

ICS 67.140.20
B 30



中华人民共和国国家标准

GB/T 18007—1999
eqv ISO 3509:1989

GB/T 18007—1999

咖啡及其制品 术语

Coffee and its products—Vocabulary

中华人民共和国
国家标准
咖啡及其制品 术语
GB/T 18007—1999

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
电话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 25 千字
2000年3月第一版 2000年3月第一次印刷
印数 1—800

*

书号: 155066·1-16533 定价 12.00 元

*

标目 402—44



GB/T 18007—1999

1999-11-10 发布

2000-04-01 实施

国家质量技术监督局 发布

目 次

前言	I
ISO 前言	II
1 范围	1
2 咖啡名词和定义	1
2.1 一般术语	1
2.2 咖啡果	2
3 生咖啡和焙炒咖啡中的缺陷	3
4 加工	5
4.1 干法加工	5
4.2 湿法加工	5
4.3 筛选分级	5
4.4 调配	5
4.5 焙炒	5
4.6 掺和	6
4.7 磨粉	6
5 检验	6
附录 A(标准的附录) 汉语拼音索引	8
附录 B(标准的附录) 英文索引	10

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		sample 5.4.3
large stick	3.27.4		sampling 5.4
large stone	3.27.1		screenings 2.1.18
liberica coffee	2.1.4		seed 2.2.10
live-insect infested bean	3.8.1		semi-black bean 3.10
loss in mass by heating	5.8		shell 3.3
lot sample	5.4.5		silverskin 2.2.9
		M	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		sorting 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		
		O	T
			testa 2.2.8
olfactory examination	5.5		triage 4.3
		P	triage residue 2.1.18
			V
pale bean	3.25		vile-smelling bean 3.26
parchment	2.2.3		visual examination 5.6
parchment coffee	2.2.5		
partly black bean	3.10		W
pea bean	2.1.9		washed and cleaned coffee 2.1.15
piece of parchment	3.2		washing 4.2.4
polished coffee	2.1.17		waxy bean 3.23
primary sample	5.4.4		wet process 4.2
pulp	2.2.2		wet-processed coffee 2.1.12
pulper-nipped bean	3.19		white bean 3.21
pulping	4.2.2		white low density bean 3.13
			withered bean 3.17

附 录 B
(标准的附录)
英 文 索 引

		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
		drying of cherry coffee	4.1.1
		drying of parchment coffee	4.2.5
			E
bag	5.11		
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
		floatier bean	3.13
		foreign matter	3.27
		freeze-dried coffee	2.1.22.3
			G
caffeine	5.3	green coffee	2.1.7
caffeol	5.2	grinding	4.7
caracol	2.1.9	ground coffee	2.1.20
carbonized bean	3.24		
case	5.12		
clod	3.27.7		
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
		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

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。