

ICS 67.140.20

B 35

备案号: XXXX-XXXX

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXX—XXXX/ISO8455:2011

本标准等同采用 ISO 8455:2011《生咖啡 贮存和运输导则》。

与国家标准 GB/T 155—2004《黄茶生制茶 贮存》(GB/T 155—2007, 101 190 4072:1983, 101) 和 NY/T 234—1994《咖啡生制茶》(NY/T 234—1994, eqv ISO 6500:1983) 相比，本标准做了如下修改：

——将 GB/T 155—2004 中的“贮存”改为“贮存和运输”。

——将 NY/T 234—1994 中的“贮存”改为“贮存和运输”。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部农业工程研究所提出。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX。

生咖啡 贮存和运输导则

Green coffee in --- Guidelines for storage and transport

(ISO 8455:2011, IDT)

(征求意见稿)

20XX-XX-XX发布

20XX-XX-XX实施

中华人民共和国农业部 发布

NY/T xxxx—xxxx

NY/T xxxx—xxxx/ISO 8455:1986

生咖啡 贮存和运输导则

本标准等同采用 ISO 8455:2011《袋装生咖啡 贮存和运输导则》。

与本标准中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下：

- GB/T 15033—2009 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定 (ISO 4149:2005, IDT)；
- GB/T 18007—20××—¹ 咖啡及其制品——术语 (ISO 3509: 2005)；
- NY/T 1518·2007 袋装生咖啡 取样 (NY/T 1518—2007, idt ISO 4072:1982, IDT)；
- NY/T 234—1994 咖啡取样器 (NY/T 234—1994, eqv ISO 6666:1983)

1) 注：GB/T 18007·1999的修订版即将出版。

本标准由中华人民共和国农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准由中国热带农业科学院农产品加工研究所负责起草，云南省德宏热带农业科学研究所参加起草。

本标准主要起草人：陈民，卢光，方蕾，李文伟。

- 150 1446 生咖啡——水分含量的测定——蒸馏法
- 150 1567 生咖啡——感官品质检验方法——嗅觉法
- 150 6673 生咖啡——在 100℃ 干燥至恒重法测定水分

3 术语和定义

GB/T 18007 所确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

4 入库条件

4.1 贮存的质量特征

4.1.1 装袋之前的生咖啡应具有质量，应确保其无霉变的迹象（必要时按 GB/T 15033 和 ISO 6667 测定）。咖啡应干燥到不超过规定，但也不宜干燥到使咖啡豆发生不必要的损伤。应按 ISO 1346 或 ISO 6673 测定咖啡的含水量，所采用的方法应予以说明。

由于可接受的水分含量的上下限取决于测定时所使用的的方法和仪器，所以这一上下限应建立在实践经验和，并在规格和合同中加以明确。

4.1.2 用来贮存生咖啡的包装材料、大包装袋、容器或筒仓，在使用之前宜进行检查，保证没有异味、虫蛀鼠咬及其它污染的现象，同时确保其本身牢固耐用。

4.2 生咖啡入库

4.2.1 准备贮存的出口生咖啡装袋后，宜以最短时间运到通风及保持良好的贮存场所或贮存袋中。贮存中的袋装咖啡周围空气的温度和相对湿度宜足够稳定和足够低（根据实际经验来确定），以保证袋装咖啡在贮存期间仍保持原有的质量。

4.2.2 在装袋生咖啡之前，所有内层运输车辆都宜由专人负责检查，以保证这些运输车辆卫生条件良好，即无污秽物（昆虫碎片、鼠毛等）、无粉、无化学污染或其它污染。潮湿无异味

4.2.3 在把袋装生咖啡内层运输到贮存袋中以及从贮存袋运出时，袋装生咖啡均宜施盖保护，以防止意外污染和大气变化引起的损害，宜特别注意防止生咖啡回潮，避免使用封盖可能导致冷凝的不透气材料。

生咖啡 贮存和运输导则

1 范围

本标准提供了贮存和运输条件导则,使国际贸易中包括袋装的或大袋(见注)装的、散装的或筒仓贮存的生咖啡(也就是咖啡鲜豆),在其从包装以供出口之时至抵达进口国这期间内可能出现的虫蛀鼠害、污染和品质恶化的风险降低到最小程度。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方,研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

ISO 4149 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定

TSO 3509 咖啡及其制品——术语

ISO 4072 袋装生咖啡 取样

ISO 6666 咖啡取样器

ISO 1446 生咖啡——水分含量的测定——常规法

ISO 6667 生咖啡——昆虫损害咖啡豆比例的测定

TSO 6673 生咖啡——在105℃时质量损失的测定

3 术语和定义

GB/T 18007 所确立的以及下列术语和定义适合于本标准。

4 入库条件

4.1 贮存的质量特征

4.1.1 袋装之前的生咖啡宜没有虫害、发霉和其它污染的迹象(必要时按 GB/T 15033 和 ISO 6667 测定)。咖啡豆宜干燥到不易长霉,但也不宜干燥到使咖啡豆发生不必要的破裂。应按照 ISO 1446 或 ISO 6673 测定咖啡的含水量,所采用的方法应予以说明。

由于可接受的水分含量的上下限取决于测定时所使用的方法和仪器,所以这一上下限宜建立在实践经验上,并在规格和合同中加以明确。

4.1.2 用来贮存生咖啡的包装袋、大包装袋、容器或筒仓,在使用之前宜进行检查,保证没有异味、虫蛀鼠咬及其它污染的迹象,同时确保其本身牢固耐用。

4.2 生咖啡入库

4.2.1 准备贮存的出口生咖啡装袋后,宜以最短时间运到通风及保养良好的贮存场所或贮存装置。贮存中的袋装咖啡周围空气的温度和相对湿度宜足够稳定和足够低(根据实际经验来确定),以保证袋装咖啡在贮存期间仍保持原有的质量。

4.2.2 在装袋生咖啡之前,所有内陆运输车辆都宜由专人负责检查,以保证这些运输车辆卫生条件良好,即无污秽物(昆虫碎片、鼠毛等)、无霉、无化学污染或其它污染。潮湿,无异味

4.2.3 在把袋装生咖啡内陆运输到贮存装置以及从贮存装置运出时,袋装生咖啡均宜遮盖保护,以防止意外污染和大气变化引起的损害。宜特别注意防止生咖啡回潮,避免使用封盖可能导致冷凝的不透气容器。

NY/T xxxx—xxxx/ISO8455:1986

5、贮存条件

5.1 仓库位置的选定

仓库不宜建在冷空气积聚即低洼潮湿的地方；而宜建在地势高的地方，墙壁和地基宜防水隔热以排除外界湿气。

仓库的朝向宜为东西、南北向，为了节省隔热材料，仓库较窄的墙朝阳；因此该墙最好为东西向。仓库门口不宜设在受风位置，否则可能损害咖啡的质量。

5.2 仓库的周围环境

- 5.2.1 洒落物应迅速清扫干净。 X
- 5.2.2 废料、日用品和垃圾宜及时清除。 X
- 5.2.3 设备存放的方式不宜成为啮齿动物、昆虫和鸟类的藏身处。
- 5.2.4 仓库不宜有排水不良的地方，否则会成为昆虫或其它害虫的繁殖场所。
- 5.2.5 宜制定周围场地害虫防治规划，并实行定期检查。宜雇请一个公认的害虫防治机构来执行。
- 5.2.6 硬地面区域宜保持经扫帚打扫干净的清洁状态。

5.3 仓库库房及内部要求

- 5.3.1 为了控制太阳能辐射的影响，仓库顶部宜作隔热处理；最高一排包装袋与仓库梁高宜至少间隔2米，以保护最高处堆放物的质量。
- 5.3.2 仓库结构上宜完好无损，无裂缝，能防啮齿动物和鸟类。
- 5.3.3 所有易冷凝的管道宜有足够的隔绝措施。
- 5.3.4 库房宜保持经扫帚打扫干净的清洁状态，并做好针对洒落物及避免灰尘和垃圾在地板堆积的日常清洁这两者的清洁计划。
- 5.3.5 洒落在地上的货物宜立即清除。
- 5.3.6 垃圾宜定期清除并妥善处置。
- 5.3.7 宜保持一个合适的对鸟类、啮齿动物、昆虫及其它害虫防治的计划，并由一个公认的害虫防治机构来监督。
- 5.3.8 宜由专人负责对仓库进行定期检查，以贯彻清洁计划。
- 5.3.9 所有洗手间设施均宜与咖啡贮存区分开，且为全封闭的并保持清洁状态。 ?

墙壁、地面防潮 通风

5.4 贮存与管理

- 5.4.1 袋装咖啡宜远离外墙存放，至少有一段距离，以便于对咖啡与墙之间地面进行检查及保持清洁卫生，此外也有利于适当的空气流通。建议袋装咖啡与外墙的距离超过0.8米。
- 5.4.2 空气温度和湿度是贮存咖啡的两个基本指标，宜进行适当的控制。建议空气温度控制在约22℃，相对湿度控制在60%以下。宜对咖啡的水分含量进行监测，以保证其不超过4.1.1建议的限额。
- 5.4.3 咖啡不宜存放在仓库开放处（如窗、门等）附近，以避免受天气影响。
- 5.4.4 由于光是造成咖啡褪色和质量下降的影响因素之一，因此自然光线和人工照明光线对咖啡的质量及保存至关重要。仓库不宜有自然光照，人工照明的时间宜尽可能短，大多数时间里咖啡应完全在黑暗中保存，但该条件应与安全的工作环境相适应。为了不损害咖啡豆的品质，人工照明只宜安装在过道和走廊，并以分段方式打开，而决不能安装在包装袋顶部。
- 5.4.5 袋装咖啡不宜直接与地面接触，托盘或其它隔离装置宜干净并完全干燥，建议对地板进行防水处理。如果使用木制托盘，咖啡包装袋与托盘之间可放置加强的硬纸板，以防包装袋受到木条尖刺的损害。

托盘宜经妥善处理

NY/T ××××—××××/ISO8455:1986

- 5.4.6 宜避免把生咖啡贮存在可能引起污染的货物(例如:化学药品、有异味或粉尘的物料、生咖啡筛余物以及可能会受到侵染的商品)附近,或者直接贮存在堆放这类货物的地方。
- 5.4.7 不同品质的咖啡宜保存在仓库里不同地方,以避免劣质咖啡豆可能对优质咖啡造成污染。建议有机咖啡存放在不同的地方,以避免与需要熏蒸的咖啡可能产生交叉污染。
- 5.4.8 仓库宜禁止机动车驶入,以避免温度、湿度和光线的变化以及有害的燃料气。如果无法避免车辆进入仓库,则宜有一个能避免燃料尾气对咖啡造成污染的系统。有几种可行方法,其中之一是设置一个有两道门的前室以供装载和卸载用,其中只有外部的那道门可以打开让车辆进入;另一种方法是利用正好在仓库门外搭建的遮阴棚。
- 5.4.9 从包装袋或一堆袋装咖啡中散落的咖啡宜立即清除;当咖啡的贮存条件是正确的,这样的事事故很少出现。
- 5.4.10 在仓库内,宜避免使用机器或进行任何可能对咖啡的整个贮存过程产生影响的的活动。如果有加工或重新加工咖啡所用的机械或其它设备,则宜保证将其与咖啡存放场所适当隔离开来。
- 5.4.11 袋装咖啡和贮存用托盘宜保持清洁,特殊情况下(如果有必要)可遮盖保护,但宜避免采用会限制袋装咖啡通风或对咖啡质量有不良影响的遮盖措施和遮盖材料。
- 5.4.12 贮存的袋装咖啡宜定期按 NY/T 1518 和 NY/T 234 取样,并根据适用情况按 GB/T 15033 和 ISO 6667 测定检查咖啡是否损坏或变质。
- 5.4.13 袋装咖啡在运输和贮存期间均宜一直进行保护性遮盖,以免受到雨淋和喷洒的损害。

6 海运条件

6.1 装货和卸货的港口

- 6.1.1 袋装生咖啡装车或装入待运到船上的集装箱之前的等待时间宜尽量缩短,已装货的货车或集装箱宜尽可能停放在有遮阴的地方。另外,为了最大限度减少咖啡豆的温度上升,宜使用浅色的保护性遮盖物。
- 6.1.2 生咖啡不宜装在有裂缝、有异味或不卫生的集装箱里,也不宜装在顶板、箱壁或底板潮湿的或有潮湿迹象的集装箱里。装箱前,集装箱最好由专人负责检查。建议集装箱的构造可产生等温环境,以便外部环境对装载的生咖啡温度几乎没有影响。
- 6.1.3 装卸生咖啡时,宜防止生咖啡与其它可能引起污染的货物相接触。
- 6.1.4 袋装生咖啡不宜放在不清洁的或已污染的码头地面上。
- 6.1.5 建议在港口中转的时间不超过 72 小时。

6.2 海运

- 6.2.1 装货前,舰舱宜打扫干净。
- 6.2.2 如果对货物进行单元化操作,则只适宜使用干净的、干托盘或马里诺型吊索。当使用绳索型吊索时,绳索型吊索宜清洁干净。
- 6.2.3 宜使生咖啡货物免受海水损坏及船仓潮汗的侵害。同时宜避免把配载的生咖啡紧邻潜在污染的货物(例如:化学药品、有异味或粉尘的物料、生咖啡筛余物以及可能会受到侵染的其它商品)的地方堆放或直接堆放在这些地方。
- 6.2.4 宜保持合适的害虫防治计划。
- 6.2.5 无论是否采用集装箱运输,袋装生咖啡都宜存放在甲板下、远离加热或制冷区域的通风货舱里。
- 6.2.6 样品宜从靠近集装箱壁的袋装生咖啡中随机抽取,建议在装货前和到达目的地后,在同一袋生咖啡中取样,至少各进行一次水分含量测定。