防控(KFBZ04)

现行与我省咖啡产业关联度较高的病虫害监测与绿色防控标准16项:

- (1)《咖啡黑长蠹检疫鉴定方法》(GB/T 36837)
- (2)《咖啡浆果炭疽病菌检疫鉴定方法》(GB/T 40457)
- (3)《咖啡美洲叶斑病菌鉴定方法》(SN/T 1450)
- (4)《咖啡潜叶蛾检疫鉴定方法》(SN/T 1912)
- (5)《咖啡果小蠹检疫鉴定方法》(SN/T 1913)
- (6)《短体线虫属(中国种类)检疫鉴定方法》(SN/T 2507)
- (7)《咖啡浆果炭疽病菌检疫鉴定方法》(SN/T 3679)
- (8)《出口小粒咖啡豆检验检疫规程》(SN/T 4320)
- (9)《小粒种咖啡病虫害防治技术规程》(NY/T 1698)
- (10)《热带作物品种资源抗病虫鉴定技术规程 咖啡锈病》(NY/T 3331)
- (11)《热带作物病虫害防治技术规程 咖啡黑枝小蠹》

(NY/T 3603)

(12)《热带作物种质资源抗病虫鉴定技术规程 咖啡炭疽病》(NY/T 4519)

(13)《小粒种咖啡 第3部分:种植管理》(DB53/T 149.3)

(14)《咖啡锈病调查规范》(DB53/T 1198)

(15)《咖啡灭字脊虎天牛调查测报规范》(DB53/T 1201)

(16)《管氏肿腿蜂防治咖啡灭字脊虎天牛技术规程》

(T/YNRZ 021)

计划制定的病虫害监测与绿色防控标准5项:

(1)《咖啡果小蠹监测与防治技术规程》

(2)《咖啡蚱壳虫防治技术规程》

(3)《咖啡品种(种质)抗病虫鉴定技术规程-咖啡灭字脊虎天牛》

(4)《咖啡品种(种质)抗病虫鉴定技术规程-咖啡褐斑病》

(5)《咖啡园主要草害及其防治技术》

5 生产加工(KFBZ05)

现行与我省咖啡产业关联度较高的生产加工标准7项:

《小粒种咖啡初加工技术规范》(NY/T 606)

《咖啡湿法加工机械设备技术条件》(NY/T 383)

《咖啡湿法加工机械设备试验方法》(NY/T 384)

(4)《小粒种咖啡 第4部分:生豆初加工》(DB53/T 149.4)

(5)《咖啡鲜果集中加工厂建设规范》(DB5308/T 78)

(6)《咖啡果皮茶加工技术规程》(DB53/T 1202)

(7)《咖啡豆烘焙技术规程》(T/YNRZ 034)

计划制定的生产加工标准11项:

(1)《咖啡鲜果蜜处理加工技术规范》

(2)《咖啡厌氧发酵技术规范》

(3)《精品小粒种咖啡烘焙加工技术规范》

(4)《挂耳咖啡生产技术规范》

(5)《速溶纯咖啡生产技术规范 冷萃冻干法》

(6)《速溶纯咖啡生产技术规范 热萃冻干法》

(7)《速溶纯咖啡生产技术规范 喷雾干燥法》

(8)《浓缩纯咖啡液生产技术规范》

(9)《化妆品原料-咖啡豆发酵滤液操作规程》

(10)《咖啡果醋加工技术规程》

(11)《咖啡果酒加工技术规程》

6 产品包装、贮存与运输(KFBZ06)

6.1 包装与包装材料(KFBZ0601)

(1)《食品接触用纸和纸板材料及制品》(GB 4806.8)

(2)《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》(GB 4806.7)

(3)《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)

(4)《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

(GB 28050)

(5)《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》第1号修改单

(6)《有机产品生产、加工、标识与管理体系要求》(GB/T 19630)

(7)《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》(GB 23350)

(8)《包装储运图示标志》(GB/T 191)

(9)《包装设计通用要求》(GB/T 1212)

(10)《运输包装指南》(GB/T 36911)

(11)《绿色食品 包装通用准则》(NY/T 658)

(12)《咖啡袋滤纸》(QB/T 5050)

6.2 贮存与运输(KFBZ0602)

(1)《生咖啡贮存和运输导则》(NY/T 2554)

(2)《绿色食品 储藏运输准则》(NY/T 1056)

(3)《小粒种咖啡 第9部分:生豆贮存与运输》(DB53/T 149.9)

7 产品安全(KFBZ07)

执行现行6个强制性国家标准,1个推荐性地方标准。

(1)《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)

(2)《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)

(3)《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)

(4)《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)

(5)《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定》(GB 5009.96)

(6)《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101)

(7)《咖啡质量安全追溯管理规范》(DB53/T 1200)

8 产品标准(KFBZ08)

8.1 产品分级(KFBZ0801)

(1)《生咖啡 分级方法导则》(GB/T 19181)

(2)《生咖啡》(NY/T 604)

(3)《小粒种咖啡 第7部分:生豆分级》(DB53/T 149.7)

(4)《小粒种咖啡 第8部分:精品咖啡通用原料》(DB53/T 149.8)

8.2 产品标准(KFBZ0802)

现行与我省咖啡产业关联度较高的产品标准8项:

(1)《固体饮料》(GB/T 29602)

(2)《咖啡类饮料》(GB/T 30767)

(3)《植物饮料》(GB/T 31326)

(4)《焙炒咖啡》(NY/T 605)

(5)《绿色食品 咖啡》(NY/T 289)

(6)《速溶咖啡》(DBS53/021)

(7)《咖啡果皮》(DBS53/033)

(8)《化妆品用原料 咖啡(COFFEA ARABICA)提取物》(T/YBHDP A 002)

计划制定产品标准 8 项:

- (1)《速溶纯咖啡 冷萃冻干法》
- (2)《速溶纯咖啡 热萃冻干法》
- (3)《速溶纯咖啡 喷雾干燥法》
- (4)《浓缩纯咖啡液》
- (5)《挂耳咖啡》
- (6)《咖啡果皮茶》
- (7)《咖啡果酒》
- (8)《咖啡果醋》

8.3 地理标志产品(KFBZ0803)

现行与我省咖啡产业关联度较高的地理标志产品标准 5 项:

- (1)《地理标志产品质量要求 普洱咖啡》(GB/T 45690)
- (2)《地理标志产品 保山小粒咖啡》(DB53/T 371)
- (3)《地理标志产品 朱苦拉咖啡》(DB53/T 830)
- (4)《高原特色农产品 普洱咖啡》(DB5308/T 7)
- (5)《地理标志证明商标 保山小粒咖啡》(DB5305/T 94)

争取制定地理标志产品标准 1 项:

《云南咖啡》

9 检验检测(KFBZ09)

现行与我省咖啡产业关联度较高的检验检测标准 26 项:

- (1)《食品安全国家标准 食品中水分的测定》(GB 5009.3)
- (2)《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》(GB 5009.4)
- (3)《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》(GB 5009.5)
- (4)《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》(GB 5009.6)
- (5)《食品安全国家标准 食品中还原糖的测定》(GB 5009.7)
- (6)《植物类食品中粗纤维的测定》(GB/T 5009.10)
- (7)《食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定》(GB 5009.139)
- (8)《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》第 1 号修改单(GB 12456)
- (9)《生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定》(GB/T 15033)
- (10)《家用咖啡机性能测试方法》(GB/T 23129)
- (11)《进出口速溶咖啡检验规程》(SN/T 1391)
- (12)基于追溯码和定位技术的进口食品溯源指南 第 13 部分:咖啡豆及咖啡粉(SN/T 5652.13)
- (13)《进出口小粒咖啡豆检验检疫规程》(SN/T 4320)
- (14)《定量包装商品净含量计量检验规则》(JJF 1070)

(15)《生咖啡和带种皮咖啡豆取样器》(NY/T 234)

(16)《袋装生咖啡 取样》(NY/T 1518)

(17)《生咖啡 缺陷参考图》(NY/T 1519)

(18)《咖啡及制品中葫芦巴碱的测定 高效液相色谱法》(NY/T 3012)

(19)《咖啡中绿原酸类化合物的测定 高效液相色谱法》(NY/T 3514)

(20)《生咖啡 粒度分析 手工和机械筛分》(NY/T 3979)

(21)《生咖啡和焙炒咖啡 整豆自由流动堆密度的测定(常规法)》(NY/T 4241)

(22)《小粒种咖啡 第 5 部分:缺陷豆和外来杂质的检验与测定》(DB53/T 149.5)

(23)《咖啡生豆氨基酸总量测定(分光光度法)》(T/YN-RZ 011)

(24)《咖啡中赭曲霉毒素残留基质标样制样技术规范》(T/YNBX 129)

(25)《咖啡中 5-羟甲基糠醛的测定 高效液相色谱法》(T/YNBX 033)

(26)《咖啡中葫芦巴碱、绿原酸和咖啡因的测定 高效液相色谱法》(T/YNBX 020)

正在制定检验检测标准 1 项:

《咖啡生豆水分含量测定(水分子极化法)》

计划制定检验检测标准 5 项:

(1)《生咖啡用于感官分析样品的制备》

(2)《生咖啡感官分析方法》

(3)《咖啡感官术语》

(4)《咖啡中草芽畏残留量的测定 液相色谱质谱联用法》

(5)《咖啡中氯钛酸残留量的测定 液相色谱质谱联用法》

10 贸易与流通(KFBZ10)

10.1 电子商务(KFBZ1001)

(1)《电子商务产品质量信息规范》(GB/T 33992)

(2)《电子商务交易产品可追溯性通用规范》(GB/T 36061)

(3)《电子商务商品验收规范》(SB/T 11197)

10.2 流通(KFBZ1002)

(1)《流通企业食品安全预警体系》(SB/T 10961)

10.3 咖啡仓储库(KFBZ1003)

计划制定《咖啡仓储库建设指南》

11 冲煮与器具(KFBZ11)

现行 1 个国家推荐性标准:

《家用和类似用途咖啡机》(GB/T 46503)

计划制定标准 7 项:

(1)《手冲咖啡流程与技术要求》

(2)《手冲咖啡器具要求》

- (3)《美式咖啡制作》
 (4)《拿铁咖啡制作》
 (5)《卡布奇诺咖啡制作》
 (6)《花式咖啡饮品制作》
 (7)《拉花流程与操作要求》
- 12 杯测(KFBZ12)**
 支撑标准为1个农业行业标准,1个云南省地方标准和精品咖啡协会内部技术文件。
 (1)《生咖啡》(NY/T 604)中附录A
 (2)《小粒种咖啡 第6部分:杯测》(DB53/T 149.6)
 (3)SCCA咖啡杯测方法与标准(协会内部技术文件)
- 13 技能培训与认证(KFBZ13)**
 现行与我省咖啡产业关联度较高的技能培训与认证标准2项:
 (1)《咖啡师(2022年版)》(职业编码:4-03-02-08)
 (2)《咖啡调配师岗位技能要求》(SB/T 10734)
 已立项,正在组织制定的培训与技能鉴定标准5项:
 (1)《咖啡职业技能要求与评价 第1部分:种植工》
 (2)《咖啡职业技能要求与评价 第2部分:初加工》
 (3)《咖啡职业技能要求与评价 第3部分:冲煮师》
 (4)《咖啡职业技能要求与评价 第4部分:烘焙师》
 (5)《咖啡职业技能要求与评价 第5部分:感官分析师》
 计划制定的技能培训与认证标准5项:
 (1)《咖啡调配师岗位技能要求》
 (2)《咖啡产区推介员培训与认证规范》
 (3)《咖啡师培训与认证规范》
 (4)《咖啡烘焙师培训与认证规范》
 (5)《咖啡品鉴师培训与认证规范》
- 14 品牌打造(KFBZ14)**
- 14.1 品牌(KFBZ1401)**
 (1)《品牌术语》(GB/T 29185)
 (2)《品牌价值要素评价 第1部分:通则》(GB/T 29186.1)
 (3)《品牌价值要素评价 第2部分:有形要素》(GB/T 29186.2)
 (4)《品牌价值要素评价 第3部分:质量要素》(GB/T 29186.3)
 (5)《品牌价值要素评价 第4部分:创新要素》(GB/T 29186.4)
 (6)《品牌价值要素评价 第5部分:服务要素》(GB/T 29186.5)
 (7)《品牌价值要素评价 第6部分:无形要素》(GB/T 29186.6)
 (8)《品牌评价 品牌价值评价要求》(GB/T 29187)
 (9)《区域品牌价值评价 地理标志产品》(GB/T 36678)
 (10)《品牌 分类》(GB/T 36680)
- 14.2 评价(KFBZ1402)**
 (1)《有机产品生产、加工、标识与管理体系统要求》(GB/T 19630)
 (2)《绿色产品评价通则》(GB/T 33761)
 (3)《区域特色有机产品生产优势产地评价技术指南》(RB/T 170)
 计划组织制定区域公共品牌标准《云南咖啡》。
- 15 赛事与经营服务(KFBZ15)**
- 15.1 赛事(KFBZ1501)**
 现行与我省咖啡产业关联度较高的咖啡赛事标准2项:
 (1)《咖啡赛事 第1部分:组织管理通则》(DB53/T 1199.1)
 (2)《咖啡赛事 第2部分:生豆大赛运行规范》(DB53/T 1199.2)
 已立项,正在组织制定的咖啡赛事标准3项:
 (1)《咖啡赛事 第3部分:咖啡师赛事运行规范》
 (2)《咖啡赛事 第4部分:烘焙师赛事运行规范》
 (3)《咖啡赛事 第5部分:咖啡冲煮师赛事运行规范》
 计划组织制定的咖啡赛事标准5项:
 (1)《咖啡赛事 咖啡虹吸壶赛运行规范》
 (2)《咖啡赛事评分规则 生豆赛评分规则》
 (3)《咖啡赛事评分规则 咖啡师赛评分规则》
 (4)《咖啡师赛评分规则 咖啡冲煮师赛评分规则》
 (5)《咖啡师赛评分规则 咖啡烘焙师赛评分规则》
- 15.2 经营服务(KFBZ1502)**
 现行与我省咖啡产业关联度较高的咖啡经营服务标准3项:
 (1)《咖啡厅经营服务规范》(SB/T 11071)
 (2)《咖啡服务业规范》(DB 3301/T 69)
 (3)《咖啡厅服务规范》(TKFXH 001)
 拟制定的咖啡服务标准1项:
 《咖啡厅(馆)等级划分与评定规范》