ICS 65.040.20
CCS P 35

DB5308

普 洱 市 地 方 标 准

DB5308/T 78—2024

咖啡鲜果集中加工厂建设规范

2024-04-26 发布 2024-06-26 实施

普洱市市场监督管理局 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。

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。

本文件由普洱市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：国家市场监管技术创新中心（咖啡质量基础与产业服务）、普洱市检验检测院、普洱市茶叶和咖啡产业发展中心、云南农业大学热带作物学院、云南仨得科技有限公司、普洱富民农业装备有限公司、普洱学院、普洱茶研究院、思茅海关综合技术服务中心、云南爱伲农牧（集团）有限公司、普洱金树咖啡产业有限公司、云南思茅北归咖啡有限公司、云南农垦咖啡有限公司普洱分公司、孟连县茶叶和特色生物产业发展中心、孟连曼宁咖啡有限责任公司、普洱爱伲庄园咖啡有限公司、普洱咖啡协会、孟连县咖啡产业协会。

本文件主要起草人：姜东华、陈保、杨显鸿、吕毅、蒋快乐、杨婧、刘杰、彭海明、罗正刚、李俊彦、王筱楠、金红芳、王晶辉、陈舰飞、刘丽、祁正有、赵壁艳、李春梅、邓家录、付永斌、官勇、邓家有、刘明辉、许正宏、董燕梅。

咖啡鲜果集中加工厂建设规范

1 范围

本文件规定了咖啡鲜果集中加工厂的厂址选择、布局与建设、设施设备及工艺、生产管理等要求。本文件适用于普洱市咖啡鲜果集中加工厂的建设。

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 3095 环境空气质量标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8978 污水综合排放标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18007 咖啡及其制品 术语

3 术语和定义

GB/T 18007界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1
咖啡鲜果 cherry coffee
新鲜完整的咖啡树果实。
[来源：GB/T 18007，4.1]

3.2
干果 husk coffee
干的咖啡果。
[来源：GB/T 18007，3.3]

3.3
带壳豆 parchment coffee
带种皮咖啡豆。

3.4
咖啡豆 green coffee
又称生咖啡，干的咖啡种仁。
[来源：GB/T 18007，3.5，5.6]

3.5
干法加工 dry process
用干燥设施设备对咖啡鲜果进行干燥以获得咖啡干果的工艺操作。
[来源：GB/T 18007，8.2，有修改]

3.6

湿法加工 wet process

用机械方法除去咖啡鲜果外果皮和部分果胶，然后采用机械或发酵方法去除胶质，再经干燥制得带壳豆的工艺操作。

［来源：GB/T 18007，8.3，有修改］

3.7

半湿法加工 semi-wet process

用机械方法除去咖啡鲜果外果皮和部分果胶，然后直接对带胶质的咖啡豆进行干燥制得带壳豆的工艺操作。

3.8

分选 selection

除去杂质（如石子、细枝和树叶等）及根据大小、密度和成熟度对咖啡鲜果进行分类的工艺操作。

［来源：GB/T 18007,8.1］

3.9

脱皮 pulping

使用机械方法将外果皮和部分胶质除去的工艺操作。

［来源：GB/T 18007,8.3.1，有修改］

3.10

脱胶 degumming

使用机械或发酵的方法去除胶质的工艺操作。

3.11

干燥 drying

利用干燥设备设施去除咖啡鲜果、带壳豆或带果胶的咖啡豆多余水分，达到标准要求的工艺操作。

3.12

咖啡鲜果集中加工厂 concentration processing factory of cherry coffee

具有一定加工规模呈工业化生产模式，可将咖啡鲜果加工成带壳豆及干果的工厂，且日处理鲜果大于等于10 吨。

4 厂址选择

4.1 选址应符合国土空间规划，防护距离内没有环境敏感目标。

4.2 宜选择在咖啡种植园相对集中，附近日照充足、地势平坦、地质结构稳定、交通便捷、通讯方便、供水供电条件有保障的区域。

4.3 选址周围卫生环境应满足如下条件：

——选址位于常年主导风向的下风口，周围 1000 m 内无粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的工业企业，离垃圾场、畜牧场、医院、粪池等具有一定污染性的场所 100 m 以上；

——大气环境应符合 GB 3095 的要求；

——生产加工用水应符合 GB 5749 的要求。

5 布局与建设

5.1 厂区布局

鲜果集中加工厂区布局分为生产区、办公区和生活区。生产区由鲜果收集区、加工区、仓贮区、废弃物处置区等作业区域，除应符合《中华人民共和国安全生产法》和 GB 14881 的规定外，还应达到如下要求：

——根据加工工艺要求合理布局厂房和设备，生产区、办公区和生活区相对隔离，互不干扰；

——厂区环境整洁、无异味，道路应硬化处理，排水系统通畅无积水，厂区内外保持环境清洁；

——供热间、卫生间应设在生产区的下风口，避免粉尘、烟雾、异味等影响厂区和咖啡质量安全；

——从原料进入加工厂起，应按清洁化的原则进行生产加工。

5.2 鲜果收集区

5.2.1 鲜果收集区地面应硬化、清洁、无污染，可为水磨石或地面砖等，便于生产和清洗的需要。

5.2.2 鲜果收集区面积应满足高峰期日产量需求。

5.3 加工区

5.3.1 加工区面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安装、清洁消毒、物料存贮及人员操作。

5.3.2 加工区的建筑结构应为砖混、框架和钢结构厂房等三类。

5.3.3 加工区面积应不小于机械设备占地面积的 5 倍，加工车间地面应硬化，便于排污和清洗需要，车间环境应整洁、干净、无异味。

5.3.4 加工车间采光应满足加工要求，且应避免日光直射。

5.3.5 供干燥工艺的炉灶、热风炉等设施设备应设置相对隔离的区域。

5.4 仓贮区

5.4.1 仓贮区的面积和空间应与生产能力相适应。

5.4.2 仓库应用无毒、坚固的材料建成，仓库地面应平整，便于通风换气。

5.5 废水及废弃物处置区

5.5.1 废水收集池大小应与生产能力相适应，废水应进行资源化利用，未经处理不能直接排入周围环境，废水排放应符合 GB 8978 的规定。

5.5.2 根据产能需要，配备果皮堆放池、果胶收集池等，便于咖啡副产物综合利用。

6 设施设备及工艺

6.1 设施设备

6.1.1 咖啡初加工设施设备的配备应满足生产工艺的要求，且与生产能力相适应。

6.1.2 咖啡鲜果加工设备包括但不限于：分选设备（虹吸、色选）、脱皮设备、脱胶设备、发酵设备、干燥设施设备、传输设备等，机械设备应根据加工工艺流程要求合理配置，前后工序衔接紧凑。

6.1.3 加工设施包括但不限于：鲜果收集池、发酵池、废弃物收集净化池等。

6.1.4 凡是直接接触咖啡豆的设备设施应无毒、无异味、无污染。

6.1.5 加工工艺需要发酵处理的，需配备发酵设施设备；加工工艺需要日光干燥的，需要配备晒场和晒架。

6.1.6 干燥车间应配备干燥架、供热、排湿、排气等设施设备。

6.1.7 仓库应配备必要的消防设施、防鼠、防虫设施、温控设施及通风换气设施。

6.2 工艺

6.2.1　咖啡鲜果加工工艺主要分为湿法加工、半湿法加工、干法加工：

——湿法加工：咖啡鲜果→分选→脱皮→脱胶（机械或发酵）→干燥→包装→入库。

——半湿法加工：咖啡鲜果→分选→脱皮→干燥→包装→入库。

——干法加工：咖啡鲜果→分选→干燥→包装→入库。

6.2.2　咖啡鲜果加工中，在保证产品品质的前提下，鼓励企业采用节能环保的设施设备，优化咖啡鲜果加工工艺。

7　生产管理

7.1　人员要求

7.1.1　加工人员应定期进行健康检查，不符合健康要求不得上岗。

7.1.2　加工人员应进行必要的岗前培训，掌握基本技能和安全生产要求。

7.1.3　进入加工车间人员不得佩戴饰物，禁止化妆、染指甲、喷洒香水等，避免产生异味物质，不得携带或存放与咖啡生产无关的个人用品。

7.2　加工要求

7.2.1　加工现场的管理应符合 GB 14881 的要求。

7.2.2　做到工序清晰、工位明确，与咖啡加工无关的物品不得放置于加工车间内。

7.2.3　采收的咖啡鲜果应及时加工处理。

7.2.4　加工产生的废弃物要及时进行无害化处置、资源化利用，不能影响周围环境。

7.2.5　咖啡豆应离墙离地堆放，禁止与有毒、有害、有异味及会对咖啡豆造成污染的物品混放。

7.2.6　不同类别、级别的咖啡豆应分类分区存放，并明确标识。

7.3　质量控制

7.3.1　咖啡鲜果集中加工厂应配备负责质量管理的人员，并对产品质量实行全程追溯管理，做到生产有记录、出厂有标签。

7.3.2　生产记录应包括鲜果产地及其归属主体、鲜果采摘日期、产品生产日期和批次、产品类型；

7.3.3　出厂标签应包括鲜果产地及其归属主体、鲜果采摘日期、产品生产日期和批次、产品类型、质量合格标签，以及加工厂名称、地址、联系电话等信息。