附件1

焙炒咖啡开放式生产许可食品类别目录表

| 食品  类别 | 类别  名称 | 品种明细 | 定义 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡  （焙炒咖啡豆） | 生咖啡豆经焙炒所得的产品 | 开放式生产 |

附件2

焙炒咖啡开放式生产基本工艺和设备

| 序号 | 基本生产工艺 | 生产设备 | 生产设备要求 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 清理 | 磁力筛选等原料清理设备 |  |
| 2 | 调配 | 调配系统 | 自动调配 |
| 3 | 焙烤 | 咖啡烘焙机 | 带自动温度记录仪 |
| 4 | 冷却 | 咖啡冷却盘 | 冷却盘上方应设有防护板，防护板最低点设置应不高于生产区域与非生产区域间的透明防护设施高度，防护板面积应大于冷却盘，防止异物进入 |
| 5 | 除石 | 除石机（可选） | 可去除密度大于0.8g/ml的异物 |
| 6 | 包装 | 自动咖啡包装机 | 包装设备应带有自动质量计量和校正系统 |
| 7 | 成品金属、异物检测 | 金属探测仪或X-光质量检测仪 | 自动控制，能检测出球径≥2mm金属 |