



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—202×

地理标志产品质量要求 保山小粒咖啡

Quality requirements for product of geographical indication—Baoshan arabica coffee

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地范围	3
5 产地环境	3
5.1 地理	3
5.2 气候	3
5.3 土壤	3
6 栽培管理	3
6.1 品种	3
6.2 栽培管理	3
6.3 采收	3
7 加工	3
7.1 加工流程	3
7.2 工艺要求	4
8 质量要求	4
8.1 质量分级	4
8.2 感官要求	4
8.3 理化指标	4
8.4 净含量	5
9 检验规则	5
9.1 组批	5
9.2 抽样	5
9.3 出厂检验	5
9.4 交收检验	5
9.5 型式检验	5
9.6 判定规则	6
10 标志、标签、包装、运输、贮存	6
10.1 标志、标签	6
10.2 包装	6
10.3 运输、贮存	6
附录 A (规范性) 地理标志产品保山小粒咖啡产地范围	7

附录 B (规范性) 保山小粒咖啡栽培管理	8
B.1 园地开挖	8
B.2 培育壮苗	8
B.3 定植	8
B.4 咖啡园管理	8
附录 C (规范性) 保山小粒咖啡感官分析	9
C.1 感官分析实验室要求	9
C.2 感官评价步骤	9
C.3 感官评价方法	10
参考文献	13

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：保山市检验检测院、保山市市场监督管理局、中国标准化研究院、云南省农业科学院热带亚热带经济作物研究所、保山市农业科学研究院、云南省咖啡行业协会。

本文件主要起草人：王冰凌、王宪文、鲁仕军、云振宇、胡发广、李继祥、刘超、张瑶、李晓波、杨艳、付兴飞、曹平波、娄予强、谭琪琦、谢祖宏、王剑、段丽娜、朱杰、袁丽英、杨焱婷、陈洪继、李林、苏仁贵。

地理标志产品质量要求 保山小粒咖啡

1 范围

本文件界定了地理标志产品保山小粒咖啡的术语和定义,规定了产地范围、栽培管理、加工、质量要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存,描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品保山小粒咖啡的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品保山小粒咖啡的保护和管理。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.139 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/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 10221 感官分析 术语
- GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- 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 46555 感官分析 感官评价员的选拔和培训
- GB/T 23470.1 感官分析 感官分析实验室人员一般导则 第1部分:实验室人员职责
- ISO 4072 袋装生咖啡豆 取样(Green coffee in bags—Sampling)
- ISO 4150 生咖啡 粒度分析 手工和机械筛分(Green coffee or raw coffee—Size analysis—Manual and machine sieving)
- ISO 6668 生咖啡 感官分析的试样制备(Green coffee—Preparation of samples for use in sensory analysis)
- ISO 8455 生咖啡 储存与运输指南(Green coffee—Guidelines for storage and transport)
- ISO 10470 生咖啡 缺陷参考图(Green coffee—Defect reference chart)

3 术语和定义

GB/T 18007、GB/T 10221 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保山小粒咖啡 baoshan arabica coffee

在保山市产地范围内,种植品种、栽培、加工工艺及质量要求符合本文件规定的生咖啡。

3.2

气味 odour

嗅闻咖啡在烘焙前、烘焙后某些挥发性物质,嗅觉器官感受到的感官特征。

[来源:GB/T 10221—2021,5.18,有修改]

3.3

滋味 taste

基本味 basic taste

咖啡中具有明显特征的味感。

注:滋味包括咖啡中的酸味、甜味、苦味。

[来源:GB/T 10221—2021,5.2,有修改]

3.4

口感 mouth feel

咖啡的质地、丰满性、丰富性、风味或内含物在口中产生的稠厚感和顺滑度等复合感觉,体现咖啡的主要个性特点。

[来源:GB/T 10221—2021,5.62,有修改]

3.5

风味 flavour

在咖啡感官分析过程中感知到的嗅觉、味觉和三叉神经感觉的复合感觉,体现咖啡的主要个性特点。

[来源:GB/T 10221—2021,5.20,有修改]

3.6

外来杂质 foreign matter

咖啡中混有的非咖啡物质。

注:主要包括石子、枝条、土块、金属物、其他杂质等非咖啡物质。

3.7

缺陷 defect

一批量咖啡豆中与正常、完好的咖啡豆相比发生的任何偏差。

注:根据对咖啡品质影响程度不同,分为一般缺陷和严重缺陷。

3.8

一般缺陷 general defects

对咖啡品质没有显著影响或影响较小的缺陷(3.7)。

注:主要包括带种皮的咖啡豆、种皮碎片、干果、果壳碎片、畸形豆(贝壳豆和耳形豆)、碎粒、破豆、虫蛀豆、有虫咖啡豆、机损豆、琥珀豆、未成熟豆、病虫害豆、干瘪豆、海绵豆、白咖啡豆等。

3.9

严重缺陷 serious defects

对咖啡品质有严重影响的缺陷(3.7)。

注:主要包括黑咖啡豆、半黑豆、发霉豆、黑生豆、棕咖啡豆、蜡质豆、霜冻豆、严重虫蛀豆等。

3.10

烘焙咖啡粉色值 powder value of roasted coffee

通过近红外光谱检测方法或反射光检测方法测量咖啡粉的颜色深浅来反映咖啡豆整体烘焙程度的

数值。

注：目前以咖啡烘焙度检测仪器生产企业的定义测量数值进行表征，如 Agtron 75(采用近红外光谱检测方法)或 120(采用反射光检测方法)。

4 产地范围

保山小粒咖啡地理标志产品产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即云南省保山市现辖行政区域隆阳区、龙陵县、施甸县、昌宁县、腾冲市，具体范围按附录 A。

5 产地环境

5.1 地理

海拔 1 000 m~1 500 m。

5.2 气候

年平均温度 17.5 °C~21.5 °C，最冷月均温 ≥ 10 °C，极端最低温 ≥ 5.0 °C，冬季基本无霜。年平均降雨量 ≥ 700 mm，年平均风速 ≤ 1.5 m/s。

5.3 土壤

土壤为砖红壤、燥红壤、砂壤和黄壤等；土层厚度 ≥ 60 cm，地下水位 1 m 以下；pH 值 5.5~6.5。

6 栽培管理

6.1 品种

种源为阿拉比卡种咖啡(*Coffea arabica* L.)又称小粒咖啡。品种包括：卡蒂莫(*Catimor*)、铁毕卡及其变种(*Coffea arabica* var. *typica cramer*)、波邦及其变种(*Coffea arabica* var. *bourbon choussy*)、卡杜拉及其变种(*Coffea arabica* var. *caturra KMG*)、蒙多诺沃(*Mundo Novo cultivar*)。

6.2 栽培管理

栽培管理应按附录 B。

6.3 采收

果实成熟后应及时采收，做到随熟随采。4 月中旬前采摘，人工采摘植株上正常成熟的鲜红果实，用手按压，果皮容易从豆上剥离，可判定为成熟果实。采果时从里向外采摘，单果采摘。采果过程不应损伤枝条、叶片、花芽，鲜果应用洁净器具盛装，并放在阴凉处避免暴晒。

7 加工

7.1 加工流程

采用湿法加工，流程为：鲜果→脱皮→发酵→清洗→干燥→脱壳→分级包装→入库。

7.2 工艺要求

7.2.1 鲜果

鲜果应为完全成熟的鲜红果实。

7.2.2 脱皮

用脱皮机将咖啡鲜果果皮去除,要求脱皮机脱净率>95%,咖啡豆破损率<3%。在采摘的当天若不能及时脱皮,鲜果应浸泡在清水中保存。

7.2.3 发酵

将脱皮后的咖啡豆放入发酵池中进行发酵,常温状态下,发酵 12 h~36 h,如温度较低时,应适当延长长时间,但发酵总时长不宜超过 72 h。

7.2.4 清洗

将发酵后的带壳豆用清水进行清洗,并将空瘪豆、果皮等杂质去除。

7.2.5 干燥

经浸泡后的带壳咖啡豆铺在晒场、晾晒架或干燥机内进行干燥,干燥场地、器具应整洁干净无异味,自然干燥咖啡豆,干燥过程中堆放应先薄而厚,不应太阳暴晒、雨淋,机械干燥温度控制在 ≤45 ℃,当咖啡豆含水量为 10%~12%时包装入库。

7.2.6 脱壳

将干燥好的带壳豆脱去种壳。

8 质量要求

8.1 质量分级

保山小粒咖啡按品质特征分为:特级、一级和二级。

8.2 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
	特级	一级	二级	
感官(烘焙前)	颗粒均匀饱满有光泽,无破损、干瘪;颜色为浅蓝色或浅绿色,气味清新无异味			GB/T 15033
感官(烘焙后)	气味、滋味和口感好 (品评评分≥85分)	气味、滋味和口感较好 (80分≤品评评分<85分)	气味、滋味和口感一般 (70分≤品评评分<80分)	附录 C

8.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求			检验方法
	特级	一级	二级	
粒度(质量分数)/%	14号试验筛及以上咖啡豆质量分数 $\geq 95\%$			ISO 4150
外来杂质(质量分数)/%	不应检出			GB/T 15033
缺陷(质量分数)/%	不应检出	缺陷 ≤ 4.0 其中:严重缺陷不应 检出,一般缺陷 ≤ 4.0	缺陷 ≤ 9.0 其中:严重缺陷不应 检出,一般缺陷 ≤ 9.0	GB/T 15033
水分/(g/100 g)	≤ 12.0			GB 5009.3
水浸出物(质量分数)/%	≥ 22.0			GB/T 8305
蛋白质/(g/100 g)	≥ 11.5			GB 5009.5
粗脂肪/(g/100 g)	≥ 5.5			GB 5009.6(第一法)
咖啡因/(g/100 g)	≥ 0.8			GB 5009.139
总糖(以还原糖计)/(g/100 g)	≥ 9.0			GB 5009.8(第三法)
保山小粒咖啡缺陷类型和特征应符合 ISO 10470 生咖啡样品处理时应经充分研磨并能通过孔径为 0.6 mm~0.8 mm 筛 注: 14 号筛对应孔径 5.60 mm。				

8.4 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一生产周期内相同产品类别相同等级的产品为一批。生产周期、产量由生产企业确定。

9.2 抽样

按 ISO 4072 的规定进行。

9.3 出厂检验

产品出厂前,应经企业质量检验部门按本文件规定逐批进行检验,签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官、粒度、外来杂质、缺陷、水分。

9.4 交收检验

交收检验由供、收双方共同确定检验项目、批次。

9.5 型式检验

型式检验项目为第 8 章的全部项目,正常生产情况下,每半年进行一次。有下列情况之一时,也应

进行型式检验：

- a) 每年生产加工以及因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 加工的原料有较大变化,可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家相关部门提出型式检验要求时。

9.6 判定规则

9.6.1 出厂检验项目和型式检验项目如有任一项目不符合本文件要求时,可在原批次产品中双倍抽复检样对不符合的项目进行复检,复检后仍不合格的判定该批产品不符合本文件要求。

9.6.2 检验结果符合本文件要求时,根据第 8 章指标要求评为相应的等级,定等指标中有一项及以上达不到等级质量要求的,逐级降至符合的等级;不符合最低等级指标要求的,作为非等级品。

9.6.3 对检验结果有争议时,应依法选定检验机构,用复检样对所争议的项目进行复检,以复检结果为准。

9.6.4 交收检验的判定原则根据供、收双方的书面合同中约定的规定执行。

10 标志、标签、包装、运输、贮存

10.1 标志、标签

符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件编号,并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

10.2 包装

10.2.1 每一定量包装的保山小粒咖啡应为同一品种、同一生产加工方法、同一等级、同一规格的产品。

10.2.2 包装应严密、捆扎牢固,外形整洁美观。

10.2.3 包装应标明“生咖啡”、等级、种植地区、加工工艺、采收时间等相关信息。

10.2.4 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.3 运输、贮存

应按 ISO 8455 的规定进行运输和贮存。

附录 A

(规范性)

地理标志产品保山小粒咖啡产地范围

地理标志产品保山小粒咖啡产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

保山市行政区划图



注：产地范围中包括保山市现辖行政区域隆阳区、龙陵县、施甸县、昌宁县、腾冲市。

图 A.1 地理标志产品保山小粒咖啡产地范围

附 录 B
(规范性)
保山小粒咖啡栽培管理

B.1 园地开挖

10月至次年4月为开挖种植沟时间。按品种特性、气候特点、管理水平确定株行距,按(0.8 m~1.0 m)×2.0 m为宜。定植沟口宽60 cm、深50 cm。在开挖时保留适量原生树种。在咖啡定植前15 d~30 d用细碎的表土回沟,沟土高出地面10 cm。定植穴规格为30 cm×30 cm×30 cm。

B.2 培育壮苗

于3月至7月播种育苗。搭建荫蔽度为70%、高1.8 m~2.0 m遮阳网。当幼苗子叶平展时移入15 cm×20 cm塑料营养袋中,加强苗圃的水肥管理,在苗木出圃前1个月进行练苗、育苗。

B.3 定植

当苗高≥30 cm时定植,用刀切去塑料营养袋底部2 cm~3 cm,撕去营养袋后将苗木放入定植穴适中位置,并使营养土面与平台面高度一致,分层回土,分层压实。同时定植树种为澳洲坚果、香樟树、银合欢、千年桐、印楝、蓝花楹、凤凰木、樱花、香蕉、芒果、灯台树等的荫蔽树。

B.4 咖啡园管理

B.4.1 土壤管理

定植当年的咖啡在定植后宜进行地膜覆盖。投产咖啡园用稻草、甘蔗叶、玉米秆等植物秸秆或地布覆盖咖啡树根圈或种植带,覆盖物需离咖啡茎基10 cm,覆盖厚度为10 cm。幼龄咖啡园,在行间或埂间种植短期矮秆作物或绿肥,以豆科作物为主,间作物距咖啡树根部50 cm。植后第4年开始,每年或隔年在雨季结束后对咖啡行间进行翻耕改土,翻耕深度15 cm~30 cm。翻耕带距咖啡茎基20 cm~30 cm。

B.4.2 水肥管理

以有机肥和矿物源肥料为主,采用测土配方施肥或营养诊断施肥方法。幼龄树以氮、磷肥为主,适当配合钾肥施用,投产树以氮、钾肥为主,适当配施磷和其他微量元素。具备水肥一体化的咖啡园,全年可施肥,水肥浓度0.2%,不低于20 d左右滴灌1次,每次每株不少于5 kg。开花期、幼果期需灌水。当园地土壤含水量低于18%时需灌水,灌水量以渗透土层深度20 cm~30 cm为宜。

B.4.3 咖啡树管理

定植后2年~3年,修剪直生枝或过多的无序无结果分枝。剪去一分枝上距离主干15 cm以内的所有二分枝,剪去互相交错多余二分枝,剪去病虫枝、下垂枝、纤弱枝、徒长枝、衰老枝和过密的二分枝。

B.4.4 有害生物防治

有害生物防治应遵循“预防为主、综合防治”的原则,采用生态调控、农业防治、生物防治、物理防治和应急防控。咖啡园杂草采用人工或机械方式除草、间作防草的方式,宜种植绿肥或铺设防草地布。

附 录 C
(规范性)
保山小粒咖啡感官分析

C.1 感官分析实验室要求

C.1.1 咖啡感官分析实验室

咖啡感官分析实验室应符合 GB/T 13868 的要求。

C.1.2 设备设施

C.1.2.1 咖啡样品准备区设备设施包括但不限于：工作台、咖啡烘焙设备、咖啡研磨机、色度仪、称量天平(0.01 g)、粒径筛[孔径为 0.85 mm(20 号筛网)]、计时器、清洁用具。

C.1.2.2 咖啡感官检验区设备设施包括但不限于：热水壶、品评碗(容积为 200 mL~220 mL)、塑料碗盖、不锈钢勺、温湿度计、计时器、感官分析桌。

C.1.3 感官评价员

C.1.3.1 感官评价员选拔和培训要求应符合 GB/T 46555。

C.1.3.2 感官评价员职责应按照 GB/T 23470.1 的规定开展品评工作。

C.1.3.3 感官品评期间具有正常的生理状态,不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

C.1.4 感官主审

感官主审由参加同一批次的感官评价员推举产生,负责保障感官品质评价过程质量控制、总分统计及争议处理。

C.1.5 水

感官分析用水应符合 GB 5749 的要求。

C.1.6 人数

同一批次咖啡样品开展感官品质评价员应 3 人以上,且为奇数。

C.2 感官评价步骤

C.2.1 取样

按照 ISO 6668 的规定进行咖啡取样,将样品混合均匀后,采用对角四分法进行缩分,缩分样品称取 300 g 备用。

C.2.2 烘焙

从备用样品中取 100 g 生咖啡进行烘焙,冷却散热后,咖啡豆呈浅至中棕色;烘焙咖啡粉色值为: Agtron 75±5(采用近红外光谱检测方法)或 120±5(采用反射光检测方法)。

C.2.3 研磨

C.2.3.1 按照 1:18 的粉水比例(质量比)进行取样,分别在具有编号的品评碗中称取烘焙后的样品,待

研磨。

C.2.3.2 使用咖啡研磨机研磨 70 g 冷却后的烘焙豆。研磨度应满足 20 号筛网通过率为 70% ~ 75%。准备研磨时,用适量的烘焙豆进行第一次研磨,弃去此次研磨的咖啡粉末。正式研磨制样时,每个样品按每份 12 g 的烘焙豆称量,分别进行 5 次单独研磨,分别放入 5 个品评杯中,盖上盖子待测,放置时间不应超过 30 min。

C.3 感官评价方法

C.3.1 闻干香

开盖闻咖啡粉的干香,用嗅觉器官分辨咖啡粉中的气味:花香(如茉莉花、栀子花、玫瑰花等)、果香(如莓果、果脯、柑橘类水果等)、烘烤食物(如坚果、可可、谷物、焦味、烟草、香料等)、植物气味(如草本植物等)、酸味或发酵味(如醋酸、发酵水果味等)、其他气味(如化学味、陈腐味、泥土味、木质味等)。闻干香要求 15 min 内完成。

C.3.2 闻湿香

按照 1 : 18 的粉水比例(质量比),采用大水流定点注水方式,注入温度 90 °C 以上沸水于品评碗中。闻表层的香气,静置 4 min 后,破渣闻香,对其湿香进行评价。

C.3.3 品风味

C.3.3.1 在高温(50 °C 以上)、中温(50 °C ~ 35 °C)、低温(35 °C ~ 20 °C)的咖啡液温度区间内用不锈钢勺啜吸,依次对咖啡液的风味、余韵、酸质、醇厚度、甜度、一致性、干净度、总体感觉进行评价。

C.3.3.2 评价期间应记录感受,用通俗易懂的词汇描述品尝到的风味、余韵、酸质、甜度、醇厚度等,如烤坚果、焦糖、花香、果香、香草、柑橘酸、黑巧克力苦、果脯、柠檬酸、蔗糖甜、蜂蜜、奶油状、顺滑、口腔干燥、涩味、异味等。

C.3.3.3 评价期间应用公勺分品。

C.3.4 评分

C.3.4.1 感官评价员从干香、湿香、风味、余韵、酸质、醇厚度、甜度、一致性、干净度、总体感觉 10 个方面进行咖啡感官品质评分。每位感官评价员以分数形式体现感官品质评价结果并填写描述,在保山小粒咖啡感官评价表(见表 C.1)中进行记录。

C.3.4.2 干香:评判咖啡干香,从浓郁度、纯净度、复杂度等方面打分,分值范围 6 分~10 分。

C.3.4.3 湿香:评判咖啡湿香,从浓郁度、纯净度、复杂度等方面打分,分值范围 6 分~10 分。

C.3.4.4 风味:评判咖啡入口后呈现的风味特征,如水果味、坚果味、巧克力味等,以及风味的协调性、持久度等,分值范围 6 分~10 分。

C.3.4.5 余韵:评判咖啡咽下或吐出后留在口腔中的味道和感觉,包括余韵的长短、愉悦度等,分值范围 6 分~10 分。

C.3.4.6 酸质:评判咖啡的酸度类型(如柠檬酸、苹果酸等)、酸度强度及是否平衡,感受酸度不是依赖强弱,而是好坏品质,优质的咖啡酸是一种入口生津的愉悦快感,分值范围 6 分~10 分。

C.3.4.7 醇厚度:评判咖啡液在口腔中造成的对舌头、上颚等部位的压迫感和重量感,还兼而包含咖啡液在口腔中的黏稠度、顺滑度(如顺滑/粗糙,柔和/沉重,果汁感/干涩等),分值范围 6 分~10 分。

C.3.4.8 甜度:评判是否有可感知的明显甜味。咖啡呈现高强度、饱满、有酸度修饰的甜味,或者明显感知有糖类、水果类甜味,此项可得高分,分值范围 6 分~10 分。

C.3.4.9 一致性:评判杯与杯之间是否有稳定且相对一致的味道表现,需要从咖啡热、温、凉 3 个状态时

都仔细评测,满分 10 分。若其中某杯咖啡与其他杯有明显区别,应扣该杯一致性。

示例:在与杯数对应的方框内做标记,进行扣分,分值每 1 杯扣 2 分。

C.3.4.10 干净度:评判咖啡口感无杂味、无干扰性风味,有无负面风味:如泥土味、霉味、橡胶味、焦苦味、过度酸涩、腐烂味等,满分 10 分。在与杯数对应的方框内做标记,进行扣分,分值每 1 杯扣 1 分~2 分(视为瑕疵强度扣,严重瑕疵每杯 2 分,一般瑕疵每杯 1 分)。

C.3.4.11 总体感觉:综合香气、风味等多维度表现,适当结合个人喜好及商业价值,以整体性评价来考量打分,分值范围 6 分~10 分。

C.3.4.12 缺点:因咖啡的缺陷或不符合感官评价员预期的风味,导致感官评价员产生负面情感体验的量化评价。这种负面情感可能源于咖啡的口感、香气、余韵等多个方面,也可能由于感官评价员个人情感喜好或对其品质不满意的程度而进行扣分。如咖啡香气、口感、余韵等方面有泥土味、霉味、腐烂味等。

C.3.4.13 总分:总分等于 10 项的累计得分减去缺点分数。

C.3.4.14 评分要求:评分分数对照刻度尺进行现场标注,分数以 0.25 的整数倍计算,打分分值应与描述语句有逻辑对应关系。


C.3.5 统计与结果

由感官主审对每名感官评价员的打分总分相加,以算术平均值计算即可得到该样品的感官评价分数。

表 C.1 保山小粒咖啡感官评价表

日期		桌号		感官评价员	
样品编号		室内温度	℃	室内相对湿度	%
地点		加工方式		烘焙度(色值)	
评分项目	评分	描述	评分项目	评分	描述
干香	<input type="checkbox"/> 6 7 8 9 10 强度		湿香	<input type="checkbox"/> 6 7 8 9 10 强度	
风味	<input type="checkbox"/> 6 7 8 9 10 强度		余韵	<input type="checkbox"/> 6 7 8 9 10 强度	
酸质	<input type="checkbox"/> 6 7 8 9 10 强度		醇厚程度	<input type="checkbox"/> 6 7 8 9 10 强度	
甜度	<input type="checkbox"/> 6 7 8 9 10 强度		一致性	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

表 C.1 保山小粒咖啡感官评价表 (续)

日期		桌号		感官评价员		
样品编号		室内温度	℃	室内相对湿度	%	
地点		加工方式		烘焙度(色值)		
评分项目	评分		描述	评分项目	评分	
干净度	<input type="checkbox"/>			总体感觉	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
总分:			最终得分	描述:		
缺点扣减分: 其中:缺点杯数_____杯,每杯扣减2分。				<input type="checkbox"/>		
主审			审核日期			

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法(国家知识产权局令第 80 号)
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法(试行)(国家知识产权局公告第 354 号)
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
 - [4] SCA 国际精品咖啡协会杯测规则(SCA 国际精品咖啡协会网站,网址:<https://sca.coffee>)
 - [5] 全国商贸服务业 CCT 咖啡品鉴师技能评价规范(中国商业联合会网站,网址:<https://m.cgcc.org.cn>)
-