

云南咖啡生豆等级检测标准

2025-05-16 修订

2025-06-01 执行

昆山国际咖啡与高端食品交易创新中心 发布

云南咖啡生豆等级检测标准

Standard for Yunnan Green Coffee Grade

等级评定 Grade		划分指标要求 Standard			
		水分 Moisture Content	瑕疵 Defect	粒径 Screen Size	SCA 杯测得分 SCA Cupping Score
精品级 Specialty Grade	精品一级 Specialty Grade I (KCFE-S1)	10%-12%	总瑕疵 ≤ 5 分 (不含一级瑕疵, 不含外来杂质) Total Defect ≤ 5 (no primary defect and foreign matter)	14目以下不超过5%, 且相连三个目筛占比在95%及以上	≥ 85
	精品二级 Specialty Grade II (KCFE-S2)			No more than 5% below screen size #14, and no less than 95% falls into 3 consecutive screens	82-84.99
	精品三级 Specialty Grade III (KCFE-S3)				80-81.99
优质级 Premium Grade	优质一级 Premium Grade I (KCFE-P1)	10%-12%	总瑕疵 $\leq 6\%$, 其中一级瑕疵 $\leq 1\%$, 外来杂质 $\leq 0.2\%$ Total Defect $\leq 6\%$, primary Defect $\leq 1\%$, foreign matter $\leq 0.2\%$	16目及以上占90%	≥ 78
	优质二级 Premium Grade II (KCFE-P2)			14目及以上占90%	

等级评定 Grade		划分指标要求 Standard			
		水分 Moisture Content	瑕疵 Defect	粒径 Screen Size	杯测 Cupping
商业级 Commercial Grade	商业一级 Commercial Grade I (KCFE-C1)	10%-12%	总瑕疵 \leq 8%， 其中一级瑕疵 \leq 1%， 外来杂质 \leq 0.2% Total defect \leq 8%， primary defect \leq 1%， foreign matter \leq 0.2%	16目占65%以上、 14目占95%以上 No less than 65% by #16 and no less than 95% by #14	无异味，香气浓郁，品 味和口感都很好（杯品 一级） Clean cup, rich aroma, smooth mouthfeel (Cupping Grade 1)
	商业二级 Commercial Grade II (KCFE-C2)	10%-12%	总瑕疵 \leq 12%， 其中一级瑕疵 \leq 5%， 外来杂质 \leq 0.2% Total defect \leq 12%， primary defect \leq 5%， foreign matter \leq 0.2%	16目占50%以上、 13目占95%以上 No less than 50% by #13 and no less than 95% by #13	无严重化学味，生豆略 带异气味；香气一般， 品味和口感一般（杯品 二级） Free from severe chemical off-flavors; green beans with slight off-odors. Moderate aroma, fair flavor and acceptable mouthfeel (Cupping Grade 2)
	商业三级 Commercial Grade III (KCFE-C3)	10%-12%	色豆、机损豆 \leq 95%， 变质豆 \leq 45%， 杂质 \leq 1%， 黑果 \leq 3%， 外来杂质 \leq 8% Discolored beans and mechanically damaged beans \leq 95%， decomposed beans \leq 45%，impurities \leq 1%， black berries \leq 3%， foreign matter \leq 8%	12目占90%以上 no less than 95% by #12	无严重化学味，生豆无 明显异气味；香气稍差， 品味和口感都较差（杯 品三级） Free from severe chemical off-flavors; green beans with no distinct off-odors. Subdued aroma, fair flavor and acceptable mouthfeel (Cupping Grade 3)

注:

- 1、本标准最终解释权为昆山国际咖啡与高端食品交易创新中心所有。
- 2、本标准瑕疵检测计算方式参照《SCA 生豆瑕疵手册》，生豆瑕疵检测样本量为 300 克，生豆粒径检测样本量为 300 克。
- 3、如采用蜜处理和日晒加工处理法进行加工的咖啡生豆，且整体色泽均匀，则局部酸豆和全酸豆暂不列入瑕疵计分，如因发酵过度或发酵不当出现酸豆影响咖啡品质的，最终以杯测结果判定为准。