

青田县地方技术性规范《青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程》编制说明

一、项目背景

（一）基本情况

青田是著名的侨乡，有 38.1 万华侨华人遍布全球 146 个国家和地区。早在十七世纪中下叶开始，就有一批又一批青田人远渡重洋、闯荡世界。他们返乡后带回了咖啡机、咖啡豆，也带回了咖啡文化，并逐渐带动青田咖啡产业发展。

青田咖啡，不仅仅指咖啡饮品，它是一种源于青田华侨元素，通过不断演变发展而成的，属于青田本地人饮用习惯和具有青田人文特色的文化。青田咖啡，可以说是华侨咖啡（侨咖），它承载的是华侨先辈在海外打拼的记忆，记录了华侨先辈奋斗拼搏的历史和不屈不挠的精神。华侨先辈将支撑他们创业和拼搏的咖啡带回到了青田，将意大利百年传承的咖啡文化带回了青田，青田人民品咖啡，聊创业史，形成了青田特色街头文化。

自 1991 年青田街头开出了丽水的第一家咖啡馆。至今，人均咖啡馆数量、年人均咖啡消费量远高于全国平均水平，居浙江首位。据统计，青田年消耗咖啡豆超 100 吨，年人均咖啡消费量为 90 杯，超全国水平 10 倍，青田人每日需要消费 20000 杯咖啡。根据县市场监管局系统数据，全县范围内现有咖啡吧经营业主 479 家，其中城区就有近 200 家，大多数集中在临江路、东门社

区一带。咖啡行业从业人数 2000 多人，带动就业 1 万余人，年营业额约为 2 亿元。按照我县 36.3 万常住人口计算，每万人咖啡馆数量为 11.27 家，远高于上海市的 3.16 家（2021 年底总人口 2489.4 万人，2022 年 6 月底咖啡馆 7857 家）。

近年来，青田连续举办国际咖啡博览会，建成“青田咖啡之窗”展厅，制定《青田咖啡产业发展规划》，建成一条有正规生产资质的咖啡烘焙生产线、一条咖啡胶囊生产线，开展国家人社部职业技能人才认证资质，与浙江旅游职业学院联合成立校企政的青田咖啡产业学院，累计培养专业咖啡师 337 人。鼓励本地咖啡企业走出去，诚磊、杰诺、与非、香媿丽等本地企业纷纷在外开设分店。政府主导在杭州东站、之江文化中心等地，建设青田咖啡形象店。青田咖啡品牌，希望依托侨乡青田的咖啡文化与产业基础，将侨咖的故事写入咖啡当中，让青田咖啡的“先苦后甜、回甘百味”成为品牌的核心。青田咖啡，以意大利浓缩咖啡为基础，融合世界各国文化，旨在打造“万国咖啡”作为品牌系列产品。

但是，青田咖啡产业发展还存在着咖啡制作不规范、咖啡品质不一、咖啡产业链短品牌不强、咖啡高端人才短缺等问题，因此，通过制定青田咖啡系列标准，有利于解决青田咖啡产业发展存在的各种问题，不断推广“青田咖啡”区域公共品牌，推动“青田咖啡”品牌走出去。

（二）国内外现行相关法律、法规和标准

1.国内现行相关法律、法规有：

《中华人民共和国食品安全法》

2. 已检索到的国家标准、行业、浙江省与咖啡相关标准如下：

GB/T 18007-2011 咖啡及其制品 术语

GB/T 19181-2018 生咖啡 分级方法导则

NY/T 922-2004 咖啡栽培技术规程

NY/T 289-2012 绿色食品 咖啡

NY/T 604-2020 生咖啡

NY/T 605-2021 焙炒咖啡

3. 检索到国外与咖啡相关标准如下：

ISO 9116-2004 生咖啡 规范方法的指南

ISO 3509-2005 咖啡及其制品 词汇

（三）必要性及目的意义

青田地区一直以来以其优秀的咖啡文化闻名，咖啡产业成为了青田人创业致富的新高地。为了保护和挖掘青田咖啡资源的独特价值。为推动咖啡文化小镇建设及产业发展、提升公务接待品质、拉动内需促进经济复苏，进一步加大“咖啡+”产业融合业态扶持力度，宣传青田咖啡文化，青田市加快构建以“咖啡文化小镇”为核心的特色文旅消费转型升级模式。为了保护和挖掘青田咖啡资源的独特价值，推动青田咖啡产业的发展，制定规程成为必然的需求。

并且在青田咖啡产业发展的过程中，发现咖啡产业链短品牌不强、咖啡高端人才短缺、咖啡制作不规范等问题，现有标准不太符合青田浓缩咖啡制作中的需求，需要一部适合青田咖啡制作浓缩咖啡一套规范化工艺规程。青田咖啡在制作过程中注重温杯、磨粉、均匀布粉与填压、萃取等关键环节的把控，通过《青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程》标准制定，可以进一步规范青田咖啡制作流程，提升青田咖啡品质，为消费者提供更优质的咖啡体验。也有利于进一步提升青田咖啡产品的竞争力和市场地位，促进“青田咖啡”公共品牌的打造，逐步形成一套“标准+个性”的“青田咖啡”品牌体系。

二、工作保障

（一）技术力量

青田县咖啡协会，英文名：QINGTIAN COFFEE ASSOCIATION,缩写：QCA。是由青田县地区从事咖啡行业的企业、商家及咖啡个人爱好者自愿组成的具有地方性、联合性的非营利性社会组织。协会的宗旨：遵守中华人民共和国宪法、法律和法规，遵守社会道德风尚；团结咖啡行业的相关企业，维护行业整体利益，建立行业自律机制，促进行业市场的稳定发展；协调企业与政府部门的交流与沟通；宣传贯彻国家政策、法律法规；对外参与国际交流，推广发扬咖啡文化，发挥咖啡文化对社会主义精神文明和物质文明建设的积极推动作用；促进青田咖啡产业的繁荣和发展。

青田县文化和广电旅游体育局是青田县政府正科级工作部门，负责贯彻执行党和国家关于文化、文物、广电、旅游、体育等方面的法律、法规、方针政策；组织拟定全县文化、文物、广电、旅游、体育等相关政策。是青田县咖啡行业主管部门，负责负责组织协调实施青田咖啡产业发展战略规划、扶持政策制定；做好青田咖啡产业标准化建设，提升青田咖啡产业形象；挖掘青田咖啡文化内涵；服务青田咖啡“走出去”；完善青田咖啡全产业链等工作。

浙江旅游职业学院是一所特色鲜明的旅游类高职院校，学院开设有酒店管理、导游、烹调工艺与营养、空中乘务等专业，有开展咖啡相关教学，对标准制定提供有利技术支撑。

丽水市质量检验检测研究院增挂丽水市标准化研究院，为丽水市市场监督管理局所属公益二类事业单位，是丽水市唯一一家专业从事标准化研究工作的政府机构。指导或参与 10 余项国家标准、行业标准和浙江省地方标准、20 余项丽水市地方标准、11 项国家级团体标准、40 项浙江制造团体标准、15 项丽水山耕等其他各级团体标准的制定工作，制标经验丰富。

（二）工作计划

2024 年 1 月-5 月——项目调研。成立起草组，在初步调研的基础上充分掌握项目实施的社会大背景、制定标准的必要性、可行性，以及实施后的影响等；

2024 年 6 月-7 月——立项阶段。完成标准草案、项目建议

书，申报标准立项，完成标准立项论证会；

2024年8月——起草阶段。对标准草案进行研讨，对完善标准内容，形成标准征求意见稿；

2024年9月-10月——征求意见阶段。面向社会开展标准意见征求，组织开展专家研讨会；

2024年11月——修改完善阶段。根据征求意见和专家研讨会意见进行修改完善，并形成标准送审稿；

2024年12月——送审阶段。准备相应材料，完成标准送审，待市场监管局召开标准评审会。

（三）经费保障

标准起草组已筹备充足的经费，为标准编制的全过程提供资金保障。

（四）第一起草单位及人员分工

1.第一起草单位：青田县咖啡协会。

2.起草组人员分工：

叶根长、吴静、周高华、金旭凯、徐甲：调研，标准整体框架的搭建，标准技术内容编写，标准编制说明编写。

余恋珠、郑晓建、叶剑力、徐臣雷、应跃跃：标准技术内容起草编写，标准编制说明编写，标准征求意见及研讨会、评审会等会议召开。

（五）参与起草单位及协调情况

参与起草单位：青田县咖啡协会、青田县文化和广电旅游体

育局、浙江旅游职业学院、丽水市质量检验检测研究院。

青田县咖啡协会、青田县文化和广电旅游体育局、浙江旅游职业学院、丽水市质量检验检测研究院积极与青田县市场监管局对接沟通，《青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程》的制定获得相关部门和领导的大力支持。青田县咖啡协会、青田县文化和广电旅游体育局、浙江旅游职业学院、丽水市质量检验检测研究院开展项目前期调研，通过现场调研和研讨，研究制定了标准的基本框架和主要内容。

（六）有关研究基础和前期研究成果介绍

受华侨文化影响，咖啡已经成为了青田人民不可缺少的一部分。它融入了老百姓们的日常生活，每日喝一杯咖啡成为青田人的生活常态。至今，人均咖啡馆数量、年人均咖啡消费量远高于全国平均水平，居浙江首位。为了提升青田咖啡品质，促进“青田咖啡”品牌的打造，近年来，青田连续举办国际咖啡博览会，建成“青田咖啡之窗”展厅，制定《青田咖啡产业发展规划》，建成一条有正规生产资质的咖啡烘焙生产线、一条咖啡胶囊生产线，为地方经济注入新的活力与动力。

（七）保障措施

1.加强组织管理。成立标准编制小组，协调分工，明确任务。加强协调、进度安排等管理。落实人员、资金到位，确保标准如期、有效推进。

2.强化技术指导与合作。加强与浙江旅游职业学院、丽水市

质量检验检测研究院的技术合作，确保标准制定工作如期完成。根据标准制定各个环节的技术要求，做好人员的指导。

三、编制过程及说明

（一）任务来源

任务来源于青田县市场监督管理局《关于下达 2024 年第一批青田县地方标准规范制修订计划的通知》（青市监函〔2024〕11 号）。

（二）主要工作过程

（1）成立标准起草小组

2024 年 1 月，青田县咖啡协会提出制定《青田咖啡 浓缩咖啡制作工艺规程》，联合青田县文化和广电旅游体育局、浙江旅游职业学院、丽水市质量检验检测研究院组成标准研制团队。

（2）材料收集与实地调研

2024 年 2 月-6 月，起草组开展实地走访、座谈调研，走访了青田杰诺咖啡、与非咖啡等企业，充分了解项目背景情况，广泛收集青田咖啡的相关素材，完成标准初稿和立项建议书的编制工作，并向青田县市场监督管理局提交立项申请。

（3）起草阶段

2024 年 7 月，青田县市场监督管理局邀请专家对县级地方标准规范进行了立项论证，专家就该地方标准立项的必要性、可行性以及实施影响等给出了意见。会后，起草组根据专家提出的意见，完善了标准内容，形成标准征求意见稿。

（4）征求意见阶段

2024年7月19日，青田县文化和广电旅游体育局在青田组织召开了《青田咖啡 浓缩咖啡制作工艺规程》青田县地方技术性规范研讨会。中国轻工业联合会质量标准部综合处聂博处长、中国轻工业丽水标准化中心田景岩顾问、松阳县市场监督管理局王霞高级工程师、丽水市农林科院李伟荣研究员、丽水职业技术学院旅游健康学院吴保刚副教授5位专家参会。专家组对标准的内容提出以下主要修改意见：

1. 建议将标准名称改成《青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程》；
2. 增加“现磨浓缩咖啡”的定义；
3. 增加“5 制作设备及器具”中咖啡机及研磨机的要求；
4. 合并“6.6.2”条款至“6.9 清洁”；
5. 修改完善编制说明。

2024年8月7日，青田县文化和广电旅游体育局在青田县人民政府网站向社会公开征求意见，为期一个月。

2024年8月7日，青田县文化和广电旅游体育局发函向相关单位征求意见，包括进口商品城、华侨试验区、西餐产业发展中心、青田市场监管局、各相关咖啡企业等单位。

（5）评审阶段

青田县文化和广电旅游体育局于2024年9月20日在青田组织召开了《青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程》县地方技术性规范评审会。评审组由温州市标准化科学研究院沈双青高级工程师、

云和县文化和广电旅游体育局王璐副主任、莲都区市场监督管理局唐旭伟工程师、丽水职业技术学院旅游健康学院李艺高级咖啡师、青田职业技术学校吴永珍高级咖啡师 5 位专家组成，沈双青高级工程师担任评审组组长。评审组认真听取标准起草单位关于标准编制情况汇报后，审阅了标准的送审材料，逐章逐条审查了标准的内容，提出如下意见：

一、标准的制定任务来源明确，送审材料齐全，编写格式符合 GB/T 1.1 的要求，计量单位采用法定单位。

二、该标准依据充分，内容合理、实用，具有较强的可操作性。标准实施推广后，不仅可以进一步规范青田咖啡制作流程，提升青田咖啡品质，也有利于提升青田咖啡产品的竞争力和市场地位，促进“青田咖啡”公共品牌的打造。

三、评审专家组对标准的内容提出以下主要修改意见：

1. 修改完善“1 范围”；
2. 删除“3.1 青田咖啡”术语和定义，修改完善“3.2 现磨浓缩咖啡”术语和定义；
3. 将“6.1 制作流程”修改为“6 现磨浓缩咖啡制作程序”；
4. 修改“8 制作流程图”；
5. 修改完善编制说明。

与会专家一致同意通过对该标准的评审，建议标准起草单位根据专家评审组的意见对标准进行修改，尽快形成报批稿，经专家组组长审核确认后，报青田县市场监督管理局批准发布。

（三）征求意见情况汇总

截至目前，收到反馈意见 5 条，2 条意见采纳，3 条意见未采纳，另收到 12 家单位回函反馈无意见，详见征求意见汇总表。

四、与有关法律、法规和国家、行业、省/市地方标准的关系

1.本标准符合有关法律、法规的要求。

本标准符合《中华人民共和国食品安全法》的相关要求。

2.已检索到的国家、行业、浙江省相关标准如下：

GB/T 18007-2011 咖啡及其制品 术语

GB/T 19181-2018 生咖啡 分级方法导则

NY/T 922-2004 咖啡栽培技术规程

NY/T 289-2012 绿色食品 咖啡

NY/T 604-2020 生咖啡

NY/T 605-2021 焙炒咖啡

以上关于咖啡的国家、行业、地方标准部分为咖啡的术语标准、分级标准、栽培标准和产品标准，而本标准为咖啡制作方面的标准，与上述标准在内容方面完全不同。咖啡的术语标准、分级标准、栽培标准和产品标准主要关注的是咖啡的质量、分类和安全性等方面，针对的是咖啡产业的不同环节。而制作工艺规程则专注于咖啡的生产和加工过程中的技术细节和操作规程，以保证产品的质量和生产效率。

五、标准文本介绍及变更说明

（一）标准编制原则

本标准兼顾科学性、统一性、实用性原则,严格按照 GB/T 1.1—2020 要求进行制订。

(1) 运用标准化原理和方法,确定标准框架及主要技术内容。

在剖析青田咖啡制作工艺要素的基础上,确定标准的整体框架及核心内容。

(2) 与国家政策、现实需要相结合,依据实际,制定标准。

在标准制定过程中,确保相关的内容与国家和省市所发布的政策、标准规范相一致。并在此基础上,结合青田咖啡实际发展趋势,以科学、合理和可操作为原则,制定本标准。

(3) 以解决实际问题为导向。

以提高产品质量,规范青田咖啡制作工艺为导向,开展标准研制。

(二) 主要参考文献

本文件主要参考了以下标准:

GB/T 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 18007—2011 咖啡及其制品 术语

NY/T 604 生咖啡

(三) 标准名称及变更说明

立项时,标准名称为《青田咖啡 浓缩咖啡制作工艺规程》。根据专家研讨会意见,标准名称修改为《青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程》。

（四）标准适用范围及变更说明

标准草案标准适用范围为：本文件适用于青田浓缩咖啡的制作。

根据专家研讨会意见，标准适用范围修改为：本文件适用于青田现磨浓缩咖啡的制作。

根据评审会意见，标准适用范围修改为：本文件适用于符合青田地方特色、青田人民饮用习惯的现磨浓缩咖啡制作。

（五）标准结构框架及变更说明

立项申请阶段标准结构为范围、规范性引用文件、术语和定义、原料、制作设备及器具、制作工艺、感官特征和制作流程图。

根据评审会意见，标准结构修改为：范围、规范性引用文件、术语和定义、原料、制作设备及器具、现磨浓缩咖啡制作程序、制作工艺、感官特征和制作流程图。

（六）主要（技术）内容确定依据及说明

（1）第三章现磨浓缩咖啡的定义工作组讨论多次，原则上采用遵循客观实际情况，充分体现了现磨浓缩咖啡的内涵。

（2）第四章原料从咖啡豆、水两方面对原料做出了具体要求，根据研究数据结合青田咖啡实际确定。

市场主流的咖啡豆种为：阿拉比卡、罗布斯塔，其中阿拉比卡市场占有率高达 70%以上，其余部分基本为罗布斯塔。阿拉比卡豆种相对较小，且质地坚硬，有丰富的风味物质，但是通常带有不同程度的酸质。而罗布斯塔，生长快速，产量高，风味物质

虽然较少，但是咖啡因含量更高，且基本不含酸质。在青田华侨旅居海外的过程中，为了更好的摄取咖啡因，以及融入当地的市场，这种大比例加入罗布斯塔豆的意式传统拼配咖啡成为了华侨们在海外打拼时提神的首选。同时这样的不酸咖啡加入糖、奶以后口感丝滑绵密，更事宜快速入口。因此青田咖啡保留了饮用传统意式咖啡拼配的习惯，这也是形成了在中国独特的饮用方式，区别于其他地区以及消费者的饮用习惯。

咖啡本身呈弱酸性，根据研究数据表明，咖啡液体整体呈现酸碱平衡的状态口感更佳，因此水的酸碱度通常在 6.5 ~ 8.5（平衡或呈若碱性）更适宜咖啡制作需求。水中的物质会影响整体的口感，而水中物质的多少决定了水的硬度，水中物质越多，水的溶解效率更低，咖啡风味物质的溶解量更低；反之亦然。并且水中除了考量物质多少外，通常也会考虑影响风味和口感的矿物元素（主要是钙离子和镁离子）的多少，研究数据表明，水的硬度在 75ppm ~ 250ppm 之间，最适宜咖啡冲煮，同时青田咖啡为更好的萃取咖啡，并且结合青田本地优质水源的特征，通常水硬度在 75ppm ~ 150ppm 之间的偏软水更适合青田咖啡的制作和风味的萃取，此外，水质应符合 GB/T 5749 的要求。

（3）第五章制作设备及器具对制作青田咖啡的咖啡机、研磨机、咖啡杯、电子秤提出了要求。

根据青田本地咖啡饮用更趋向于欧洲传统的习惯，意式半自动咖啡机的可操作性和多变性更适合青田本地的咖啡制作习惯。

意式咖啡机区别于其他咖啡萃取方式，是使用压力在短时间内快速萃取咖啡物质的过程，为达到理想的萃取效果，需要使用压力帮助水穿过紧密排布的粉饼空隙，从而达到充分溶解咖啡中物质的目的。长期研究和对比实验表明，意式咖啡萃取的过程压力大小会直观影响咖啡萃取效率，通常压力在 3bar 以上时可以萃取出“cream”即所谓的油脂，但油脂结构粗糙且易消散，咖啡浓度也较低，风味萃取不佳；随着压力上升，咖啡萃取量上升，油脂质量和稳定性上升，在 8bar 以上时趋于较好表现；压力持续上升的时候，但咖啡萃取效果明显增加，咖啡当中不适口的咖啡因等物质大量释放，咖啡口感趋于强烈刺激。因此在大量实践和实验反馈中，咖啡萃取压力在 9bar 的阶段，咖啡质量最稳定且最适用于大众。

冲泡锅炉水温在 92°C ~ 96°C，是为了保证咖啡萃取时，冲煮头出水水温能控制在经过管路降温后仍能保持在 90°C ~ 92°C 的萃取温度，咖啡萃取时水温会影响咖啡中物质溶解到水中的效率，温度越低咖啡萃取效率越低，且油脂 (cream) 表现越差；反之亦然。经大量数据研究表明，咖啡萃取水温在 90°C ~ 92°C 时，咖啡当中的物质溶解效率最佳，饮品的大众适口性更佳。

在大量数据和实验表明，压力在 0.8bar ~ 1.3bar 左右的蒸汽压力，更利于温度的稳定、奶泡打发质量、设备寿命等。

温润的陶瓷杯具有更好的口腔触感，且陶瓷杯口边缘厚度，同时在触觉感官上影响人体对咖啡饮品的触感；另外，温热的咖

啡杯，更容易持续激发液体当中的香气挥发，从嗅觉感官上影响饮用者对咖啡的体验。

电子秤的使用是青田咖啡区别于欧洲传统咖啡的表现之一，传统的制作采用经验、视觉观察、口腔触感等方式校准咖啡口感，但是这样的方式无法统一，且科学的制作标准易于交流的咖啡，因此青田本地制作咖啡的时候会采用更先进和科学的计量办法，使用精确到 0.1g 的电子秤进行准确称量各项参数。

（4）第六章现磨浓缩咖啡制作程序根据实际青田咖啡制作流程规定了准备→磨粉→布粉、填压→放水→萃取→出品→清洁七个过程。

（5）第七章制作工艺对准备、磨粉、布粉、填压、放水、萃取、出品以及清洁等方面对制作工艺做出了详细的规定做出了规定。制作工艺依据咖啡基本制作工艺和多年来青田咖啡制作工艺的经验制定。

传统意大利咖啡制作的单份浓缩咖啡粉量在 7g ~ 9g,但是青田咖啡更倾向于咖啡风味的增加因此在粉碗能容纳的粉量极限内，选择了更多 10.0 g ~ 12.0 g 的咖啡粉。意式咖啡采用高压力，短时间内快速萃取咖啡，因为粉碗内高压力的存在，防止大水压冲散咖啡粉饼，因此需要使用更利于紧密排布的咖啡粉粒径，过大的粒径，水穿过效率高，但萃取率低；反之亦然。因此经过大量实验和研究，最终发现大部分咖啡机、咖啡豆更适配的咖啡粉粒径分布区间在 100 μ m ~ 300 μ m。

(6) 第八章感官特征对青田咖啡的油脂表现、色泽表现、口味表现的具体表现形式进行了规范。感官特征根据咖啡出品实际特征总结确定。油脂表现在咖啡液表面油脂厚度应不低于 2 mm；应能覆盖咖啡液体表面，稠密度需达到在倾斜杯子时，油脂可以完整覆盖浓缩液，以倾斜、晃动杯子看不到咖啡液体为宜；另持久度需要达到 30 s 以上，无明显变化。色泽表现表现在咖啡宜呈现出均匀统一的琥珀色或棕色。口味表现表现在宜有浓郁且复杂的风味口感，有平衡感以及醇厚度和顺滑度，具有巧克力味和坚果味，入口香醇、甜苦平衡，有明显回甘。

(7) 第九章制作流程图根据制作工艺流程进行绘制。

六、预期的社会经济效益

通过该工艺规程颁布实施，将青田浓缩咖啡制作规范化、标准化，并推广运用于各“青田咖啡”示范店，进一步稳定青田咖啡口感，提升青田咖啡品质，促进“青田咖啡”公共品牌的打造，逐步形成一套“标准+个性”的“青田咖啡”品牌体系。通过升级咖啡文化空间、活动展销等平台进行销售，预计经济效益可增加 1 亿元。

七、是否涉及专利等知识产权问题

否。

八、贯彻实施标准的要求和措施等建议

通过制定和实施《青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程》，可以提升青田咖啡的产品质量，使其质量稳定在一个较高的水平，

也有利于促进咖啡产业的整体发展，推广青田咖啡文化。建议相关主管部门在加强资金投入的前提下，做好宣传推广工作，对相关人员进行标准宣贯培训，以推动该标准实施。

九、重大意见分歧的处理依据和结果

该标准制订过程中，未出现重大意见分歧。

十、废止现行有关标准的建议

该标准制定实施后，无需废止其它标准。

十一、主要试验（或验证）的分析报告、相关技术和经济影响论证

无。

十二、其他应当说明的事项

无其它予以说明的问题。

附件：1. 2024年青田县地方技术性规范征求意见汇总表

《青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程》标准编写小组

2024年10月8日

附件 1

2024 年青田县地方技术性规范征求意见汇总表

标准项目名称			青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程				
序号	章条编号	原稿 标题名称+条款内容	修改建议/意见	修改理由	提出单位（处室） 名称/个人姓名	处理意见 (采纳/未采纳)	理由
1	4.1.2	宜选用阿拉比卡咖啡豆和罗布斯塔咖啡豆，罗布斯塔咖啡豆占比宜为 10%以上。	建议罗布斯塔豆比例不低于 40%	更具有青田特色，且易于区分国内其他地区咖啡饮用习惯	青田芝田咖啡	采纳	考虑青田地方要区别于其他地区，增加区别性强化青田地方属性适用于本规程，因此采纳
2	5.2	研磨机 应采用锁定式刀盘或者平板式刀盘，电力驱动，在高速旋转时将整颗或部分已经焙好的咖啡豆粉碎成为粉末状态；研磨精密程度能满足咖啡粉粒径 100 μm ~300 μm 的目标区间。	建议增加锥刀刀盘	市面上磨豆机主要是平刀及锥刀，原文件只对平刀做出了说明，未提及锥刀	青田侨咖文化发展有限公司	采纳	考虑到磨豆机种类，确实又必要包含常用的磨豆机种类

标准项目名称			青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程				
序号	章条编号	原稿 标题名称+条款内容	修改建议/意见	修改理由	提出单位(处室) 名称/个人姓名	处理意见 (采纳/未采纳)	理由
3	5.4	电子秤 应采用分度值为 0.1 g 的电子秤。	是不是可以不使用电子秤	传统意式咖啡并不使用电子秤	青咖西餐厅	不采纳	本文件是规范性文件,为了便于别人学习,计量工具的使用,可以有效教学。
4	6.3	磨粉 用研磨机研磨出 10.0 g ~ 12.0 g 咖啡粉,置于粉碗内,咖啡粉粒径宜为 100 μm ~ 300 μm 。	粉量建议 7-9g	意大利经典单份粉碗适合装粉 7-9g	青田咖啡之窗	不采纳	青田咖啡,始于意大利,改于青田。青田饮用习惯更喜欢大份量的浓缩咖啡,因此不采纳。
5	7.1	油脂表现 咖啡液表面油脂厚度应不低于 2 mm,应完整覆盖咖啡液体表面。 注:油脂即意大利文 crema。	使用“油脂”这个词是否贴切?建议改成“泡沫”	意大利语中 cream(crema)本意指的即是泡沫	丽水市莲都区诗雅家咖啡馆	不采纳	虽然本意是泡沫,但是在国内通识中,一直以“油脂”称呼,所以为了本文件通识性,不采纳更改意见。
6	回函无意见单位:进口商品城、华侨试验区、西餐产业发展中心、青田市场监管局、青田杰诺咖啡、青田托尔摩卡咖啡、青田洛洛咖啡、青田与非咖啡、青田美美咖啡、青田福厘咖啡、青田明文咖啡、青田小橡果咖啡。						