



中华人民共和国国家标准

GB/T 48262—2026

感官分析方法 生咖啡感官分析的样品制备

Sensory analysis methodology—Preparation of samples for use in sensory
analysis of green coffee

(ISO 6668:2008, Green coffee—Preparation of samples for use in
sensory analysis, MOD)

2026-09-28 发布

2027-01-01 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 原理 1

5 制备用水 1

6 设备 2

7 取样 2

8 程序 2

 8.1 烘焙 2

 8.2 冷却 2

 8.3 研磨和测试样品制备 3

 8.4 测试取样量 3

 8.5 咖啡液制备 3

9 试验报告 3

参考文献..... 4

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。

本文件修改采用 ISO 6668:2008《生咖啡 感官分析用样品的制备》。

本文件与 ISO 6668:2008 相比做了下述结构调整：

——删除了标题“水”(见 ISO 6668:2008 的 5.1)。

本文件与 ISO 6668:2008 的技术差异及其原因如下：

——增加了规范性引用的 GB 5749(见第 5 章)，删除了规范性引用的 ISO 3696(见 ISO 6668:2008 的 5.1)，用规范性引用的 GB/T 6005 替换了 ISO 565(见 6.4)、NY/T 1518 替换了 ISO 4072(见第 7 章)，更符合行业当前使用参数；

——更改了咖啡烘焙机的技术要求(见 6.1)，更符合行业当前使用参数；

——更改了咖啡研磨机的研磨度要求(见 6.4)，更符合行业当前使用参数；

——更改了品评杯容量，增加了一致性要求(见 6.5)，使内容表述更完整规范；

——增加了色度仪(见 6.8)，使内容表述更完整规范；

——更改了烘焙方法，增加了烘焙的色值范围(见 8.1)，更符合行业当前使用参数；

——增加了样品冷却后的贮存要求(见 8.2)，更符合行业当前使用参数；

——更改了研磨和测试样品制备中研磨与注水的间隔时间(见 8.3)，更符合行业当前使用参数；

——更改了测试取样量的粉水比(见 8.4)，更符合行业当前使用参数；

——更改了咖啡液制备方法(见 8.5)，更符合行业当前使用参数；

——增加了试验报告中的咖啡粉色值(见第 9 章)，更符合行业当前使用参数。

本文件做了下列编辑性改动：

——将第 5 章标题“试剂”更改为“制备用水”；

——将第 5 章的“视觉”更改为“味觉”，更正了 ISO 原文件错误；

——增加了第 5 章“制备用水”和 8.1“烘焙”中的注，删除了 8.5“咖啡液制备”的注。

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。

本文件由全国感官分析标准化技术委员会(SAC/TC 566)提出并归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、云南省标准化研究院、瑞幸咖啡(中国)有限公司、普洱市检验检测院、北京泉新高品科贸有限责任公司、北京趣选国际文化发展有限公司、星巴克企业管理(中国)有限公司、厦门建发生活资材有限责任公司、南德认证检测(中国)有限公司上海分公司、广东顺大食品调料有限公司、浙江畔达食品有限公司、大咖国际食品有限公司、广东新宝电器股份有限公司、喜神(安徽)食品有限公司、大咖国际食品(海南)有限公司、华润怡宝饮料(中国)有限公司、大闽食品(漳州)有限公司。

本文件主要起草人：钟葵、李宝珠、夏伟、云振宇、姜东华、项雅科、朱荣、伍旭东、汪厚银、王忠杰、陈保、杨帆、赵镭、史波林、王文欣、苏开、孟泉、白芳、丁绍辉、李翔、金佳菁、胡庆、连俊皓、吴建兵、陈光华、范军营、郑双双、周志铭、杨春哲、邹峰。

感官分析方法

生咖啡感官分析的样品制备

1 范围

本文件描述了生咖啡的烘焙、研磨以及将研磨咖啡制备成用于感官分析的咖啡液的方法。

本文件适用于感官分析用咖啡样品的制备,包括批次咖啡货物可接受性的验证和判定(需经相关方协商一致)、咖啡产品质量控制以及不同咖啡样品间的比对评价等。开展上述评价时,所有样品采用相同的制备程序。通常,咖啡缺陷评估时使用浅度烘焙样品,风味与色泽特性评估时使用中度烘焙样品。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6005 试验筛 金属丝编织网、穿孔板和电成型薄板 筛孔的基本尺寸(GB/T 6005—2008,ISO 565:1990,MOD)

NY/T 1518 袋装生咖啡 取样

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烘焙咖啡粉 roasted ground coffee; roast and ground coffee; R & G coffee

研磨咖啡

生咖啡经过烘焙和研磨后的产品。

3.2

咖啡液 beverage

本文件规定条件下,通过向烘焙咖啡粉(3.1)中注入即制热水后制得的萃取液。

4 原理

将生咖啡样品经烘焙、研磨后,称取一定量烘焙咖啡粉置于杯中,注入热水。

5 制备用水

制备用水应符合 GB 5749 的规定,无氯、无异味。

水中以碳酸钙(CaCO₃)计的硬度不应超过 250 mg/L。

注: SCA-102-2024 中,咖啡液制备用水要求:水中 CaCO₃ 含量为 50 mg/L~175 mg/L,碱度含量为 40 mg/L~