中華民國國家標準 CNS

總號 8151
類號 N1097

咖啡詞彙

Coffee vocabulary

目錄

節次 頁次

1. 適用範圍 3
2. 引用範圍 3
3. 通論 3
3.1 咖啡 3
3.2 正常咖啡 3
3.3 阿拉比卡咖啡 3
3.4 羅布斯塔咖啡 4
3.5 利比亞咖啡(又稱賴比瑞亞咖啡或利比里卡咖啡) 4
3.6 伊克賽爾撒咖啡 4
3.7 阿拉布斯塔咖啡 4
4. 咖啡及其相關名詞 4
4.1 咖啡漿果 4
4.2 咖啡果實 4
4.3 帶果殼咖啡 4
4.4 帶殼咖啡 4
4.5 綠(生)咖啡 4
4.6 濕製咖啡 4
4.7 溫順咖啡 4
4.8 乾製咖啡 4
4.9 拋光咖啡 5
4.10 洗淨咖啡 5
4.11 選餘物或篩選渣 5
4.12 焙製咖啡 5
4.13 磨碎咖啡 5
4.14 咖啡萃取物 5
4.15 即溶咖啡、可溶性咖啡、乾燥咖啡萃取物 5
4.16 去咖啡因咖啡 5
4.17 咖啡飲料 5
5. 咖啡果(未乾燥)之構成部分 5

確認日期: 105 年 2 月

(共 16 頁)

公布日期 70 年 11 月 23 日 經濟部標準檢驗局印行 修訂公布日期 99 年 11 月 12 日

印行年月 99 年 11 月

本標準非經本局同意不得翻印

經濟部標準檢驗局授權經銷 12 本 通信分公司

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.73.28

5.1 咖啡果實 5
5.2 果肉 5
5.3 內果皮 6
5.4 新鮮咖啡豆 6
6. 咖啡果(乾燥)之構成部分 6
6.1 乾燥咖啡果實 6
6.2 果殼 6
6.3 帶殼豆 6
6.4 乾燥內果皮 6
6.5 銀皮、乾燥種子皮 6
6.6 咖啡豆 6
7. 綠(生)咖啡 6
7.1 形態特性 6
7.2 夾雜物 6
7.3 非咖啡原豆之物質 7
7.4 非正常形狀豆 7
7.5 非正常顏色豆 8
7.6 異味咖啡 9
8. 焙製咖啡 9
8.1 炭化豆 9
8.2 污點豆或斑點豆 9
8.3 淺色豆 9
8.4 惡臭豆 9
9. 加工 10
9.1 選別 10
9.2 濕製法 10
9.3 乾製法 10
9.4 拋光 10
9.5 選別 10
9.6 焙製 11
9.7 磨碎 11
附錄 A(規定)咖啡果實之結構 12
英中名詞對照表 13

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.173.28
標準檢
107.04
信數據

1. 適用範圍

本標準適用於咖啡與其製品之常用名詞及其定義；包括咖啡漿果、咖啡果實、帶果殼咖啡、帶殼咖啡、綠(生)咖啡、濕製咖啡、溫順咖啡、乾製咖啡、拋光咖啡、洗淨咖啡、選餘物(篩選渣)、焙製咖啡、磨碎咖啡、咖啡萃取物、即溶咖啡、去咖啡因咖啡及咖啡飲料。

2. 引用標準

CNS 15402　綠(生)咖啡－缺陷參考圖

CNS 15397　綠(生)咖啡－粒徑分析－人工篩選

3. 通論

3.1 咖啡(coffee)

指咖啡屬 *Coffea* 植物以人工培養之品種，所得的種子及果實，以及該種子及果實運用於各加工階段所得製品，所使用及消費之一般名詞。

3.2 正常咖啡(normal coffee)

均由咖啡種子構成，不含以下 5 種〝缺陷〞(defects)之咖啡。

－ 非咖啡之夾雜物(non-coffee foreigner matter)：如石粒。

－ 非咖啡原豆之物質(non-bean matter)：如外殼碎片。

－ 非正常形狀豆(irregularly formed bean)：如畸形豆。

－ 非正常顏色豆(bean of irregular visual appearance)：如黑色豆。

－ 異味咖啡(off-taste coffees)：如酸敗豆。

備考 1. 完好咖啡豆係指咖啡豆形成之最終目的，是為了製成符合消費者期望之咖啡飲品，同時符合優良交易作業之規範。

備考 2. 有關綠(生)咖啡缺陷之詳細內容，請參閱 CNS15402。

3.3 阿拉比卡咖啡(arabica coffee)

植物物種為 *Coffea arabica* L.之咖啡，其栽培品種如下。

3.3.1 Bourbon

為東非和巴西之在來品種。

3.3.2 Typica

為印尼且經人工選拔之品種，目前主要為中南美洲之栽培品種；亦稱為阿拉比卡(巴西)或藍山(牙買加)。

3.3.3 Mundo Novo

為 Bourbon 與 Typica 之雜交後裔選系之品種。

3.3.4 Mokka

其栽培面積並不普遍。

3.3.5 Caturra

為 Bourbon 突變之矮生品種。

3.3.6 Timor Hybrid

發現於東帝汶，為 C. canephora 與 C. arabica 之天然雜交後裔。

3.3.7 Catimor

為 Caturra 與 Timor Hybrid 之雜交後代的選系品種。

本標準經 正 中華電
經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.173.28

3.3.8 Catuai

為 Mundo Novo 與 Caturra 之雜交後代的選系品種，選育地點在巴西。

3.4 羅布斯塔咖啡(robusta coffee)

植物物種為 *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner，目前部分品種及品系已被商業化栽培。

備考： Conillon 為植物物種 *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner 的一個品種，目前種植於巴西及馬達加斯加，當地稱之 Kouillou 或 Kouilou 品種。

3.5 利比亞咖啡(又稱賴比瑞亞咖啡或利比里卡咖啡)(liberica coffee)

植物物種為 Coffea liberica Hiern 之咖啡。

備考：利比亞咖啡之國際貿易產量並不顯著。

3.6 伊克賽爾撒咖啡(excelsa coffee)

植物物種為 *Coffea dewevrei* De Wild 與 Durand var. excelsa Chevalier。

備考：伊克賽爾撒咖啡之國際貿易產量並不顯著。

3.7 阿拉布斯塔咖啡(arabusta coffee)

指 *Coffea arabica*×*Coffea canephora* Capot 雜交之後代與 Ake Assi 所產生之雜交種咖啡。

4. 咖啡及其相關名詞

4.1 咖啡漿果(coffee cherries)

Coffea 植物之果實。

4.2 咖啡果實(cherry coffee)

收穫後之未乾燥漿果，結構請參照附錄 A。

4.3 帶果殼咖啡(husk coffee or coffee in pod)

乾燥過之咖啡漿果。

4.4 帶殼咖啡(parchment coffee or coffee in parchment)

被內果皮(endocarp or parchment)包裹之咖啡豆。

4.5 綠(生)咖啡(green coffee or raw coffee)

一般稱之咖啡生豆，顏色不一定為綠色。

比較：新鮮咖啡豆(fresh bean)之定義依 5.4 之規定。

4.6 濕製咖啡(wet-processed coffee)

指果實經濕式加工(wet processing)製成之綠(生)咖啡；包括水洗咖啡與半水洗咖啡。

比較：濕製法之定義依 9.2 規定。

4.6.1 水洗咖啡(washed coffee)

以水除去漿質果肉之咖啡。

4.6.2 半水洗咖啡(semi-washed coffee)

其漿質果肉仍附著於乾燥內果皮之咖啡。

4.7 溫順咖啡(mild coffee)

指經水洗(washed)處理之阿拉比卡咖啡。

4.8 乾製咖啡(dry-processed coffee)

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.173.28

咖啡果實以乾式加工(dry-processing)製成之綠(生)咖啡，亦稱作〝天然咖啡〞(natural coffee)。

比較：乾製法的定義依 9.3 之規定。

4.9 拋光咖啡(polished coffee)

利用機械操作除去銀皮，給予光澤及美觀之綠(生)咖啡。

4.10 洗淨咖啡(washed-and-cleaned coffee)

指經乾製法製成之綠(生)咖啡，在水的存在下，以機械方法除去銀皮。

4.11 選餘物(triage residue)或篩選渣(screenings)

指經挑選方式分離出來的夾雜物，或由咖啡漿果所得的非種子組織及缺陷豆。

4.12 焙製咖啡(roasted coffee)

指由焙製綠(生)咖啡所得的咖啡。

4.13 磨碎咖啡(ground coffee or R&G coffee)

指由磨碎焙製咖啡所得的產品。

4.14 咖啡萃取物(coffee extract)

指利用非來自咖啡的水作為單獨溶媒，將焙製咖啡以物理方式萃取所得的產品。

4.15 即溶咖啡(instant coffee)、可溶性咖啡(soluble coffee)、乾燥咖啡萃取物(dried coffee extract)

指利用非來自咖啡之水作為單獨溶媒，將焙製咖啡以物理方式萃取，所得的水溶性乾燥產品。

4.15.1 噴霧乾燥即溶咖啡(spray-dried instant coffee)

指將液狀咖啡萃取物，噴入熱空氣中，使水分蒸發而形成之乾燥顆粒。

4.15.2 造粒即溶咖啡(agglomerated instant coffee)

指將噴霧乾燥形成之乾燥顆粒(參照 4.15.1)，經處理形成較大顆粒之即溶咖啡。

4.15.3 冷凍乾燥即溶咖啡(freeze-dried instant coffee)、冷凍乾燥咖啡萃取物(freeze-dried coffee extract)、冷凍乾燥咖啡(freeze-dried coffee)、冷凍乾燥可溶咖啡(freeze-dried soluble coffee)

指液狀產品凍結後，以昇華方式除去其冰晶，以獲得之即溶咖啡。

備考：法文以〝lyophilisé〞表示冷凍乾燥咖啡。

4.16 去咖啡因咖啡(decaffeinated coffee)

以萃取方式去除咖啡因之咖啡。

備考： 部分國家以法令規定去咖啡因咖啡之咖啡因最高殘留量，或咖啡因最低去除程度。

4.17 咖啡飲料(coffee brew)

指將磨碎焙製之咖啡以水處理，或將咖啡萃取物及即溶咖啡加水所作成的飲料。

5. 咖啡果(未乾燥)之構成部分

5.1 咖啡果實

其定義依 4.2 之規定。

5.2 果肉(pulp)

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.3.28
經濟部標準檢驗局
107.04.12
信數據通信

咖啡漿果的一部分，由外果皮及大部分漿質果肉所構成。

備考：果肉在去果肉及發酵過程被去除。

比較：去果肉(pulping)之定義依 9.2.1 規定。

5.3 內果皮(parchment)

指直接附著於咖啡種子之硬皮。

5.4 新鮮咖啡豆(bean or fresh bean)

指咖啡果實之種子。

6. 咖啡果(乾燥)之構成部分

6.1 乾燥咖啡果實(dried coffee cherry or coco)

指咖啡樹的乾燥果實；由單粒豆或多粒豆及外果皮所構成。

6.2 果殼(husk or dried cherry pulp)

指乾燥咖啡果實之外殼；由外果皮、果肉及內果皮黏合而成。

6.3 帶殼豆(bean in parchment)

指部分或全部由內果皮包裹之咖啡豆。

6.4 乾燥內果皮(hull or dried parchment)

指乾燥咖啡果實之內果皮。

備考：法文以〝parche〞表示乾燥內果皮。

6.5 銀皮(silverskin)、乾燥種子皮(dried testa; dried seed perisperm)

指咖啡豆之乾燥種子皮。

備考：銀皮及乾燥種子皮的外觀，一般呈現銀色或銅色。

6.6 咖啡豆(coffee bean)

為商業用語，指咖啡豆之乾燥種子。

7. 綠(生)咖啡

7.1 形態特性(geometrical characteristics)

7.1.1 咖啡豆直徑(bean diameter)

指咖啡豆可通過之最小圓洞的直徑。

備考 1. 咖啡豆粒徑分析所使用之篩孔，參照 CNS 15397 之規定。

備考 2. 豌豆形豆之分類依 6.1.3 規定。

7.1.2 扁形豆(flat bean)

指單面明顯呈現平面之咖啡豆。

7.1.3 豌豆形豆(peaberry bean)或圓豆(caracolito)

指果實僅有單粒果生長，且幾乎發展為卵形的咖啡豆。

7.1.4 象形豆(elephant bean or elephant)

指由豆粗連結(一般為 2 顆，有時更多)形成之假多胚牙豆的咖啡豆。

7.2 夾雜物(foreign matter)

指非來自咖啡漿果之植物性物質、動物性物質及礦物等。

7.2.1 石粒(stone)

指任何大小之石粒。

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.1.28
本標準 正 中華

7.2.2 樹枝(stick)

指任何大小之樹枝。

7.2.3 土塊(clod)

指由土壤粒子凝集而成之成粒集塊。

7.2.4 金屬物質(metallic matter)

指任何大小之金屬顆粒。

備考：金屬物質可能乾燥後，存於乾燥區域之金屬顆粒，及/或於工業器械降解後接觸到咖啡。

7.2.5 動物物質(animal matter)

指任何大小的動物殘骸或其排泄物。

備考：動物物質可能在乾燥後，存於乾燥區域。

7.2.6 其他夾雜物(other foreign matter)

指非來自咖啡加工過程之任何大小的異物；例如菸蒂、塑膠粒、袋子碎片、繩、玻璃、礦物粒子及玉米、小麥等其他豆類。

7.3 非咖啡原豆之物質(non-bean matter)

7.3.1 乾燥果實(dried cherry)

指由咖啡樹所得之包含外果皮及單粒豆或多粒豆的乾燥漿果。

7.3.2 果殼碎片(husk fragment)

指乾燥果殼(pericarp)的碎片。

7.3.3 帶殼豆

指部分或全部被內果皮包裹的咖啡豆。

7.3.4 內果皮片(piece of parchment)

指乾燥內果皮的碎片。

7.4 非正常形狀豆(irregularly formed beans)

7.4.1 畸形豆(malformed bean)

指可清楚辨別異常形態之咖啡豆。

7.4.2 貝殼豆(shell bean or shell)

指可清楚辨別具有凹形表面的畸形豆。

備考：貝殼豆與耳狀豆(參照 7.4.3)常同時出現，兩者均由象形豆(參照 7.1.4)分裂而來。

7.4.3 耳狀豆(ear bean or shell core)

指可清楚辨別之呈耳狀皺摺形態的畸形豆。

備考：耳狀豆與貝殼豆(參照 7.4.2)常同時出現，兩者均由象形豆(參照 7.1.4)分裂而來。

7.4.4 碎豆片(bean fragment)

指體積小於半顆咖啡豆之碎片。

7.4.5 破碎豆(broken bean)

指體積大於或等於半顆咖啡豆之碎片。

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.1.28
權經標

7.4.6 除皮機割傷豆(pulper-nipped bean; pulper-cut bean)

指濕製咖啡於去果皮處理時，所造成之受傷或切割現象，常帶有褐色或黑色痕跡。

7.4.7 蟲害豆(insect-damaged bean)

指內部或外部遭蟲咬之咖啡豆。

備考：法文以〝féve scolytée〞或〝broca〞表示因 Hypothenemus hampei Ferr. 造成之蟲害豆。

7.4.8 蟲蛀豆(insect-infested bean)

7.4.8.1 活蟲蛀豆(live-insect-infested bean)

指藏有任何蛻變期活蟲(單隻或多隻)的咖啡豆。

7.4.8.2 死蟲蛀豆(dead-insect-infested bean)

指含有死蟲(單隻或多隻)或死蟲碎片之咖啡豆。

7.5 非正常顏色豆(beans of irregular visual appearance)

7.5.1 黑色豆(black bean)

指外表及內部之一半以上，呈現黑色的咖啡豆。

7.5.2 部分黑色豆(partly black bean)

指外表及內部一半以下，呈現黑色的咖啡豆。

備考：部分黑色豆常稱之半黑色豆(semi-black bean)。

7.5.3 黑綠色豆(black-green bean)

指表皮常呈現縐摺及深綠色近乎黑色，且具銀皮之未熟咖啡豆。

7.5.4 未熟豆(immature bean)

指表皮常呈現縐摺及綠色近乎黑色之未熟咖啡豆。

備考 1.未熟豆表皮若呈現綠色或金屬光澤之綠銀色，表示細胞壁及內部構造尚未完全發育。

備考 2.未熟豆焙製後，比一般成熟豆較為淡褐色。

7.5.5 褐色豆(brown bean or ardido)

指可能呈現淡紅褐色、黑褐色、黃綠色至深紅褐色之咖啡豆，且內部呈現深褐色。

備考 1.褐色豆在焙製及浸泡時，會出現令人不愉悅的酸味或異臭。

備考 2.褐色豆不可與赤褐色銀皮豆(7.5.6)混淆。若輕刮表面，赤褐色銀皮咖啡豆內部呈現一般的綠色，杯測(cupping)時亦不會出現異味。

7.5.6 赤褐色銀皮豆(foxy silverskin bean; melado)

指呈現帶淡黃色之粉紅色至深紅褐色銀皮之咖啡豆。

備考 1.赤褐色銀皮豆去除銀皮後，外觀如一般裸豆。

備考 2.赤褐色銀皮豆不可與褐色豆(參照 7.5.5)混淆。

7.5.7 深褐色豆(dark brown bean)

指表皮呈現縐摺及全深褐色與之咖啡豆。

備考：此種缺陷可能因漿果過度成熟或去果皮不當所造成。

7.5.8 蠟質豆(waxy bean)

指具有透明蠟狀外表，且顏色呈現黃綠色至深紅褐色之咖啡豆。

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.1.28

備考：蠟質豆的細胞及外表，常呈現出腐敗之纖維狀態。

7.5.9 琥珀色豆(amber bean)

指因土壤缺乏營養，而形成之黃琥珀色咖啡豆，常呈現半透明狀。

7.5.10 白色豆(white bean)

指比重較一般豆低許多，且呈現淺綠色至淡象牙色之白色咖啡豆，有時具有雜色斑紋。

備考：此種缺陷常因咖啡豆乾燥後再次受潮所造成。

7.5.11 污點豆(blotchy bean)、斑點豆(spotted bean)

指呈現不均勻規則綠色、白色或黃色斑點之咖啡豆。

7.5.12 枯萎豆(withered bean)

指外表具有皺紋，且重量輕之咖啡豆。

7.5.13 海綿狀豆(spongy bean)

指組織類似木栓(cork)之咖啡豆，常呈現白色。

備考：海綿狀豆之組織可以指甲壓印出刻痕。

7.5.14 浮豆(white low-density bean or floater bean)

指白色輕質咖啡豆，密度比發展健全的咖啡豆低許多。

7.5.15 霉豆(moldy bean)

指發霉或肉眼可辨別出發霉之咖啡豆。

7.6 異味咖啡(off-taste coffees)

7.6.1 酸敗豆(sour bean)、發酵豆(fermented bean)

指因過度發酵導致酸敗，內部可能為淡褐色或褐色，且呈現臘質外觀，焙製或浸泡時，會產生酸敗臭味的咖啡豆。

7.6.2 臭豆(stinker bean)

指新鮮狀態時切開有不良氣味之咖啡豆，且杯測時可查覺出令人不愉悅的氣味；類似發酵、酸敗或腐敗魚類之風味。

備考：臭豆可能為蠟狀外表，顏色呈現淡褐色或褐色。

7.6.3 污穢豆(dirty bean; untidy bean)

指杯測時可察覺出令人不愉悅的霉味、腐敗、污穢、泥土味、木頭味、酚類或麻袋般(jute-bag-like)的氣味。

8. 焙製咖啡

8.1 炭化豆(carbonized bean)

指黑色焙製咖啡豆，具有類似木炭質地，以手指按壓即可輕易粉碎成微粒者。

8.2 污點豆(blotchy bean)或斑點豆(spotted bean)

指呈現不規則色斑之咖啡豆。

8.3 淺色豆(pale bean)

指製成之焙製咖啡的顏色，比一般焙製咖啡明顯淺之咖啡豆。

8.4 惡臭豆(vile-smelling bean)

指具有令人不愉悅氣味之焙製咖啡，通常來自臭豆(參照 7.6.2)或酸敗豆(參照

本標準經核
正 10
中華電信
經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.1.28

7.6.1)。

9. 加工

9.1 選別(selection)

指移除石粒、細枝或樹葉等夾雜物，或利用大小、比重及成熟度來選別咖啡果之技術性操作。

9.2 濕製法(wet process)

指在水的存在下，以機械方法除去咖啡漿果的外果皮，然後以發酵法或其他方式去除漿質果肉，再洗滌後得到帶殼咖啡之方法；或將含果皮及漿質果肉之咖啡直接乾燥，再除去內果皮，以得到之半水洗咖啡(參照 4.6.2)。

備考： 水洗咖啡(參照 4.6.1)常自乾燥後之去內果皮，除去漿質果肉而得。

9.2.1 去果肉(pulping)

指濕製法中以機械方法除去外果皮，並盡量除去漿質果肉之技術性操作。

備考：通常漿質果肉會部分殘留於內果皮上。

9.2.2 發酵法(fermentation process)

指為除去附著於去皮咖啡(depulp coffee)內果皮上之漿質果肉所用的方法，最後得以水洗滌除之。

備考： 發酵法亦可採用機械系統去除漿質果肉，即以摩擦方式除去漿質果肉來取代發酵法。

9.2.3 洗滌(washing)

指以水去除留於內果皮表面之少量漿質果肉的技術性操作。

9.2.4 帶殼咖啡之乾燥(drying of parchment coffee)

指減少帶殼咖啡之水分含量，直到足以去除內果皮為止，使貯藏時不致受損之技術性操作。

9.2.5 去內果皮(hulling)

指除去帶殼咖啡之乾燥內果皮，以製造綠(生)咖啡。

9.3 乾製法(dry process)

指利用日曬或乾燥機的方式，將咖啡漿果乾燥製成帶果殼咖啡(參照 4.3)之方法。

備考： 乾製法通常會再採取機械方法除去果殼，以產生天然綠(生)咖啡(參照 4.8)。

9.3.1 咖啡果實之乾燥(drying of cherry coffee)

指為使咖啡果實去果殼及保存方便，而減少水分含量之技術性處理。

9.3.2 去果殼(dehusking)

指乾燥咖啡果實，經機械方法移除果殼的過程。

9.4 拋光(polishing)

指僅以機械方法除去綠(生)咖啡上之剩餘銀皮的技術性操作。

備考：拋光之步驟亦可於重新濕潤綠(生)咖啡後執行。

9.5 選別(sorting)

指自綠(生)咖啡中除去夾雜物、咖啡碎片及缺陷豆之技術性操作。

本標準經標準檢驗局授權經銷
正 107. 04. 12
中華電信數據通信分公

經濟部標準檢驗局 下載標號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.173.28

9.6 焙製(roasting)

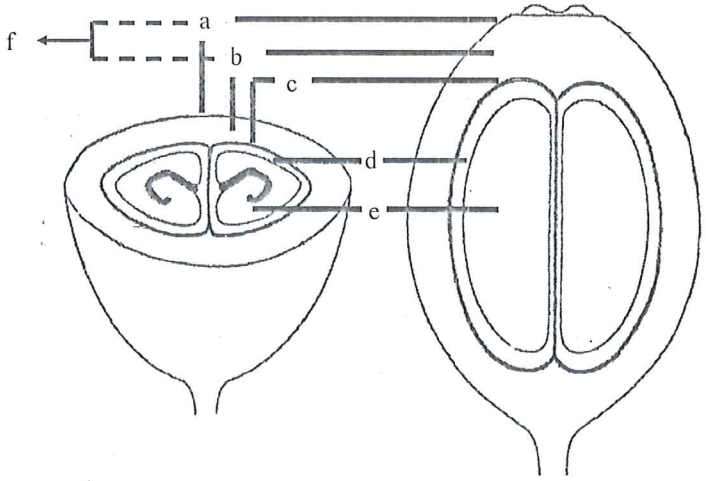
指使綠(生)咖啡成分與構造，產生基本的化學及物理變化，以加深咖啡豆顏色，及發展焙製咖啡特有香味之加熱處理。

9.7 磨碎(grinding)

指由焙製咖啡產生碎片，獲得磨碎咖啡之機械操作。

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.1.28
驗局授權經銷
本
通信分公司

附錄 A
(規定)
咖啡果實之結構



a：外果皮(exocarp)

b：漿質果肉(mesocarp)

c：內果皮(parchment)，指直接附著於咖啡種子之硬皮

d：銀皮(silverskin)，指咖啡樹之乾燥種子皮

e：咖啡豆(bean)，指咖啡果實之種子

f：果肉(pulp)，由外果皮及大部分漿質果肉所構成

相對應國際標準：ISO 3509:2005, Coffee and coffee products – Vocabulary

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:29:55 下載位置 172.16.103.28

中華民國國家標準 CNS	綠(生)咖啡－感官品評之樣品製備	總號	15399
		類號	N4208

Green coffee – Preparation of samples for use in sensory evaluation

目錄

節次 頁次

1. 適用範圍 2
2. 引用標準 2
3. 用語及定義 2
4. 原理 2
5. 試劑 2
5.1 水 2
6. 裝置器材 2
6.1 批式烘豆機 2
6.2 指針溫度計 2
6.3 天平 2
6.4 實驗室級研磨器 2
6.5 杯子 3
6.6 加熱裝置 3
6.7 量筒 3
7. 取樣 3
8. 步驟 3
8.1 焙製 3
8.2 冷卻 4
8.3 磨碎與試樣之製備 4
8.4 品評試樣 4
8.5 飲料之製備 4
9. 測試報告 5
英中名詞對照表 6

(共6頁)

公布日期 99年11月12日 經濟部標準檢驗局印行 修訂公布日期 年 月 日

印行年月 99年11月

本標準非經本局同意不得翻印

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:32:35 下載位置 172.16.173.28
檢驗 授權經銷 本 據通信分公司

1. 適用範圍

本標準規定綠(生)咖啡經焙製與磨碎後，或由焙製磨碎咖啡製備成飲料之感官品評方法。

2. 引用標準

CNS 15394 袋裝綠(生)咖啡－取樣

ISO 565:1990 Test sieves – Metal wire cloth, perforated metal plate and electroformed sheet – Nominal sizes of openings

ISO 3696:1987 Water for analytical laboratory use – Specification and test method

3. 用語及定義

3.1 飲料(beverage)

依本標準提供之特定條件，以新鮮沸騰的熱水從焙製且磨碎之綠(生)咖啡中萃取可溶性物質所製備之溶液。

3.2 焙製磨碎咖啡(roasted ground coffee; roast and ground coffee; R&G coffee)

綠(生)咖啡經焙製與磨碎程序所得到之咖啡。

4. 原理

綠(生)咖啡樣品經焙製與研磨後，放置杯中並以沸騰熱水進行浸泡。

5. 試劑

5.1 水

依 ISO 3696 中第 3 級水之規定，符合無氯、無異味及中等硬度。水中碳酸鈣($CaCO_3$)濃度最高可達 2.5 mmol/L，若碳酸鈣濃度高於此含量限制，可使用足量體積之去離子水稀釋至符合要求。

6. 裝置器材

除一般實驗室設備外，特別是以下之設備。

6.1 批式烘豆機(batch roaster)

能放入一定量之綠(生)咖啡豆(如 500 g)，經不同時間焙製後，咖啡豆可呈現中等褐色，同時要具有冷卻及排煙排塵系統，可強制將冷空氣吹過有孔洞的烤盤。

6.2 指針溫度計(dial thermometer)

適用於批式烘豆機(參照 6.1)中，須可測量高達 240℃烘豆機內部咖啡豆的溫度。

6.3 天平(balance)

靈敏度至 0.1 g。

6.4 實驗室級研磨器(laboratory grinder)

大約可磨碎 100 g 經焙製過之咖啡豆，磨碎時間不要超過 1 分鐘，磨碎後顆粒大小之要求如表 1 所示。

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:32:35 下載位置 172.16.173.28

表 1　磨碎後顆粒之大小比例

過篩結果[a]	磨碎比率(%)		
	目標(target)	最大	最小
600 μm 以上	70	75	60
425 至 600 μm	20	_ [b]	_ [b]
425 μm 以下	10	15	5

註[a]　篩目孔徑大小，參照 ISO 565 之 R40/3 系列篩選試驗。

[b]　未規定。

每天操作前，須先完成篩選測試。用於測定粒徑分析之綠(生)咖啡豆，不可使用於飲料之製備。

備考：若樣品為商業化包裝之焙製磨碎咖啡，則可直接採用作為磨碎後之樣品。

6.5 杯子(cup)

瓷或玻璃製，容量約為 150 mL 至 350 mL。容量亦可依感官評估之需求而改變。杯子應潔淨、無味且不可有破損。

6.6 加熱裝置(heating apparatus)

乾淨、無味，可用於煮熱水。

6.7 量筒(graduated cylinder)

玻璃製，依需求選擇合宜之體積，亦可使用已知體積之勺子替代。

7. 取樣(sampling)

依 CNS 15394 之規定進行取樣。

8. 步驟

8.1 焙製(roasting)

將溫度計(參照 6.2)置於烘豆機(參照 6.1)中，並以綠(生)咖啡豆樣品(不一定要使用實驗室用樣品)，進行 1 至 2 次的焙製，以預熱烘豆機。

備考：若烘豆機於連續使用之狀況下，則不需進行烘豆機之預熱。

放入 100 至 300 g 實驗室用樣品(參照第 7 節)，小心焙製咖啡豆直到具有輕微或中等褐色為止。焙製過程應注意排煙與排塵的操作，避免使烘焙過程產生的煙氣與銀皮附著在咖啡豆表面。焙製時間為 5 分鐘至 12 分鐘。使用溫度計(參照 6.2)，以檢查焙製過程中咖啡豆之溫度，咖啡焙製之程度與特性如表 2。

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:32:35 下載位置 172.16.173.28
本標 正 中

表 2 咖啡焙製程度與特性

焙製程度	特性	SCAA/Agtron 色卡 No.
淺焙	淡褐色至淡紅褐色，酸度低且無醇厚感。咖啡豆呈現乾燥狀，焙製程度太淺，以致咖啡豆無法充分表現其所有潛在特性。	85
淺淡焙至中度焙	淡褐色到中度褐色，酸度較明顯且略有醇厚感，咖啡豆仍呈乾燥狀。	75
中度焙	中度褐色，酸度持續的增加，醇厚感逐漸成型，咖啡豆幾乎全乾燥。	65
中度焙至深焙	較深的褐色，非常細小的油滴出現咖啡豆表面，酸度略為降低且更具醇厚感。此焙製程度最適合調和式幫浦加壓咖啡(well blended expresso)。	55
深焙	深褐色/黑色。咖啡豆表面有油的斑點或呈油狀。風味降低而以質地感支配著咖啡特性。	45
重度深焙	黑色表面包覆著油，香氣較低，無醇厚感，為美式幫浦加壓咖啡(American expresso)所獨有的特徵。	35

正常狀態下，咖啡豆溫度須介於 200℃至 240℃之範圍。亦可依買賣雙方達成之協議，使用特殊溫度範圍。

8.2 冷卻(cooling)

焙製完成後，將咖啡豆倒入有孔洞之盤子中，並以冷空氣冷卻咖啡豆。咖啡豆應於 5 分鐘內冷卻至可以觸摸之狀態(大約 30℃)。

8.3 磨碎與試樣之製備

取約 50 g 冷卻之焙製咖啡豆(參照 8.2)，以實驗室級研磨機(參照 6.4)磨碎咖啡豆後，先行丟棄初次磨碎成品。將剩餘的咖啡豆放入研磨機繼續磨碎。當磨碎完成後，立即進行飲料之製備，等待時間不可超過 90 分鐘。

8.4 品評試樣

以所需之水量進行飲料之製備(參照 6.5)。以天平(參照 6.3)稱取試樣(參照 8.3)後，每 100 mL 熱水對試樣 5 g 至 9 g 之比率進行製備，但以 7 g 為佳。亦可依買賣雙方達成之特殊協議，使用不同比率。

8.5 飲料之製備

8.5.1 把品評試樣(參照 8.4)放入經預熱的杯子(參照 6.5)中。

備考：杯子先以熱水(參照 8.5.2)預熱，以降低熱水之冷卻速率。

8.5.2 以加熱裝置(參照 6.6)將水煮到沸騰，使用預熱過之量筒或勺子(參照 6.7)，計算適當熱水之體積，並倒入裝有試樣之杯子中。

8.5.3 使咖啡擴散並持續浸泡 3 分鐘，此時咖啡中空氣會被趕出，大多數咖啡渣會沈澱，溫和攪拌有助於咖啡渣沈澱於杯底。

8.5.4 去除飲料表面之浮渣。

8.5.5 使飲料冷卻至溫度低於 55℃。第一次品嚐之溫度須介於 50℃至 55℃，隨著品評

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:32:35 下載位置 172.16.173.28
局授權經銷 12 本 信分公司

時間之增加，溫度也會隨著下降。同一個品評試樣可準備 2 或 3 次重複飲料，以評估其可能之變異。

9. 測試報告

測試報告應載明使用方法、焙製溫度及時間。報告中亦應詳實記錄所有未依本標準規定中之操作，或會影響飲料製備之任何細節。測試報告應包含完整鑑定樣品之所有資訊。

相對應國際標準：ISO 6668:2008, Green coffee – Preparation of samples for use in sensory analysis

經濟部標準檢驗局 下載帳號 cns 下載時間 2018/04/13 15:32:43 下載位置 172.16.173.28