ICS 67.140.20
CCS X 51

T/CS

团 体 标 准

T/CS 118—2025

适用于体重管理的咖啡食品

Coffee products suitable for weight management

2025-12-30 发布 2025-12-30 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　技术要求 2
5　试验方法 3
6　检验规则 4
7　标签、标志、包装、运输和贮存 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。

本文件由云南肆只猫咖啡有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：云南肆只猫咖啡有限公司、云南肆只猫电子商务有限公司、云南信为先商贸有限公司、四只猫实业（云南）有限公司、四只猫电子商务（云南）有限公司、四只猫咖啡（云南）有限公司、咖百味实业（云南）有限公司、四只猫咖啡普洱有限公司、四只猫咖啡销售（昆明）有限公司、云南四只猫食品有限公司、云南畅饮者实业有限公司、云南肆只猫实业有限公司。

本文件主要起草人：陈莎、李娟孝、朱银芬、高艳、罗晨、王帅、许雄、赵艳、和毅坚、沐明慧、周娅、苏建雄、普忠泉。

适用于体重管理的咖啡食品

1 范围

本文件规定了适用于体重管理的咖啡食品的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存，描述了试验方法。

本文件适用于体重管理的咖啡固体饮料。

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 包装储运图形符号标志

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

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 5009.8 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 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品溶解性的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

咖啡固体饮料　solid coffee beverage

以咖啡豆及咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，添加其他食品原辅料或食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

应符合相应的食品安全标准及有关规定，不应使用非食品原料和辅料。

4.2　感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1　感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味
状态	粉末状或颗粒状，无结块
杂质	无正常视力可见的外来异物

4.3　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/100 g）	≤	5.0
灰分/（g/100 g）	≤	9.0
咖啡因/（mg/kg）	≥	200
溶解度/（g/100 g）	≥	95
葡萄糖/（g/100 g）	≤	2.5
木糖/（g/100 g）	≤	0.5

4.4　污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1　污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2　真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5　农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6　微生物限量

4.6.1　致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。

4.6.2 其他微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案[a]及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	5×10^4
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2
霉菌/（CFU/g）	≤20			
[a] 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。				

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察产品色泽和状态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光线下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口品尝滋味，检查其有无外来异物。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 咖啡因

按 GB 5009.139 规定的方法测定。

5.2.4 溶解度

按 GB 5413.29 规定的方法测定。

5.2.5 葡萄糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

5.2.6 木糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3.2 真菌毒素限量按 GB 2761 规定的方法测定。

5.4 农药残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌

按 GB 29921 规定的方法测定。

5.5.2 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.5.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法测定。

5.5.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.6 食品添加剂

按 GB 2760 规定的方法测定。

5.7 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同规格产品为一组批。

6.2 取样

从每批产品中随机抽取样品，抽样基数不少于 200 个包装，抽样数量为 18 个包装，样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验，并出具产品合格证明后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、咖啡因、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件 4.2～4.8 规定的全部项目。

6.4.2 每年至少应对产品进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 更改主要原料；
b) 工艺有较大变化；
c) 长期停产后恢复生产；
d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本文件要求时，判该批产品为合格品。

6.5.2 若检验结果中有项目不符合本文件要求，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准。复验时若仍有一项或一项以上指标不符合本文件要求，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，符合相关标准及规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、无异味，不应与有毒、有异味、有腐蚀性物品混装混运。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不应与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀物品混贮。