



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 15033—94

---

## 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及 杂质和缺陷的测定

Green coffee—Olfactory and visual  
examination and determination of  
foreign matter and defects

1994-04-12 发布

1994-10-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

## 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及 杂质和缺陷的测定

GB/T 15033—94

Green coffee—Olfactory and visual  
examination and determination of  
foreign matter and defects

本标准等效采用国际标准 ISO 4149—1980《生咖啡——嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定》。

### 1 主要内容及适用范围

本标准规定了生咖啡的嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定方法。

本标准适用于咖啡及其制品所称的生咖啡(咖啡树干种子的商品名称)。

### 2 仪器

天平:精度 0.1 g。

### 3 检验和测定方法

#### 3.1 嗅觉检验

##### 3.1.1 检验方法

将生咖啡样品先进行嗅觉检验,然后再做其他检验。检验步骤:把样品标签上的数据记录在实验室表格上以后,打开包装,把鼻子尽量靠近整个样品,用力吸气。

##### 3.1.2 评定、鉴定气味

3.1.2.1 气味正常:有咖啡的香味,觉察不到臭味或异味。

3.1.2.2 气味反常:觉察到有臭味或异味。如能辨别出异味来自何种物质,应记录下来。

3.1.2.3 如果怀疑气味反常,则将生咖啡样品装在 500 mL 清洁而没有气味的广口瓶中。装至容器的一半,并将容器密封,在室温下至少放置 1 h,然后打开容器,重新评定气味。

#### 3.2 肉眼检验

##### 3.2.1 检验方法

经嗅觉检验后,在漫射日光而不是直射日光下,或在尽可能接近日光的人造光下,把生咖啡样品摊放在橙色或黑色的平板上。

##### 3.2.2 评定

检验生咖啡样品的一般外观情况,以便确定;

##### 3.2.2.1 咖啡的植物学来源:

a. 小粒种咖啡(Arabica coffee),也称阿拉伯咖啡,学名为 *coffee arabica linnaeus*;

b. 中粒种咖啡(Robusta coffee),也称罗巴斯塔咖啡,学名为 *coffee canephora pierre ex froehn-*

*er*;

c. 大粒种咖啡(Liberica coffee),也称利比里亚咖啡,学名为 *coffee liberica hiern*;

国家技术监督局 1994-04-12 批准

1994-10-01 实施