来源：国质检监[2004]557 号,已依据国质检食监函〔2006〕462 号修改单进行修订

附件 11：

焙炒咖啡生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的焙炒咖啡是指以咖啡豆为原料，经清理、调配、焙炒、冷却、磨粉等工艺制成的食品。包括：焙炒咖啡豆、咖啡粉。申证单元为 1 个，即焙炒咖啡。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即焙炒咖啡。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 2101。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1．焙炒咖啡豆

清理 → 调配 → 焙炒 → 冷却 → 包装

2．咖啡粉

清理 → 调配 → 焙炒 → 冷却 → 磨粉 → 包装

（二）关键控制环节。

1．咖啡豆在焙炒过程中时间和温度控制。

2．包装材料的选择和包装过程控制。

（三）容易出现的质量安全问题。

1．咖啡焙炒过程中时间和温度设置不合理造成质量指

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

标下降。

2．产品存储和包装不当造成咖啡风味下降和产生不愉快气味。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

焙炒咖啡生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应当有与企业生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库、检验室。生产车间内的加工间和包装间应隔离（仅适用于加工和包装过程不连续的生产工艺或生产虽连续但包装在非密闭条件下进行）。

（二）必备的生产设备。

1．筛选设备；2．焙炒及冷却设备；3．磨粉设备（仅适用于咖啡粉）；4．包装设备（封口机、生产日期加注装置、计量称重装置等）。

分装企业应具备磨粉设备（有粉碎工艺要求适用）和包装设备（封口机、生产日期加注装置、计量称重装置等）。

四、产品相关标准

用 NY/T 605-2006 《焙炒咖啡》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产焙炒咖啡的咖啡豆应符合 NY/T604-2002《生咖啡》的规定。原辅材料、包装材料必须符合相应的标准和有关规定。不符合质量卫生要求的，不得投产使用。如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产

许可证企业生产的产品。

六、必备的出厂检验设备

（一）分析天平(0.1mg)；（二）干燥箱。

七、检验项目

焙炒咖啡的发证检验、监督检验和出厂检验项目按表中列出的检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验 4 次。

焙炒咖啡产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	外观和感官特性	√	√	√	
2	净含量	√			
3	水分	√	√	√	
4	咖啡因	√	√	*	
5	砷（以 As 计）	√	√	*	
6	铅（以 Pb 计）	√	√	*	
7	六六六	√	√	*	
8	滴滴涕	√	√	*	
9	致病菌（葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌、溶血性链球菌）	√	√	*	
10	标签	√	√		

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种进行抽样，在企业的成品库内随机抽取 1 种该企业的主导产品进行检验。

如企业申请 2 种产品,抽取咖啡粉进行发证检验。

所抽样品须为相同生产日期，保质期内的合格产品。每种产品随机抽取 4 件，样品总量不得少于 800 克，抽样样品基数不少于 200 件。

上述抽样样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。样品确

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

认无误后，由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。

九、其他要求

本类产品允许分装。