

天府商品交易所交易执行标准

Ver.001

生 咖 啡

Green coffee

2015-11-15 发布

2015-11-20 实施

生咖啡豆标准

1、范围

此标准规定了生咖啡豆标准的各项技术要求,同时适用于阿拉比卡小粒种咖啡豆(学名为 coffee arabica Linnaeus,简称 Arabica)和 罗布斯塔中粒种咖啡豆(学名为 coffee canephora Pierre ex Froehner,简称 Robusta)。

2、参考标准

ISO 1446:2001/Amd 1:2011 生咖啡豆.水含量的测定(基准参照法)

Green coffee -- Determination of water content -- Basic reference method

ISO 3509:2005 咖啡及其制品--词汇

Coffee and coffee products -- Vocabulary

ISO 4072:1982 袋装生咖啡豆.取样

Green coffee in bags -- Sampling

ISO 4149:2005 生咖啡豆--杂质和缺陷嗅觉和视觉的检验及测定

Green coffee -- Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects

ISO 4150:2011 咖啡豆—筛分分析—筛分手册

Green coffee or raw coffee -- Size analysis -- Manual and machine sieving

ISO 6666:2011 咖啡试验器

Coffee sampling -- Triers for green coffee or raw coffee and parchment coffee

ISO 6667:1985 生咖啡豆.昆虫损害咖啡豆比例的测定

Green coffee -- Determination of proportion of insect-damaged beans

ISO 6673:2003 生咖啡豆.在 105 °C 情况下质量损失的测定

Green coffee -- Determination of loss in mass at 105 degrees C

ISO 8455:2011 生咖啡豆--贮存和运输指南

Green coffee -- Guidelines for storage and transport

3、术语和定义

适用此标准的目的已由 ISO3509:2005 定义

4、技术要求

4.1 咖啡豆分类如表 1

表 1—咖啡豆等级

Arabica 等级	Robusta 等级
--	AAA 级 (#18 抛光/无黑豆)
AA 级	AA 级 (#18 目)
A+级	--
A 级	A 级(#16 目)
AB 级	AB 级(#13 目)
C 级	--

4.2 颜色：每种咖啡豆的自然颜色

4.3 风味：每种咖啡豆的自然风味，无异味

4.4 水份：咖啡豆的最大水份规定为 10.5-12.5%(±0.5%)

4.5 混合物含量见表 2

表 2—每个级别所允许的混合物的百分比

咖啡种类	AAA	AA	A+	A	AB	C
Arabica	--	混合物 C: ≤ 0.1%	混合物 C: ≤ 0.2%	混合物 C,D: ≤0.3%	混合物 C,D: ≤0.5%	混合物 D: ≤ 8%
Robusta	无混合物 (A\C\D)	混合物 A: ≤ 3%, 混合物 C,D: ≤0.5%	--	混合物 A: ≤ 5%, 混合物 C,D: ≤1%	混合物 A: ≤ 5%, 混合物 C,D: ≤5%	--
注意: —“A”: Arabica “R”: Robusta “C”: 干果, 黑豆, 破豆 “D”: 其它杂质 —计算根据质量百分比						

4.6 每个级别所允许的总缺陷及每种不良所规定的缺陷值见表 3

表 3—每个级别所允许的总缺陷

质量等级	所允许的最大缺陷（每 300 克样品），单位：克	
	Arabica	Robusta
AAA 级	--	6
AA 级	15	30
A+级	25	--
A 级	30	80
AB 级	60	150
C 级	120	--

4.7 用圆孔筛的重量的百分比（见表 4）及圆孔筛的直径（见附录 B）

表 4—圆孔筛的重量百分比

质量等级	筛号		最小率 (%)
	Arabica	Robusta	
AAA 级	--	18-17	90/10
AA 级	≥17	18-16	90/10
A+级	≥16	--	90/10
A 级	≥14	16-12.5	90/10
AB 级	14-12	12.5-12	90/10
C 级	≤12	--	90/10

5、测试方式

5.1 抽样根据 ISO 4072:1982

5.2 感官检测根据 ISO 4149:2005

5.3 水份含量的测定根据 ISO 6673:2003

5.4 水分的测定

300g 样品（根据 5.1 规定抽样）分为阿拉比卡（A）,罗布斯塔（R），每类咖啡质量百分比的计算及水分百分比的测定。

5.5 缺陷值的测定

300g 样品(根据 5.1 规定抽样)分为杂质、缺陷类别，

缺陷值测定的定义根据附录 A，

缺陷值的计算及四舍五入的结果根据四舍五入的惯常做法，

圆筛孔的质量测定根据包装、唛头、储存及出货情况。

附录 A-咖啡生豆缺陷值的规定

缺陷的种类	缺陷值	缺陷的种类	缺陷值
黑豆	1	虫豆（2孔或3孔）	0.2
棕色豆	0.25	破豆（1/2 或 3/4 剩余）	0.1
干果	1	碎豆（剩余部分少于 1/2）	0.2
羊皮片	0.5	大型果壳(≥3/4 壳)	1
酸豆	1	中型果壳（1/2~3/4）	0.5
霉豆(≥50%)	1	小型果壳（<1/2）	0.2
碎豆	0.5	大羊皮片(≥1/2)	0.2
半黑豆	0.5	小羊皮片(<1/2)	0.1
未熟豆	0.2	2-4cm 的枝条	5
干豆	0.5	1-2cm 的枝条	2
软豆（蜡状豆）	0.2	<1cm 的枝条	1
贝壳豆	0.2	大石头（20#筛上）	5
伤斑豆	0.1	中型石头（20#以下，12#以上）	2
虫豆（1孔）	0.1	小型石头（12#筛上以下，10#以上）	0.5
虫豆（2孔或3孔）	0.2	其它杂质（如上列表以外）	
		0.5. g 以下	1
		0.5g—1g	2
		每 1g—超过 1g	3

备注：每 300g 样最大的缺陷值（5 个缺陷）

附录 B-筛尺寸及圆孔筛直径规定

筛尺寸	圆孔筛的直径 (mm)
N° 7	2.80
N° 10	4.00
N° 12	4.75
N° 12 1/2	5.00
N° 14	5.60
N° 15	6.00
N° 16	6.30
N° 17	6.70
N° 18	7.10
N° 19	7.50
N° 20	8.00

备注：N° 12 1/2 号筛相当于#13 筛