

ICS 67.140.20  
CCS B 35

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 289—2025

代替 NY/T 289—2012

## 绿色食品 咖啡

Green food—Coffee

2025-01-09 发布

中华人民共和国农业农村部 发布





## 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 NY/T 289—2012《绿色食品 咖啡》，与 NY/T 289—2012 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了感官要求中咖啡色泽、气味、滋味等项目的要求，更改了气味、滋味项目的检测方法（见 4.2，2012 年版的 4.2）；
- b) 更改了理化指标中生咖啡缺陷豆、水分、咖啡因项目限量值，增加了杂质项目（见 4.3，2012 年版的 4.3）；
- c) 更改了食品安全指标中毒死蜱、氯氰菊酯、敌敌畏、乐果、吡虫啉和赭曲霉毒素 A 项目的限量值及检测方法（见 4.4，2012 年版的 4.4）；
- d) 删除了食品安全指标中焙炒咖啡豆和咖啡粉的农药残留指标（见 4.4，见 2012 年版的 4.4）；
- e) 删除了食品安全指标中六六六、滴滴涕项目（见 2012 年版的附录 A）；
- f) 删除了微生物限量指标中志贺氏菌、溶血性链球菌项目（见 2012 年版的 4.5）；
- g) 更改了检验规则（见 5，2012 年版的 5）；
- h) 更改了咖啡产品认证检验项目（见附录 A，2012 版附录 A）。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院农产品加工研究所、农业农村部食品质量监督检验测试中心（湛江）、农业农村部农产品质量监督检验测试中心（昆明）、中国绿色食品发展中心、德宏后谷咖啡有限公司、云南咖啡厂有限公司、思茅海关综合技术服务中心、云南农业大学热带作物学院、云南省德宏热带农业科学研究所。

本文件主要起草人：潘晓威、刘元靖、叶剑芝、黎其万、杨春亮、张宪、林涛、刘艳辉、陈振佳、马晓东、郑慧芳、陈治华、匡玉、曾绍东、林玲、林小勤。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1995 年首次发布为 NY/T 289，2012 年第一次修订；

——2012 年第一次修订时，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；对检验规则、包装、运输和储存分别引用绿色食品标准 NY/T 1055、NY/T 658 和 NY/T 1056；

——本次为第二次修订。



# 绿色食品 咖啡

## 1 范围

本文件规定了绿色食品咖啡的要求,检验规则,标签,包装、运输和储藏。

本文件适用于绿色食品咖啡,包括生咖啡、焙炒咖啡豆和咖啡粉。不适用于咖啡萃取粉、脱咖啡因咖啡和速溶型咖啡。

## 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- 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 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- 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 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

### 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（也称阿拉伯咖啡或阿拉比卡咖啡，学名为 *Coffea arabica* L.）和中粒种咖啡（也称罗巴斯塔咖啡，学名为 *Coffea canephora* Pierre ex A. 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 ground coffee**

焙炒咖啡豆磨碎后的产品。

### 4 要求

#### 4.1 产地环境及生产过程

生咖啡产地环境应符合 NY/T 391 的要求，生产过程中农药、肥料使用应分别符合 NY/T 393 和 NY/T 394 的要求。焙炒咖啡豆、咖啡粉加工过程应符合 GB 14881 的要求，食品添加剂使用应符合 NY/T 392 的要求。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 的要求。

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、浅绿色、浅褐色	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，品味和口感都很好			气味用嗅的方法检测；滋味用品尝的方法检测

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

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	
	小粒种	中粒种			
缺陷豆	≤6	≤10	—	—	GB/T 15033
水分	≤12.0	≤12.5	≤5.0	≤3.5	GB 5009.3
灰分	≤5.5				GB 5009.4

表 2 (续)

项目	指标				检测方法
	生咖啡		焙炒咖啡豆	咖啡粉	
	小粒种	中粒种			
蔗糖	—	≤9.5	GB 5009.8		
脂肪	—	≥5.5	GB 5009.6		
蛋白质	—	≤17	GB 5009.5		
咖啡因	≥0.8(小粒种); ≥1.5(中粒种)			GB 5009.139	
水浸出物	—		≥22	GB/T 8305	
杂质	≤0.1	≤0.2	无肉眼可见外来杂质		GB/T 15033

#### 4.4 污染物限量、农药残留限量和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定的要求,同时符合表 3 的要求。

表 3 污染物、农药残留和真菌毒素限量

序号	项目	限量	检测方法
1	总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
2	镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.15
3	毒死蜱,mg/kg	≤0.01(生咖啡)	GB 23200.113
4	氯氰菊酯,mg/kg	≤0.01(生咖啡)	GB 23200.113
5	敌敌畏,mg/kg	≤0.01(生咖啡)	GB 23200.113
6	乐果,mg/kg	≤0.01(生咖啡)	GB 23200.113
7	吡虫啉,mg/kg	≤0.7(生咖啡)	GB/T 20769
8	赭曲霉毒素 A,μg/kg	≤3	GB 5009.96

#### 4.5 微生物限量

焙炒咖啡豆、咖啡粉应符合表 4 的要求。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数,CFU/g	5	2	100	1 000	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	0	10	—	GB 4789.3
沙门氏菌,CFU/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/25 g	5	0	0	—	GB 4789.10

注:*n* 为同一批次产品采集的样品件数;*c* 为最大可允许超出 *m* 值的样品数;*m* 为微生物指标可接受水平的限量值;*M* 为微生物指标的最高安全限量值。

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

#### 4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号的要求,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

### 5 检验规则

申请绿色食品认证的食品应按照本文件中 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 的要求。每批产品出厂前,都应进行出厂检验,出厂检验项目为包装、标签、净含量、感官、水分。本文件规定的农药残留量检测方法,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。

### 6 标签

应符合 GB 7718 的要求。焙炒咖啡豆、咖啡粉的标签还应符合 GB 28050 的要求。

## 7 包装、运输和储藏

### 7.1 包装

包装按 NY/T 658 的规定执行。包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

### 7.2 运输和储藏

按 NY/T 1056 的规定执行。

**附 录 A**  
(规范性)  
绿色食品 咖啡产品认证检验项目

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,绿色食品咖啡申报检验还应检验的项目。

**表 A.1 污染物和农药残留项目**

单位为毫克每千克

序号	检验项目	限量	检测方法
1	铅(以 Pb 计)	$\leq 0.5$	GB 5009.12
2	多菌灵	$\leq 0.1$ (生咖啡)	GB/T 20769
3	丙环唑	$\leq 0.02$ (生咖啡)	GB 23200.113
4	戊唑醇	$\leq 0.1$ (生咖啡)	GB 23200.113