ICS 67.140.20
CCS X 50

T/CS

团 体 标 准

T/CS 124—2025

膳食纤维咖啡

Dietary fiber coffee

2025－07－10 发布 2025－07－10 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　原材料 1
5　技术要求 2
6　生产卫生要求 3
7　试验方法 3
8　检验规则 4
9　标志、标签、包装、运输和贮存 5
10　保质期 5

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。

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。

本文件由丹东市同道文化餐饮管理有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：丹东市同道文化餐饮管理有限公司、杭州喜一生科技有限公司、杭州同道益健科技有限公司、杭州咖饱饱食品科技有限公司。

本文件主要起草人：刘爱红、郑丹卉、唐古阳、邹倩雯、刘桐言。

膳食纤维咖啡

1 范围

本文件规定了膳食纤维咖啡的原辅料、技术要求、生产卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以研磨的咖啡粉为原材料，添加或不添加绿咖啡粉、白芸豆提取物、低聚果糖、姜黄、锡兰肉桂粉经配料、混合、包装制造而成的膳食纤维咖啡的生产和检验。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准食品中钾、钠的测定
GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 605 焙炒咖啡
《中华人民共和国药典》（2020 年版）
白芸豆提取物（卫食新进申字（2009）第0016号）的行政许可申请（卫食新告字[2011]第0011号）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原材料

4.1 咖啡粉、绿咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
4.2 白芸豆提取物应符合白芸豆提取物（卫食新进申字（2009）第 0016 号）的行政许可申请（卫食新告字[2011]第 0011 号）的规定。
4.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
4.4 姜黄应符合 GB 2760 的规定。
4.5 锡兰肉桂粉应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）的规定，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
4.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5 技术要求

5.1 感官

产品的感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官

项目	要求
色泽	符合产品应有色泽
滋味、气味	符合产品应有色泽滋味、气味
组织形态	符合产品特性
杂质	无肉眼可见杂质
冲调性	经搅拌可迅速溶解于水中，无结块

5.2 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分，g/100g	≤3.5
灰分，g/100g	≤3.0
蔗糖，g/100g	≤9.5
蛋白质，g/100g	≤8
咖啡因，g/100g	≥0.8
水浸出物，g/100g	≥22
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.9
钠（以Na计），mg/100g	≤450

5.3 微生物限量

产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标
菌落总数，CFU/g	≤1.0×10^{3}
大肠菌群，MPN/g	＜3.0
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
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。	

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

5.8 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

6 生产卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官

取约 50 g 样品混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，首先观察其色泽、组织状态和杂质，然后将试样放入盛有 100 mL、70 ℃ 水的 250 mL 烧杯中，搅拌均匀后，鼻嗅其气味，口尝滋味，同时观察冲调性。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定进行。

7.2.2 灰分

按 GB 5009.4 的规定进行。

7.2.3 蔗糖

按 GB 5009.8 的规定进行。

7.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定进行。

7.2.5 咖啡因

按 GB 5009.139 的规定进行。

7.2.6 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定进行。

7.2.7 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

7.2.8 钠

按 GB 5009.91 的规定进行。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定进行。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定进行。

7.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 的规定进行。

7.4 污染物限量

按 GB 2762 的规定进行。

7.5 真菌毒素限量

按 GB 2761 的规定进行。

7.6 农药残留限量

按 GB 2763 的规定进行。

7.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂按 GB 2760 的规定进行，营养强化剂按 GB 14880 的规定进行。

7.8 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

8.2 组批

同原料、同配方、同工艺、同生产线连续生产的，质量均一的产品为一批。

8.3 抽样

每批产品按随机抽样的方法进行抽样，每批抽样数量为 3%，但不得少于 1.5 kg，所抽样品平均分成 2 份，一份用于检验，一份用于留样。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前，应由生产企业的质检部门负责按本文件规定逐批进行检验，检验合格的产品方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.5 型式检验

检验项目为本文件要求中规定的全部项目，一般情况下，型式检验半年进行一次。有以下情况之一时亦应进行型式检验：

a) 原辅材料有较大变化时；
b) 更改关键工艺或设备时；
c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后，重新恢复生产时；
d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 质量监督机构按有关规定需要抽检时。

8.6 判定规则

检验结果全部符合本文件要求时判为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本文件时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本文件时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

产品标签标示应符合 GB 7718 的规定，应注明产品类别和级别。宜在标签上标注保质期，保质期由生产企业自行确定。包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

9.2 包装

包装容器应整洁、卫生、无破损，并符合相关的卫生要求。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混装混运。产品在运输过程中，避免受潮、受压，不应曝晒、雨淋。

9.4 贮存

应储存于阴凉、干燥、通风、清洁的仓库中。不应露天存放，不应与有害、有毒、有腐蚀性有异味的物品放在一起。

10 保质期

符合规定的运输和贮存条件下,在包装完整未经启封的情况下,产品自生产之日起,保质期为 24 个月。