

前 言

本标准等效采用国际标准 ISO 3509: 1989《咖啡及其制品——名词术语》第三版, 另外又参照有关咖啡和速溶咖啡的国际标准, 增编合并和删除了一些词条, 增加了“检验”一章, 从而使本标准更为完整。

本标准的附录 A、附录 B 是标准的附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位: 中国热带农业科学院华南热带农产品加工设计研究所。

本标准主要起草人: 顾之翰、陈成海。

本标准委托农业部热带作物及制品标准化技术委员会负责解释。

ISO 前言

ISO (国际标准化组织) 是国家标准团体 (ISO 成员团体) 在世界范围联合组织。国际标准的制定工作是通过 ISO 技术委员会进行的。每个成员团体如果对已设立的技术委员会的某一项目感光趣, 都有权参加该委员会。政府和非政府的组织, 凡与 ISO 有联系的, 也可以参加这项工作。ISO 和国际电工委员会 (IEC) 在所有电工标准化工作中紧密合作。

技术委员会通过的国际标准草案分发到各成员团体进行投票。按照 ISO 标准制定程序, 至少要有 75% 投票的成员团体同意, 标准才会被批准。

国际标准 ISO 3509: 1989 由 ISO/TC 34 农产食品技术委员会制定。

本标准第三版取消和代替了第二版 (ISO 3509: 1984), 并对第二版中的 2. 3. 3 条作了技术修订。此外, 还增加了焙炒咖啡的名词和定义。

中华人民共和国国家标准

咖啡及其制品 术语

Coffee and its products—Vocabulary

GB/T 18007—1999

1 范围

本标准规定了咖啡及其制品最常用的术语。

本标准适用于制定、修订有关标准和文件以及编写和翻译专业手册、教材和书刊时使用。

2 咖啡名词和定义

2. 1 一般术语

2. 1. 1 咖啡 coffee

- 咖啡属植物 (*Coffea*, 一般指栽培种) 的果实和种子, 由果皮 (外果皮、中果皮和内果皮)、种皮、种仁和胚经加工后制出的供消费用的产品。
2. 1. 2 小粒种咖啡 *Arabica coffee*
也称阿拉伯种咖啡, 学名为 *Coffea arabica* Linnaeus。这种咖啡的果实很小, 种仁也小, 故称小粒种。
 2. 1. 3 中粒种咖啡 *robusta coffee*
也称罗巴斯塔种咖啡, 学名为 *Coffea canephora* Pierre ex Froehner。
 2. 1. 4 大粒种咖啡 *liberica coffee*
也称利比里亚种咖啡, 学名为 *Coffea canephora* Hiern。果实比其他种咖啡都大, 故称大粒种。
 2. 1. 5 高种咖啡 *excelsa coffee*
也称埃塞尔萨种咖啡, 学名为 *Coffea dewevrei* De Wild et Durand var. *excelsa* Chevalier。
 2. 1. 6 阿拉巴斯塔咖啡 *arabusta coffee*
是小粒种咖啡与中粒种咖啡的杂交种, 学名为 *Coffea arabica* × *Coffea canephora* Capot et Ake Assi。
 2. 1. 7 生咖啡 *green coffee; raw coffee*
即咖啡豆 (2.2.11)。
 2. 1. 8 扁平豆 *flat bean*
具有一个明显扁平面的咖啡豆。
 2. 1. 9 单豆 *pea bean; caracol*
由咖啡果中单粒种子发育而成的近似卵形的咖啡豆。
 2. 1. 10 大象豆 *elephant bean*
由假多胚现象形成的咖啡豆集合体。一般由两粒咖啡豆、有时也由几粒咖啡豆集合而成。
 2. 1. 11 直径 *diameter*
咖啡豆能通过的最小圆孔的直径。
 2. 1. 12 湿法加工咖啡豆 *wet-processed coffee*
也称湿制咖啡豆, 即采用湿法加工制得的生咖啡。
 2. 1. 13 淡味咖啡豆 *mild coffee*
专指用湿法加工的小粒种咖啡。
 2. 1. 14 干法加工咖啡豆 *dry-processed coffee*
也称干制咖啡豆, 即采用干法加工制得的生咖啡。
 2. 1. 15 洗净咖啡豆 *washed and cleaned coffee*
在有水的情况下用机械方法除去银皮的干法加工咖啡豆。
 2. 1. 16 回潮咖啡豆 *monsooned coffee*
干法加工的咖啡豆暴露在潮湿的天气下以致吸水膨胀, 呈金褐色或浅褐色。
 2. 1. 17 抛光咖啡豆 *polished coffee*
用机械操作除去银皮使咖啡豆具有汹涌和外观较好的湿法加工咖啡豆。
 2. 1. 18 筛余 *trriage residue; screenings*
筛选分级时筛出的有缺陷的咖啡豆以及外来杂质和来源于咖啡果中的杂质 (如壳碎等)。
 2. 1. 19 焙炒咖啡 *roasted coffee*
生咖啡经过焙炒后所得。

- 2. 1. 20 咖啡粉 ground coffee
焙炒咖啡磨碎后所得的制品。
- 2. 1. 21 咖啡萃取液 coffee extract
以水为载体采用物理方法从焙炒咖啡制得的产品。剩下的残渣称为咖啡渣。
- 2. 1. 22 速溶咖啡 instant coffee
采用物理方法以水为载体（水是唯一的不是来源于咖啡的物质）从焙炒咖啡制得的干的水溶性产品。
 - 2. 1. 22. 1 喷雾干燥速溶咖啡 spray-dried instant coffee
将液态的咖啡萃取液用喷雾法喷入热空气中，使水分蒸发而形成干的颗粒。
 - 2. 1. 22. 2 二次造粒咖啡 agglomerated instant coffee
用团聚法制得的速溶咖啡，即将速溶咖啡的干颗粒融合而形成较大的颗粒。
 - 2. 1. 22. 3 冻干咖啡 freeze-dried coffee
将液态制品冷冻及通过升华作用将冰除去而制得的速溶咖啡。
- 2. 1. 23 脱咖啡因咖啡 decaffeinated coffee
已经提取了咖啡因的咖啡。
- 2. 1. 24 咖啡饮料 coffee brew
用水处理咖啡粉或水到咖啡萃取液或速溶咖啡中而制成的饮料。
- 2. 2 咖啡果
 - 2. 2. 1 咖啡浆果 coffee cherry
咖啡树的完整的鲜果。
 - 2. 2. 2 果肉 pulp
咖啡浆果在剥肉时被除去的部分，由外果皮和大部分中果皮组成。
 - 2. 2. 3 种衣 parchment
即咖啡果的内果皮，是由石细胞组成的一层角质薄壳。
 - 2. 2. 4 干衣 hull; dried parchment
咖啡果的干内果皮。
 - 2. 2. 5 带衣咖啡豆 bean in parchment; parchment coffee
整粒或部分包在种衣（即内果皮）内的咖啡豆。这也是生咖啡和焙炒咖啡中的一项缺陷。
 - 2. 2. 6 咖啡壳 husk
干咖啡果的果皮的总称。
 - 2. 2. 7 干果 dried coffee cherry
已干的咖啡果，由果皮和咖啡豆组成。
 - 2. 2. 8 种皮 testa
是一层包住种仁的薄膜，几乎呈透明。
 - 2. 2. 9 银皮 silverskin
咖啡豆的干种皮，外观通常呈银色或铜色。
 - 2. 2. 10 种子 seed
由种皮、种仁和胚组成。
 - 2. 2. 11 咖啡豆 coffee bean
已除去银皮的干咖啡种子的商品名。
- 3 生咖啡和焙炒咖啡中的缺陷
 - 3. 1 壳碎 husk fragment
干果皮（咖啡壳）的碎片。

3. 2 种衣片 piece of parchment
干的内果皮（种衣）的碎片。
3. 3 凹粒 shell
带有凹面的畸形咖啡豆，形似贝壳。
3. 4 咖啡豆碎粒 bean fragment
体积小于半粒咖啡豆的咖啡豆碎片。
3. 5 碎豆 broken bean
体积等于或大小半粒咖啡豆的咖啡豆碎片。
3. 6 畸形豆 malformed bean
外形不正常的咖啡豆，能明显地与正常的咖啡豆区别开来。
3. 7 虫蛀豆 insect-damaged bean
内部或外部受昆虫蛀蚀的咖啡豆。
3. 8 有虫咖啡豆 insect-infested bean
 3. 8. 1 有活虫的咖啡豆 live-insect infested bean
潜藏着一个或几个处于任何发育阶段的活虫的咖啡豆。
 3. 8. 2 有死虫的咖啡豆 dead-insect infested bean
含有一个或几个死虫或昆虫残骸的咖啡豆。
3. 9 黑咖啡豆 black bean
生咖啡的外部表面或者外部表面和内部有一半以上呈黑色的咖啡豆；焙炒后形似煤块，颜色暗淡，外表面通常呈颗粒状。
3. 10 半黑豆 partly black bean; semi-black bean
生咖啡的上部表面或者外部表面和内部有一半或不到一半呈黑色的咖啡豆。对焙炒咖啡来说，半黑豆是指有不到一半的体积呈煤块状。
3. 11 未成熟豆 immature bean
从未成熟浆果中所得的咖啡豆，表面往往起皱。由未成熟豆制成的焙炒咖啡，其颜色要比正常的浅些。
3. 12 海绵豆 spongy bean
坚实度与木栓相似，可以用手指甲将其组织压下成凹痕，通常稍带白色。
注：对回潮咖啡豆来说，这不算缺陷。
3. 13 轻豆 white low density bean; floater bean
白色，非常轻，其密度远比正常的咖啡豆低。
注：对回潮咖啡豆来说，这不算缺陷。
3. 14 臭咖啡豆 stinker bean
在新割开的切口上会发出臭味，这种咖啡豆可能呈浅褐色或褐色，有时也具有蜡质状的外观。
3. 15 酸咖啡豆 sour bean
由于过度发酵而变质的咖啡豆，内部呈很淡的红褐色，在焙炒和冲饮时会产生酸味。
3. 16 花衬豆 blotchy bean
呈现不规则色斑的咖啡豆。
3. 17 干瘪豆 withered bean
轻而起皱的咖啡豆。
3. 18 发霉豆 mouldy bean
长霉或具有肉眼可见的霉迹的咖啡豆。

3. 19 机损豆 pulper-mipped bean
剥肉时切伤或擦作的湿法加工咖啡豆，常常带有褐色的黑色的伤痕。
 3. 20 棕咖啡豆 brown bean
呈棕黑色的咖啡豆。
 3. 21 白咖啡豆 white bean
简称白豆，即表面呈白色的咖啡豆。
 3. 22 琥珀豆 amber bean
呈黄色的咖啡豆，通常为半透明。
 3. 23 蜡质豆 waxy bean
具有半透明蜡状外观的咖啡豆，颜色由黄绿至暗红棕色，以暗红棕色最为典型。银皮粘着在咖啡豆上。
 3. 24 炭化豆 carbonized bean
焙炒过程中炭化了的咖啡豆，黑色，质地犹如木炭，用手很易将其压碎成细粒。
 3. 25 浅色豆 pale bean
这种焙炒咖啡豆的颜色远比其他焙炒咖啡豆的浅。
 3. 26 恶臭豆 vile-smelling bean
这种焙炒咖啡豆散发出令人作呕的臭味，通常是由臭咖啡豆或酸咖啡豆焙炒而成。
 3. 27 外来杂质 foreign matter
不是咖啡浆果中原有的矿物质和动、植物残留物质。
 3. 27. 1 大石子 large stone
不能通过孔径 8 mm 圆孔筛的石子。
 3. 27. 2 中石子 medium stone
能通过孔径 8 mm 圆孔筛，但不能通过孔径 4.75 mm 圆孔筛的石子。
 3. 27. 3 小石子 small stone
能通过孔径 4.75 mm 圆孔筛的石子。
 3. 27. 4 大枝 large stick
长约 3 cm（一般为 2~4 cm）的细枝。
 3. 27. 5 中枝 medium stick
长约 1.5 cm（一般为 1~2 cm）的细枝。
 3. 27. 6 小枝 small stick
长约 0.5 cm（一般为 1 cm 以下）的细枝。
 3. 27. 7 土块 clod
由土粒团聚而成的团粒。
 3. 27. 7. 1 大土块 large clod
不能通过孔径 8 mm 圆孔筛的土块。
 3. 27. 7. 2 中土块 medium clod
能通过孔径 8 mm 但不能通过孔径 4.75 mm 圆孔筛的土块。
 3. 27. 7. 3 小土块 small clod
能通过孔径 4.75 mm 圆孔筛的土块。
 3. 28 带壳咖啡豆 husk coffee
未经脱壳处理的咖啡干果。
- 4 加工

4. 1 干法加工 dry process
即干制法，将咖啡鲜果干燥成干果，再用机械除去干果皮以制备生咖啡。
4. 1. 1 咖啡鲜果的干燥 drying of cherry coffee
这项操作在于降低咖啡鲜果的含水量以利脱壳和保存。
4. 1. 2 脱壳 dehusking
用机械除去咖啡壳。
4. 2 湿法加工 wet process
咖啡鲜果在水介质下，用机械脱皮后，经发酵再用机械磨擦脱胶，并通过洗涤、干燥加工而成。
4. 2. 1 浮选 floatation
用水将采收回来的咖啡果进行初步拣选，以便把干果、虫蛀的果实、外来杂质等从咖啡浆果中清除出去以利剥肉。
4. 2. 2 剥肉 pulping
俗称脱皮。用机械方法除去外果皮和尽可能多的中果皮。
4. 2. 3 发酵脱胶 fermentation process
将粘附在种衣上的一层胶质中果皮通过发酵作用而成为可溶性物质，便于用水清除。
4. 2. 4 洗涤 washing
用水除去残留在种衣表面上的全部有粘性的中果皮。
4. 2. 5 带衣咖啡豆的干燥 drying of parchment coffee
将带衣咖啡豆干燥到一定的含水量，使其能在良好的技术条件下去衣，也使咖啡在以后的贮存中不变质。
4. 2. 6 去衣 hulling
除去带衣咖啡豆的干衣以制备生咖啡。
4. 3 筛选分级 triage; sorting
用筛子从生咖啡中筛出外来杂质、咖啡豆碎片和有缺陷的咖啡豆，以便对咖啡豆进行分级。
4. 4 调配 compounding
不同品种和产地的咖啡具有不同的香味和成分，这项操作是将各种咖啡豆进行合理的调配，使制出的咖啡粉具有特定的香味，保证咖啡粉质量的一致性。
4. 5 焙炒 roasting
这项热处理使生咖啡的结构和成分发生重大的化学变化和物理变化，导致咖啡豆变暗并散发出焙炒咖啡特有的香味。
4. 6 掺和 blending
在焙炒咖啡中掺入不同的配料以提高咖啡粉的饮用质量，适应不同地区的饮用习惯。
4. 7 磨粉 grinding
将焙炒的咖啡豆用机械磨碎成咖啡粉。
- 5 检验
5. 1 咖啡油 coffee berry oil
咖啡豆的主要成分之一，其酸值影响咖啡口味的优劣。
5. 2 咖啡香素 caffeol
分子式 $C_8H_{10}O_2$ ，油状，故也称咖啡香油，在焙炒咖啡时能使咖啡豆发出咖

啡香味。

5.3 咖啡因 *caffeine*

又名咖啡碱，是从咖啡中提得的一种生物碱，分子式为 $C_8H_{10}N_4O_2$ 。

5.4 取样 *sampling*

5.4.1 咖啡取样器 *coffee trier*

由光滑的金属制成，适用于穿入密封袋的侧边取样。

5.4.2 多层取样器 *multi-level trier*

一种特制的颗粒取样器，用于速溶咖啡的取样。

5.4.3 样品 *sample*

从一批咖啡中抽取的一部分咖啡，用来检验该批货物的特性。

5.4.4 基样 *increment; primary sample*

从一批咖啡货物的一个袋中取出的 $30\text{ g} \pm 6\text{ g}$ 咖啡豆或一个箱中取出的 $100\text{ g} \pm 20\text{ g}$ 的速溶咖啡。

5.4.5 混合样品 *bulk sample; lot sample*

又称批量样品，是将一批咖啡货物的各取样袋或箱中所取的全部在样合并在一起，数量不少于 1500 g 咖啡豆或 1000 g 速溶咖啡。

5.4.6 掺混样品 *blended bulk sample*

将一批咖啡货物的各取样袋中箱中所取的全部基样合并及掺混所得的咖啡豆或速溶咖啡。

5.4.7 实验室样品 *laboratory sample; final sample*

从一批货物的掺混样品中取出的咖啡豆或速溶咖啡。数量不少于 300 g 。

5.5 嗅觉检验 *olfactory examination*

把鼻子尽量靠近整个样品，用力充气，经检查咖啡的气味是否正常。

5.6 肉眼检查 *visual examination*

检查实验室样品的一般外观情况，以便确定咖啡的品种、类型以及总的颜色及其均匀性。

5.7 水分含量 *moisture content*

生咖啡在排除干扰反应的条件下与水蒸气压力为零的大气达到真空稳定平衡时的减重。

5.8 加热减重 *loss in mass by heating*

在规定的加热条件下从生咖啡或速溶咖啡中蒸发的水分和少量挥发物。

5.9 不溶物含量 *insoluble matter content*

速溶咖啡溶液中残留在具有 $100\text{ }\mu\text{ m}$ 正方形筛孔的滤片上的颗粒。

5.10 粒度分析 *size analysis*

用试验筛通过人工筛分或机械筛分以测定生咖啡或速溶咖啡的粒度。

5.11 袋 *bag*

国际贸易中通常用来包装咖啡豆，一袋咖啡豆重 60 kg 。

5.12 箱 *case*

用来包装速溶咖啡，通常是由有适当强度的硬纸板制成，内衬防潮材料的密封衬里，每箱净重一般为 40 kg 。

附录 A
(标准的附录)
汉语拼音索引

	A		F
阿拉巴期塔咖啡	6.1.2	发霉豆	3.18
凹粒	3.3	发酵脱胶	4.2.3
		浮选	4.2.1
	B		G
白咖啡豆	3.21		
半黑豆	3.10	干果	2.2.7
焙炒	4.5	干衣	2.2.4
焙炒咖啡	2.1.19	干瘪豆	3.17
扁平豆	2.1.8	干法加工	4.1
剥肉	4.2.2	干法加工咖啡豆	2.1.14
不溶物含量	5.9	高种咖啡	2.1.5
		果肉	2.2.2
	C		H
掺和	4.6		
掺混样品	5.4.6	海绵豆	3.12
虫蛀豆	3.7	黑咖啡豆	3.9
臭咖啡豆	3.14	琥珀豆	3.22
	D	花衬豆	3.16
大枝	3.27.4	回潮咖啡豆	2.1.16
大石子	3.27.1	混合样品	5.4.5
大土块	3.27.7.1		J
大象豆	2.1.10	机损豆	3.19
大粒种咖啡	2.1.4	基样	5.4.4
袋	5.11	畸形豆	3.6
带壳咖啡豆	3.28	加热减重	5.8
带衣咖啡豆	2.2.5		K
带衣咖啡豆的干燥	4.2.5	咖啡	2.1.1
淡味的咖啡豆	2.1.13	咖啡豆	2.2.11
调配	4.4	咖啡壳	2.2.6
冻干咖啡	2.1.22.3	咖啡粉	2.2.20
单豆	2.1.9	咖啡果	2.2
多层取样器	5.4.2	咖啡油	5.1
	E	咖啡因	5.3
二次造粒咖啡	2.1.22.2	咖啡浆果	2.2.1
咖啡饮料	2.1.24	脱壳	4.1.2
咖啡香素	5.2	脱咖啡因咖啡	2.1.23
咖啡萃取液	2.1.21	土块	3.27.7

咖啡豆碎粒	3.4		W	
咖啡取样器	5.4.1			
咖啡鲜果的干燥	4.1.1	外来杂质		3.27
壳碎	3.1	未成熟豆		3.11
		恶臭豆		3.26
蜡质豆	3.23		X	
粒度分析	5.10	洗涤		4.2.4
		洗净咖啡豆		2.1.15
		箱		5.12
磨粉	4.7	小枝		3.27.6
		小石子		3.27.3
		小土块		3.27.7.3
抛光咖啡豆	2.1.17	小粒种咖啡		2.2.2
喷雾干燥速溶咖啡	2.1.22.1	嗅觉检查		5.5
			Y	
浅色豆	3.25	样品		5.4.3
轻豆	3.13	银皮		2.2.9
去衣	4.2.6	有虫咖啡豆		3.8
		有活虫的咖啡豆		3.8.1
		有死虫的咖啡豆		3.8.2
肉眼检查	5.6		Z	
		直径		2.1.11
筛余	2.1.18	中枝		3.27.5
筛选分级	4.3	中石子		3.27.2
生咖啡	2.1.7	中土块		3.27.7.2
湿法加工	4.2	中粒种咖啡		2.1.3
湿法加工咖啡豆	2.1.12	种皮		2.2.8
实验室样品	5.4.7	种衣		2.2.3
水分含量	5.7	种衣片		3.2
速溶咖啡	2.1.22	种子		2.2.10
酸咖啡豆	3.15	棕咖啡豆		3.20
碎豆	3.5			
炭化豆	3.24			

附录 B
(标准的附录)

A		dehusking	4.1.2
		Diameter	2.1.11
agglomerated instant coffee	2.1.22.2	dried coffee cherry	2.2.7
amber bean	3.22	dried parchment	2.2.4
arabica coffee	2.1.2	dry process	4.1
arabusta coffee	2.1.6	dry-processed coffee	2.1.14
B		drying of cherry coffee	4.1.1
		Drying of parchment coffee	4.2.5
bag	5.11	E	
bean fragment	3.4		
bean in parchment	2.2.5	elephant bean	2.1.10
black bean	3.9	excelsa coffee	2.1.5
blended bulk sample	5.4.6	F	
blending	4.6		
blotchy bean	3.16	fermentation process	4.2.3
broken bean	3.5	final sample	5.4.7
brown bean	3.20	flat bean	2.1.8
bulk sample	5.4.5	floatation	4.2.1
C		floater bean	3.13
		Foreign matter	3.27
caffeine	5.3	freeze-dried coffee	2.1.22.3
caffeol	5.2	G	
caracol	2.1.9		
carbonized bean	3.24	green coffee	2.1.7
case	5.12	grinding	4.7
clod	3.27.7	ground coffee	2.1.20
coffee	2.1.1	H	
coffee bean	2.2.11		
coffee berry oil	5.1	hull	2.2.4
coffee brew	2.1.24	hulling	4.2.6
coffee cherry	2.2.1	husk	2.2.6
coffee extract	2.1.21	husk coffee	3.28
coffee trier	5.4.1	husk fragment	3.1
compounding	4.4	I	
D		immature bean	3.11
dead-insect infested bean	3.8.2	increment	5.4.4
decaffeinated coffee	2.1.23	insect-damaged bean	3.7
insect-infested bean	3.8	R	
insoluble matter content	5.9	raw coffee	2.1.7
instant coffee	2.1.22	roasted coffee	2.1.19
L		roasting	4.5

		robusta coffee	2.1.3
laboratory sample	5.4.7	S	
large clod	3.27.7.1		
large stick	3.27.4	sample	5.4.3
large stone	3.27.1	sampling	4.3
liberica coffee	2.1.4	screenings	2.1.18
live-insect infested bean	3.8.1	seed	2.2.10
loss in mass by heating	5.8	semi-black bean	3.10
lot sample	5.4.5	shell	3.3
	M	silverskin	2.2.9
		size analysis	5.10
malformed bean	3.6	small clod	3.27.7.3
medium clod	3.27.7.2	small stick	3.27.6
medium stick	3.27.5	small stone	3.27.3
medium stone	3.27.2	sortng	4.3
mild coffee	2.1.13	sour bean	3.15
moisture content	5.7	spongy bean	3.12
monsooned coffee	2.1.16	spray-dried instant coffee	2.1.22.1
mouldy bean	3.18	stinker bean	3.14
multi-level trier	5.4.2		T
	0	testa	2.2.8
		Triage	4.3
olfactory examination	5.5	trriage residue	2.1.18
	P		V
		Vile-smelling bean	3.26
pale bean	3.25	visual examination	5.6
parchment	2.2.3		W
parchment coffee	2.2.5		
partly black bean	3.10	washed and cleaned coffee	2.1.15
pea bean	2.1.9	washing	4.2.4
piece of parchment	3.2	waxy bean	3.23
polished coffee	2.1.17	wet process	4.2
primary sample	5.4.4	wet-processed coffee	2.1.12
pulp	2.2.2	white bean	3.21
pulper-nipped bean	3.19	white low density bean	3.13
pulping	4.2.2	withered bean	3.17