

PT FOODHUB COLLECTIVE INDONESIA

面向烘焙商、进口商与咖啡制造商的批发服务

Nusantara Origins

来自五个岛屿的印尼咖啡生豆与烘焙咖啡豆。于雅加达完成分级与杯测。以 60 kg 黄麻袋装运或按您的风味曲线烘焙后发货。

Nusantara Origins，印尼咖啡生豆出口商与合同烘焙商。

Nusantara Origins 是 PT FoodHub Collective Indonesia 的咖啡业务部门，在五个岛屿采购生咖啡豆，在雅加达进行分级与杯测，并为需要在装运前完成包装的买家提供合同烘焙服务。

与 31 个生产者团体签约。当前报价清单中有 20 个批次。出口至亚洲、欧洲、海湾与北美的 17 个目的地市场。每个批次均在我们位于雅加达的实验室杯测。

交易台的运作方式

我们的采购与分级方式



交易台围绕一个核心问题建立。买家的信任并不会因杯测分数而失去；当货柜与购买样品不符时，信任才会被打破。

其他所有流程均以此为出发点。我们在合作加工厂重新干燥与重新分级，而不是按收购袋原样发运；在合同期内保留每个批次的留样；并在货柜封箱前，将装运前样与报价样并排杯测。

目前我们与 Aceh、East Java、Kintamani、Flores 与 Toraja 的 31 个生产者团体签约，生豆以 60 kg 黄麻袋并配 GrainPro 内衬装运，同时为需要零售包装或酒店餐饮供货的买家提供合同烘焙线。销售、分级与杯测实验室均设在同一雅加达办公室，因此报价与分级表会同时提供。

我们的贸易条款

装运前样品将在集装箱封箱前与报盘样品进行杯测对照，且两份样品将在合同有效期内保存。每份报盘单都会公开筛孔保留率、全缺陷计数、含水率和杯测评分，而不仅仅是等级描述。单一岛屿来源的批次在加工与装柜过程中保持独立，不以现货市场咖啡生豆补混。我们与同一生产者团体按季提前签约采购，而非在现货市场上成交。

02

我们采购的产区



Sumatra

GAYO 高地，湿剥法

亚齐小农批次，高水分下的湿剥壳加工（giling basah），这是苏门答腊的传统加工方式。



Java

IJEN 高原，全水洗

园区地块海拔 1,400 m 以上，采用混凝土槽充分水洗。筛孔17号及以上，保留率90%，在我们的名单中一致性最高。



Bali

KINTAMANI，柑橘间作

位于巴图尔山坡的Subak abian合作社。水洗处理，主要为有机认证与公平贸易认证。



Nusa Tenggara

BAJAWA 高原，自然日晒

Flores批次，置于高架床自然日晒干燥18至22天。相比其他产区配额较小，半柜起订。



Sulawesi

TORAJA 高地，湿剥法

Toraja 高地，海拔可达 1,900 m，采用湿剥并以重力分选。2024/25 季杯测得分为 85 至 87 分。

02

从采收到出口装柜

01

选择性采摘

生产者团体仅采摘成熟咖啡樱桃，并于当日送至湿式加工厂进行脱果肉或高床晾晒。

02

干制加工

脱壳后再烘干至含水率 11 至 12.5%，随后在重力分选台上按密度及筛孔尺寸分级。

03

生豆分级

以 300 g 样品按精品咖啡协会 (SCA) 与印尼国家标准 SNI 01-2907 的全缺陷限值计数，检查并记录筛网滞留率。

04

杯测

样品由两名 Q 级评分员 (Q Graders) 依照精品咖啡协会 (SCA) 协议烘焙并评分，作为该批次挂盘或确定烘焙曲线的依据。

05

装柜

装入内衬 GrainPro 的黄麻袋，放置干燥剂和含水率卡，拍照记录封条编号。

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货

采购可追溯的阿拉比卡与罗布斯塔，产自 Sumatra、Java、Bali、Flores 与 Sulawesi。
提供咖啡生豆或合同烘焙，附分级单、当前杯测分数与出口单证。



咖啡生豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Sumatra | 雨林联盟认证 | ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Gayo 苏门答腊阿拉比卡咖啡生豆

来自 Gayo 与 Lintong 高地的湿剥阿拉比卡，同一咖啡按等级划分，提供等级 1 至 6。

海拔与产区
海拔 1,100 至 1,600 m asl，Gayo 高地与 Lintong 地区，苏门答腊

采后处理工艺
湿剥（giling basah），日晒于露天或架床晒干

可供等级
等级 1 至 6（SNI 01-2907），默认等级为 1

筛号
筛号 16 以上，90% 保留（可按要求提供 18 以上）

水分
水分 11.0 至 12.5%（Sinar / 烤箱复检）

杯测分数
等级 1 杯测得分 84 至 86 分，按精品咖啡协会 (SCA) 杯测协议

采收季与年份
当季作物，主收季为 10 月至翌年 2 月

包装
60 kg 黄麻袋，带 GrainPro 内衬

最小订购量
每个等级最低起订量 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 袋）

交货期
合同签订后 3 至 4 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Sumatra | 雨林联盟认证 | ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Gayo 苏门答腊阿拉比卡烘焙咖啡

湿剥处理的苏门答腊阿拉比卡，按您的曲线烘焙至 Agtron 40 至 62，可使用任意等级的生豆。

烘焙度
按您曲线从浅到深烘焙，整豆 Agtron 40 至 62

研磨细度
整豆，或按要求研磨为手冲、摩卡壶或意式浓缩规格

采后处理工艺
湿剥处理（giling basah）的苏门答腊高地生豆

可供等级
生豆分级1至6（SNI 01-2907），默认为1级

杯测分数
以1级生豆计，杯测评分84至86分，遵循特种咖啡协会（SCA）杯测规范

水分
烘焙后含水量2.0 至 3.0%

保质期
单向阀铝箔袋未开封保质期12个月

包装
1 kg 单向阀袋装入12 kg 纸箱，或5 kg 铝箔袋

最小订购量
每个烘焙配置与生豆等级最低500 kg

交货期
2 至 3 周，烘焙后7日内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP　　HS 编码 0901.21

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



咖啡生豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Sumatra | 4C

ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Lampung Sumatra 罗布斯塔 咖啡生豆

印尼主流水平的罗布斯塔，产自Lampung和South Sumatra，按Grade 1至Grade 6全阶梯报价。

海拔与产区
海拔300至800 m（海平面以上），产区为Lampung及南苏门答腊

采后处理工艺
日晒自然处理，机械脱壳并抛光

可供等级
1级、2级、3级、4a、4b、5级、6级（SNI 01-2907），默认为1级

筛号
筛号16及以上（EK-1 筛），或筛号13及以上，保留率90%

水分
含水率12.0%至12.5%（最高）

咖啡因含量
咖啡因含量2.2%至2.7%（干基）

采收季与年份
当季作物，主收获期为5月至9月

包装
60 kg 麻袋，配集装箱内衬与干燥剂

最小订购量
最低起订量每个等级为19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320袋）

交货期
合同生效后2至3周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Sumatra | 4C

ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Lampung Sumatra Robusta 烘焙咖啡豆

Lampung Robusta 以 Agtron 36 至 48 烘焙，适用于意式浓缩奶油层与售货机，可搭配任何生豆等级。

烘焙度
中深至深焙，Agtron 整豆 36 至 48

研磨细度
整豆，或按要求研磨为意式浓缩與售货机研磨度

采后处理工艺
日晒 Lampung 咖啡生豆，16 号筛及以上（EK-1 筛）

可供等级
咖啡生豆分级 1 至 6，含 4a 與 4b (SNI 01-2907)

咖啡因含量
咖啡因 2.2 至 2.7%（干基）

水分
烘焙后水分 2.0 至 3.0%

保质期
在未开封的单向阀铝箔袋中可保存12个月

包装
1 kg 单向阀袋装于12 kg 纸箱，或 10 kg 散装铝箔

最小订购量
每个烘焙配置和等级最低订购量为 1,000 kg

交货期
交期为两周，烘焙后7天内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • DAP　　HS 编码 0901.21

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



咖啡生豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Java | 雨林联盟认证 | 4C | ISO 22000（食品安全管理体系）

Ijen Java 阿拉比卡生咖啡豆

全水洗东爪哇阿拉比卡，筛号17以上，是我们名单中最均一的生豆，提供等级1至6。

海拔与产区
1,400 to 1,800 m asl, Ijen plateau, East Java

采后处理工艺
全水洗，发酵约18小时，机械干燥收尾

可供等级
等级1至6（SNI 01-2907），默认等级为等级1

筛号
筛号17以上，保留率90%（可按要求提供筛号16以上）

水分
水分含量10.5至12.0%（Sinar / 烘箱测定）

杯测分数
按 SCA 杯测协议，等级1得分83至85分

采收季与年份
当季，主采收期6月至10月

包装
60 kg 黄麻袋，内衬 GrainPro

最小订购量
19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320袋）每等级

交货期
自合同签订起3至4周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Java | 雨林联盟认证 | 4C | ISO 22000（食品安全管理体系）

Ijen Java 阿拉比卡 烘焙咖啡

水洗Ijen阿拉比卡，烘焙为中度到中深度，适用于意式与摩卡方案，可使用任一生豆等级。

烘焙度
中度至中深烘焙，Agtron 整豆 46 至 58

研磨细度
整豆，或按要求研磨为意式浓缩与摩卡粉

采后处理工艺
水洗伊真高原生豆，筛号17以上

可供等级
生豆分级1至6（SNI 01-2907），默认1级

杯测分数
以1级生豆在SCA杯测规范下得分83至85分

水分
烘焙后水分2.0至3.0%

保质期
未开封单向阀铝箔袋保质期12个月

包装
1 kg 单向阀袋装并置于12 kg纸箱，或5 kg铝箔袋

最小订购量
每一烘焙曲线与分级最小订量500 kg

交货期
交期2至3周，烘焙后7天内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • DAP　　HS 编码 0901.21

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



咖啡生豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Java | 4C | 雨林联盟认证 | ISO 22000（食品安全管理体系）

爪哇罗布斯塔咖啡生豆

产自 Garut 与 Temanggung 的风味较温和的罗布斯塔，咖啡因含量2.0%至2.5%，可提供1级至6级。

海拔与产区
海拔 400 至 900 m asl，Garut 与 Temanggung，Java

采后处理工艺
日晒自然干燥，按密度与颜色分选

可供等级
等级 1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907），默认为等级 1

筛号
筛号 13 up，90% 保留（16 up 可按要求提供）

水分
最大含水率 12.0 至 12.5%

咖啡因含量
咖啡因 2.0 至 2.5%（干基）

采收季与年份
当季采收，主收期为 6 月至 10 月

包装
60 kg 黄麻袋，带集装箱内衬和干燥剂

最小订购量
最小起订量 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 包）每等级

交货期
签约后 2 至 3 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Java | 4C | 雨林联盟认证 | ISO 22000（食品安全管理体系）

爪哇罗布斯塔烘焙咖啡豆

获得雨林联盟与4C认证的爪哇罗布斯塔中深度烘焙，为避免生硬边缘的配方提供平衡的油脂层组分。

烘焙度
中深度，Agtron 全豆 42 至 52

研磨细度
整豆，或在包装时研磨为浓缩咖啡、摩卡或自动贩售机规格

采后处理工艺
日晒 Garut 与 Temanggung 生豆，经13号筛以上

可供等级
生豆分级 1 至 6，包括 4a 与 4b (SNI 01-2907)

咖啡因含量
干基含量 2.0 至 2.5%

水分
烘焙后含水率 2.0 至 3.0%

保质期
在未开封的单向阀铝箔袋中可保存12个月

包装
1 kg 单向阀袋装于12 kg 纸箱，或 10 kg 散装铝箔

最小订购量
每个烘焙配置和等级最低订购量为 1,000 kg

交货期
交期为两周，烘焙后7天内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • DAP　　HS 编码 0901.21

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



咖啡生豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Bali | 有机（EU/NOP） | 公平贸易 | ISO 22000（食品安全管理体系）

Kintamani Bali 阿拉比卡 咖啡生豆

来自 subak abian 合作社的水洗 Kintamani 阿拉比卡，具备有机（符合欧盟/NOP）与公平贸易认证，提供 1 至 6 级。

海拔与产区
1,200 to 1,600 m asl, Kintamani highlands

采后处理工艺
全水洗，subak abian 合作社湿法加工厂

可供等级
1 至 6 级（SNI 01-2907），默认 1 级

筛号
筛号 16 以上，保留率 90%

水分
10.5 to 12.0% (Sinar / oven verified)

杯测分数
1 级 84 至 86 分，按 SCA 杯测规范

采收季与年份
当季作物，主收期 5 月至 9 月

包装
60 kg 黄麻袋，内置 GrainPro 内衬

最小订购量
9.6 MT (half FCL, 160 bags) 每等级（Bali 批次）

交货期
自合同签订起 3 至 4 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Bali | 有机（EU/NOP） | 公平贸易

ISO 22000（食品安全管理体系）

金塔马尼（Kintamani）巴厘阿拉比卡烘焙咖啡豆

有机与公平贸易认证的金塔马尼，浅至中度烘焙，面向零售项目提供250 g与1 kg包装。

烘焙度
偏浅至中等，Agtron 全豆 55 至 66

研磨细度
整豆，或按要求磨至滤滴与杯测研磨颗度

采后处理工艺
来自 subak abian 合作社的 Kintamani 全洗咖啡生豆

可供等级
咖啡生豆分级 1 至 6（SNI 01-2907），默认为等级 1

杯测分数
等级 1 生豆杯测 84 至 86 分，采用 SCA 杯测协议

水分
烘焙后水分 2.0 至 3.0%

保质期
未开封的单向阀铝箔袋内保质期 12 个月

包装
250 g 与 1 kg 单向阀袋，12 kg 纸箱

最小订购量
每种烘焙曲线与等级 500 kg 起订量

交货期
交期 3 周，烘焙后 7 天内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • DAP　　HS 编码 0901.21

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



咖啡生豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Bali | 4C

ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Pupuan Bali 罗布斯塔咖啡生豆

来自 Pupuan 与 Tabanan 的小农手工分拣罗布斯塔，为我们产品线中口感最温和的，等级 1 至 6。

海拔与产区
海拔 500 至 900 m asl，Pupuan 与 Tabanan，Bali

采后处理工艺
日晒自然干燥，小农园，手工分拣

可供等级
等级 1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907），默认为等级 1

筛号
筛号 13 up，90% 保留（16 up 可按要求提供）

水分
最大含水率 12.0 至 12.5%

咖啡因含量
咖啡因 2.0 至 2.4%（干基）

采收季与年份
当季作物，主收获期 6 月至 9 月

包装
60 kg 黄麻袋，集装箱内衬与干燥剂

最小订购量
9.6 MT（半 FCL，160 包）每等级，适用于 Bali 批次

交货期
合同签订后 3 到 4 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Bali | 4C

ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Pupuan Bali 罗布斯塔烘焙咖啡豆

Bali 罗布斯塔深度烘焙并研磨为传统 kopi tubruk 或意式浓缩，起订量500 kg。

烘焙度
中深至深烘焙，Agtron 全豆 40–50

研磨细度
全豆，或研磨为意式浓缩及传统 kopi tubruk 研磨度

采后处理工艺
来自小农园的 Pupuan 日晒生豆

可供等级
生豆分级1至6，包括4a和4b（SNI 01-2907）

咖啡因含量
咖啡因含量 2.0 至 2.4%（干基）

水分
烘焙后水分 2.0 至 3.0%

保质期
未开封带单向阀的铝箔包装保质期12个月

包装
250 g 和 1 kg 带阀袋，12 kg 纸箱

最小订购量
在 Bali 批次上，每个烘焙档和等级的最低订购量为500 kg

交货期
3周，烘焙后7天内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • DAP　　HS 编码 0901.21

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



咖啡生豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Nusa Tenggara | 公平贸易 | ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Bajawa Flores 阿拉比卡 咖啡生豆

来自 Bajawa 高原的日晒（自然干燥）Flores 阿拉比卡，在高架晒床晾晒 18 至 22 天，提供 1 至 6 级。

海拔与产区
1,200 to 1,600 m asl，Bajawa 高原，Flores

采后处理工艺
日晒自然处理，晾床日晒18至22天，手工分拣

可供等级
Grade 1至6（SNI 01-2907），默认Grade 1

筛号
筛号 16 以上，保留率90%

水分
水分10.5至12.0%（Sinar / 烤箱验证）

杯测分数
Grade 1杯测84至86分，按SCA杯测规范

采收季与年份
当季作物，主采期5月至8月

包装
60 kg 黄麻袋，内衬 GrainPro

最小订购量
9.6 MT（半FCL，160袋）每等级，适用于Flores批次

交货期
签约后交期4至5周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Nusa Tenggara | 公平贸易 | ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Bajawa Flores 阿拉比卡 烘焙咖啡豆

天然日晒 Flores 阿拉比卡，烘焙偏浅至中等，300 kg 为我们烘焙系列中最低的订量起点。

烘焙度
偏浅至中等，Agtron 全豆 58 至 68

研磨细度
整豆，或按要求研磨为滤杯/手冲研磨度

采后处理工艺
自然日晒干燥的 Bajawa 高原咖啡生豆，手工分拣

可供等级
咖啡生豆分级 1 至 6 (SNI 01-2907)，默认为等级 1

杯测分数
在等级 1 生豆上按 SCA 杯测规程得 84 至 86 分

水分
烘焙后水分 2.0 至 3.0%

保质期
未开封带单向阀铝箔包装，保质期 12 个月

包装
250 g 和 1 kg 带阀袋，12 kg 纸箱包装

最小订购量
Flores 批次按烘焙曲线和分级每项最小起订量 300 kg

交货期
交货期 3 至 4 周，烘焙后 7 天内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • DAP　　HS 编码 0901.21

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



咖啡生豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Nusa Tenggara | 4C

ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Flores Manggarai 罗布斯塔咖啡生豆

来自 Flores 和 Lombok 的农户脱壳罗布斯塔，在我方厂重新干燥后报价，等级为 1 级至 6 级。

海拔与产区
海拔 400 至 800 m（Manggarai，Flores 与 Lombok）

采后处理工艺
日晒自然处理，村庄脱壳，随后在我方厂回干

可供等级
1 级、2 级、3 级、4a、4b、5 级、6 级（SNI 01-2907），默认 1 级

筛号
筛号 13 以上，保留率 90%（可按需改为 16 以上）

水分
含水率 12.0 至 12.5%（最大）

咖啡因含量
干基咖啡因 2.1% 至 2.6%

采收季与年份
当季作物，主收获期 5 月至 8 月

包装
60 kg 黄麻袋，集装箱内衬与干燥剂

最小订购量
9.6 MT（半 FCL，160 包）每等级

交货期
合同签订后 4 到 5 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Nusa Tenggara | 4C

ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Manggarai Flores 罗布斯塔烘焙咖啡豆

来自 Flores 与 Lombok 的罗布斯塔中深度烘焙，作为第二岛混合基底，最低起订量 500 kg。

烘焙度
中深度，Agtron 整豆 44 至 54

研磨细度
整豆，或按要求研磨为意式浓缩与自动售货机研磨

采后处理工艺
Manggarai 与 Lombok 日晒生豆，在我方加工厂复干

可供等级
生豆分级 1 至 6，含 4a 与 4b（SNI 01-2907）

咖啡因含量
干基 2.1 至 2.6%

水分
烘焙后水分 2.0 至 3.0%

保质期
未开封单向阀锡箔包装可保存 12 个月

包装
1 kg 单向阀袋，装于 12 kg 纸箱

最小订购量
每一烘焙档位与分级最低 500 kg

交货期
3 至 4 周，烘焙后 7 天内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • DAP　　HS 编码 0901.21

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



咖啡生豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Sulawesi | 有机（EU/NOP） | ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

托拉查（苏拉威西）阿拉比卡咖啡生豆

我们签约的最高海拔阿拉比卡，产自托拉查 1,400 至 1,900 m，采用湿剥（giling basah）工艺，分为 1 至 6 级。

海拔与产区
海拔 1,400 至 1,900 m，托拉查高地

采后处理工艺
湿剥（giling basah），阴影与高架床晾干

可供等级
1 至 6 级（SNI 01-2907），默认 1 级

筛号
筛号 16 以上，90% 保留（可按要求为 18 以上）

水分
水分 11.0 至 12.5%（Sinar / 烘箱复检）

杯测分数
1 级杯测 85 至 87 分，按 SCA 杯测协议

采收季与年份
当季作物，主采收期 5 月至 9 月

包装
60 kg 黄麻袋，带 GrainPro 内衬

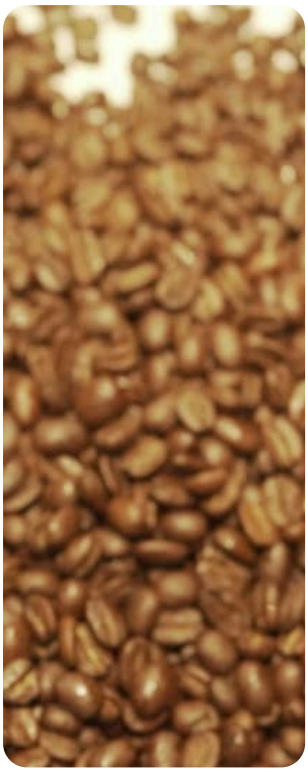
最小订购量
每个等级最低起订量 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 袋）

交货期
合同签订后 4 至 5 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 阿拉比卡咖啡豆 | Sulawesi | 有机（EU/NOP） | ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

Toraja 苏拉威西阿拉比卡烘焙咖啡

Toraja 生豆烘焙为浅至中度，适用于过滤、手冲及批量冲煮方案。

烘焙度
浅至中度，Agtron整豆56至65

研磨细度
整豆，或按需求研磨为滤杯/手冲粉

采后处理工艺
Toraja高地咖啡生豆，湿剥（giling basah）处理

可供等级
咖啡生豆分级1至6 (SNI 01-2907)，默认1级

杯测分数
1级生豆杯测得分85至87分，依据SCA杯测协议

水分
烘焙后水分2.0至3.0%

保质期
未开启单向阀铝箔包装保质期12个月

包装
250 g和1 kg单向阀袋，12 kg纸箱

最小订购量
每种烘焙轮廓和等级最小起订量500 kg

交货期
交期3周，烘焙后7天内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • DAP　　HS 编码 0901.21

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



咖啡生豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Sulawesi | 4C | 雨林联盟认证 | 清真（BPJPH）

Kolaka Sulawesi 罗布斯塔咖啡生豆

我们供应中含咖啡因最高的咖啡生豆，干基含量 2.3 至 2.8%，经重力台分选，提供等级 1 至 6。

海拔与产区
海拔 300 至 800 m asl，Kolaka 与 Southeast Sulawesi

采后处理工艺
日晒天然处理，机械脱壳，重力台分选

可供等级
等级 1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907），默认为等级 1

筛号
筛号 16 以上（EK-1 筛），或 13 以上，90% 保留率

水分
含水率 12.0 至 12.5%（最高）

咖啡因含量
干基 2.3 至 2.8% 的咖啡因含量

采收季与年份
当年作物，主收获季为 6 月至 10 月

包装
60 kg 黄麻袋，配集装箱衬里与干燥剂

最小订购量
每等级 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 袋）

交货期
自签约起 3 至 4 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF　　HS 编码 0901.11

03 | 分级

批发印度尼西亚咖啡豆，全球发货



烘焙咖啡豆 | 罗布斯塔咖啡豆 | Sulawesi | 4C | 雨林联盟认证 | 清真（BPJPH）

Kolaka Sulawesi 罗布斯塔烘焙咖啡豆

我们提供的最深烘焙曲线，采用最高咖啡因含量的生豆，每个曲线与等级最低起订量为 1,000 kg。

烘焙度
深度烘焙，Agtron 全豆 36 至 46

研磨细度
整豆，或按要求研磨至浓缩与贩卖机研磨度

采后处理工艺
日晒 Kolaka 生豆，筛号 16 以上（EK-1 筛）

可供等级
生豆分级 1 至 6，含 4a 与 4b（SNI 01-2907）

咖啡因含量
干基咖啡因 2.3 至 2.8%

水分
烘焙后水分 2.0 至 3.0%

保质期
未开启单向阀铝箔包装保质期 12 个月

包装
1 kg 单向阀袋装于 12 kg 纸箱，或 10 kg 散装铝箔袋

最小订购量
每个烘焙曲线与等级最低起订量 1,000 kg

交货期
2 至 3 周，烘焙后 7 天内发货

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • DAP　　HS 编码 0901.21



每批装运的单证

每批装运包含装运前样品、签署的分级表，以及用于通关的证书套件：植物检疫证书、国际咖啡组织（ICO）产地证明、杯测评分表和留样参考编号。

品质等级

	Gayo 苏门答腊阿拉比卡咖啡生豆	Gayo 苏门答腊阿拉比卡烘焙咖啡	Lampung Sumatra 罗布斯塔 咖啡生豆
海拔与产区	海拔 1,100 至 1,600 m asl，Gayo 高地与 Lintong 地区，苏门答腊	—	海拔300至800 m（海平面以上），产区为Lampung及南苏门答腊
采后处理工艺	湿剥（giling basah），日晒于露天或架床晒干	湿剥处理（giling basah）的苏门答腊高地生豆	日晒自然处理，机械脱壳并抛光
可供等级	等级 1 至 6（SNI 01-2907），默认等级为 1	生豆分级1至6（SNI 01-2907），默认为1级	1级、2级、3级、4a、4b、5级、6级（SNI 01-2907），默认为1级
筛号	筛号 16 以上，90% 保留（可按要求提供 18 以上）	—	筛号16及以上（EK-1 筛），或筛号13及以上，保留率90%
水分	水分 11.0 至 12.5%（Sinar / 烤箱复检）	烘焙后含水量2.0 至 3.0%	含水率12.0%至12.5%（最高）
杯测分数	等级 1 杯测得分 84 至 86 分，按精品咖啡协会 (SCA) 杯测协议	以1级生豆计，杯测评分84至86分，遵循特种咖啡协会（SCA）杯测规范	—
采收季与年份	当季作物，主收季为 10 月至翌年 2 月	—	当季作物，主收获期为5月至9月
包装	60 kg 黄麻袋，带 GrainPro 内衬	1 kg 单向阀袋装入12 kg 纸箱，或5 kg 铝箔袋	60 kg 麻袋，配集装箱内衬与干燥剂
最小订购量	每个等级最低起订量 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 袋）	每个烘焙配置与生豆等级最低 500 kg	最低起订量每个等级为19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 袋）
交货期	合同签订后 3 至 4 周	2 至 3 周，烘焙后7日内发货	合同生效后2至3周
HS 编码	0901.11	0901.21	0901.11
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
认证	雨林联盟认证, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）	雨林联盟认证, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）	4C, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）

每批装运的单证

品质等级

	Lampung Sumatra Robusta 烘焙咖啡豆	Ijen Java 阿拉比卡生咖啡豆	Ijen Java 阿拉比卡 烘焙咖啡
烘焙度	中深至深焙，Agtron 整豆 36 至 48	—	中度至中深烘焙，Agtron 整豆 46 至 58
研磨细度	整豆，或按要求研磨为意式浓缩與售货机研磨度	—	整豆，或按要求研磨为意式浓缩与摩卡粉
采后处理工艺	日晒 Lampung 咖啡生豆，16 号筛及以上（EK-1 筛）	全水洗，发酵约18小时，机械干燥收尾	水洗伊真高原生豆，筛号17以上
可供等级	咖啡生豆分级 1 至 6，含 4a 與 4b (SNI 01-2907)	等级1至6（SNI 01-2907），默认等级为等级1	生豆分级1至6（SNI 01-2907），默认1级
水分	烘焙后水分 2.0 至 3.0%	水分含量10.5至12.0%（Sinar / 烘箱测定）	烘焙后水分2.0至3.0%
保质期	在未开封的单向阀铝箔袋中可保存12个月	—	未开封单向阀铝箔袋保质期12个月
包装	1 kg 单向阀袋装于12 kg 纸箱，或 10 kg 散装铝箔	60 kg 黄麻袋，内衬 GrainPro	1 kg 单向阀袋装并置于12 kg纸箱，或5 kg铝箔袋
最小订购量	每个烘焙配置和等级最低订购量为 1,000 kg	19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320袋）每等级	每一烘焙曲线与分级最小订量 500 kg
交货期	交期为两周，烘焙后7天内发货	自合同签订起3至4周	交期2至3周，烘焙后7天内发货
杯测分数	—	按 SCA 杯测协议，等级1得分83至85分	以1级生豆在SCA杯测规范下得分83至85分
HS 编码	0901.21	0901.11	0901.21
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
认证	4C, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）	雨林联盟认证, 4C, ISO 22000（食品安全管理体系）	雨林联盟认证, 4C, ISO 22000（食品安全管理体系）

每批装运的单证

品质等级

	爪哇罗布斯塔咖啡生豆	爪哇罗布斯塔烘焙咖啡豆	Kintamani Bali 阿拉比卡 咖啡生豆
海拔与产区	海拔 400 至 900 m asl，Garut 与 Temanggung，Java	—	1,200 to 1,600 m asl, Kintamani highlands
采后处理工艺	日晒自然干燥，按密度与颜色分选	日晒 Garut 与 Temanggung 生豆，经13号筛以上	全水洗，subak abian 合作社湿法加工厂
可供等级	等级 1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907），默认为等级 1	生豆分级 1 至 6，包括 4a 与 4b (SNI 01-2907)	1 至 6 级（SNI 01-2907），默认 1 级
筛号	筛号 13 up，90% 保留（16 up 可按要求提供）	—	筛号 16 以上，保留率 90%
水分	最大含水率 12.0 至 12.5%	烘焙后含水率 2.0 至 3.0%	10.5 to 12.0% (Sinar / oven verified)
咖啡因含量	咖啡因 2.0 至 2.5%（干基）	干基含量 2.0 至 2.5%	—
采收季与年份	当季采收，主收期为 6 月至 10 月	—	当季作物，主收期 5 月至 9 月
包装	60 kg 黄麻袋，带集装箱内衬和干燥剂	1 kg 单向阀袋装于12 kg 纸箱，或 10 kg 散装铝箔	60 kg 黄麻袋，内置 GrainPro 内衬
最小订购量	最小起订量 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 包）每等级	每个烘焙配置和等级最低订购量为 1,000 kg	9.6 MT (half FCL, 160 bags) 每等级（Bali 批次）
交货期	签约后 2 至 3 周	交期为两周，烘焙后7天内发货	自合同签订起 3 至 4 周
HS 编码	0901.11	0901.21	0901.11
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
认证	4C, 雨林联盟认证, ISO 22000（食品安全管理体系）	4C, 雨林联盟认证, ISO 22000（食品安全管理体系）	有机（EU/NOP）, 公平贸易, ISO 22000（食品安全管理体系）

每批装运的单证

品质等级

	金塔马尼（Kintamani）巴厘阿拉比卡烘焙咖啡豆	Pupuan Bali 罗布斯塔咖啡生豆	Pupuan Bali 罗布斯塔烘焙咖啡豆
烘焙度	偏浅至中等，Agtron 全豆 55 至 66	—	中深至深烘焙，Agtron 全豆 40–50
研磨细度	整豆，或按要求磨至滤滴与杯测研磨颗度	—	全豆，或研磨为意式浓缩及传统 kopi tubruk 研磨度
采后处理工艺	来自 subak abian 合作社的 Kintamani 全洗咖啡生豆	日晒自然干燥，小农园，手工分拣	来自小农园的 Pupuan 日晒生豆
可供等级	咖啡生豆分级 1 至 6（SNI 01-2907），默认为等级 1	等级 1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907），默认为等级 1	生豆分级1至6，包括4a和4b（SNI 01-2907）
水分	烘焙后水分 2.0 至 3.0%	最大含水率 12.0 至 12.5%	烘焙后水分 2.0 至 3.0%
保质期	未开封的单向阀铝箔袋内保质期 12 个月	—	未开封带单向阀的铝箔包装保质期12个月
包装	250 g 与 1 kg 单向阀袋，12 kg 纸箱	60 kg 黄麻袋，集装箱内衬与干燥剂	250 g 和 1 kg 带阀袋，12 kg 纸箱
最小订购量	每种烘焙曲线与等级 500 kg 起订量	9.6 MT（半 FCL，160 包）每等级，适用于 Bali 批次	在 Bali 批次上，每个烘焙档和等级的最低订购量为500 kg
交货期	交期 3 周，烘焙后 7 天内发货	合同签订后 3 到 4 周	3周，烘焙后7天内发货
咖啡因含量	—	咖啡因 2.0 至 2.4%（干基）	咖啡因含量 2.0 至 2.4%（干基）
HS 编码	0901.21	0901.11	0901.21
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
认证	有机（EU/NOP）, 公平贸易, ISO 22000（食品安全管理体系）	4C, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）	4C, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）

每批装运的单证

品质等级

	Bajawa Flores 阿拉比卡 咖啡生豆	Bajawa Flores 阿拉比卡 烘焙咖啡豆	Flores Manggarai 罗布斯塔 咖啡生豆
海拔与产区	1,200 to 1,600 m asl，Bajawa 高原，Flores	—	海拔 400 至 800 m（Manggarai，Flores 与 Lombok）
采后处理工艺	日晒自然处理，晾床日晒18至22天，手工分拣	自然日晒干燥的 Bajawa 高原咖啡生豆，手工分拣	日晒自然处理，村庄脱壳，随后在我方厂回干
可供等级	Grade 1至6（SNI 01-2907），默认Grade 1	咖啡生豆分级 1 至 6 (SNI 01-2907)，默认为等级 1	1 级、2 级、3 级、4a、4b、5 级、6 级（SNI 01-2907），默认 1 级
筛号	筛号 16 以上，保留率90%	—	筛号 13 以上，保留率 90%（可按需改为 16 以上）
水分	水分10.5至12.0%（Sinar / 烤箱验证）	烘焙后水分 2.0 至 3.0%	含水率 12.0 至 12.5%（最大）
杯测分数	Grade 1杯测84至86分，按SCA杯测规范	在等级 1 生豆上按 SCA 杯测规程得 84 至 86 分	—
采收季与年份	当季作物，主采期5月至8月	—	当季作物，主收获期 5 月至 8 月
包装	60 kg 黄麻袋，内衬 GrainPro	250 g 和 1 kg 带阀袋，12 kg 纸箱包装	60 kg 黄麻袋，集装箱内衬与干燥剂
最小订购量	9.6 MT（半FCL，160袋）每等级，适用于Flores批次	Flores 批次按烘焙曲线和分级每项最小起订量 300 kg	9.6 MT（半 FCL，160 包）每等级
交货期	签约后交期4至5周	交货期 3 至 4 周，烘焙后 7 天内发货	合同签订后 4 到 5 周
HS 编码	0901.11	0901.21	0901.11
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
认证	公平贸易, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）	公平贸易, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）	4C, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）

每批装运的单证

品质等级

	Manggarai Flores 罗布斯塔烘焙咖啡豆	托拉查（苏拉威西）阿拉比卡咖啡生豆	Toraja 苏拉威西阿拉比卡烘焙咖啡
烘焙度	中深度，Agtron 整豆 44 至 54	—	浅至中度，Agtron整豆56至65
研磨细度	整豆，或按要求研磨为意式浓缩与自动售货机研磨	—	整豆，或按需求研磨为滤杯/手冲粉
采后处理工艺	Manggarai 与 Lombok 日晒生豆，在我方加工厂复干	湿剥（giling basah），阴影与高架床晾干	Toraja高地咖啡生豆，湿剥（giling basah）处理
可供等级	生豆分级 1 至 6，含 4a 与 4b（SNI 01-2907）	1 至 6 级（SNI 01-2907），默认 1 级	咖啡生豆分级1至6 (SNI 01-2907)，默认1级
水分	烘焙后水分 2.0 至 3.0%	水分 11.0 至 12.5%（Sinar / 烘箱复检）	烘焙后水分2.0至3.0%
保质期	未开封单向阀锡箔包装可保存 12 个月	—	未开启单向阀铝箔包装保质期12个月
包装	1 kg 单向阀袋，装于 12 kg 纸箱	60 kg 黄麻袋，带 GrainPro 内衬	250 g和1 kg单向阀袋，12 kg纸箱
最小订购量	每一烘焙档位与分级最低 500 kg	每个等级最低起订量 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 袋）	每种烘焙轮廓和等级最小起订量 500 kg
交货期	3 至 4 周，烘焙后 7 天内发货	合同签订后 4 至 5 周	交期3周，烘焙后7天内发货
杯测分数	—	1 级杯测 85 至 87 分，按 SCA 杯测协议	1级生豆杯测得分85至87分，依据SCA杯测协议
HS 编码	0901.21	0901.11	0901.21
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
认证	4C, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）	有机（EU/NOP）, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）	有机（EU/NOP）, ISO 22000（食品安全管理体系）, 清真（BPJPH）

每批装运的单证

品质等级

	Kolaka Sulawesi 罗布斯塔咖啡生豆	Kolaka Sulawesi 罗布斯塔烘焙咖啡豆
采后处理工艺	日晒天然处理，机械脱壳，重力台分选	日晒 Kolaka 生豆，筛号 16 以上（EK-1 筛）
可供等级	等级 1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907），默认为等级 1	生豆分级 1 至 6，含 4a 与 4b（SNI 01-2907）
水分	含水率 12.0 至 12.5%（最高）	烘焙后水分 2.0 至 3.0%
咖啡因含量	干基 2.3 至 2.8% 的咖啡因含量	干基咖啡因 2.3 至 2.8%
包装	60 kg 黄麻袋，配集装箱衬里与干燥剂	1 kg 单向阀袋装于 12 kg 纸箱，或 10 kg 散装铝箔袋
最小订购量	每等级 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 袋）	每个烘焙曲线与等级最低起订量 1,000 kg
交货期	自签约起 3 至 4 周	2 至 3 周，烘焙后 7 天内发货
HS 编码	0901.11	0901.21
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
认证	4C, 雨林联盟认证, 清真（BPJPH）	4C, 雨林联盟认证, 清真（BPJPH）

每批装运的单证

随每次装运附带

- ☒ 植物检疫证书
- ☒ 国际咖啡组织 (ICO) 原产地证书
- ☒ 签署的生咖啡豆分级单
- ☒ 杯测评分表和留样
- ☒ 商业发票和装箱单
- ☒ 装柜照片和集装箱封条号

我们按以下认证方案发货

雨林联盟认证 · 有机认证（EU/NOP） · 公平贸易认证 · 4C · ISO 22000 认证 · 清真认证（BPJPH）

交易台内部执行的项目

采购

签约的五个岛屿产区

与 Aceh、East Java、Kintamani、Flores 与 Toraja 的 31 个生产者团体签订远期合约，按每次收获采购而非依赖现货市场。

实验室

雅加达杯测实验室

内部配备样品烘焙机、含水率测定仪与筛网，因此报价、装运前样与到港索赔样均由我们自己的 Q级杯测师评分。

烘焙

合同烘焙生产线

一台 30 kg 滚筒烘焙机与单向阀袋包装线，除咖啡生豆出口外，也可提供贴牌与酒店餐饮（horeca）供货。

规模

当前规模（2024/25）

当前报价清单中有 20 个批次，合同来自 31 个生产者团体，出口至亚洲、欧洲、海湾与北美的 17 个目的地市场。

05 | 常见问题

买家关心的公司问题

我们从谁处采购、咖啡在上架前如何分级，以及当货柜不符时如何处理。

Nusantara Origins 从哪些印尼供应商采购咖啡?

来自 Aceh、East Java、Bali 的 Kintamani、Flores 的 Bajawa 高原和 Sulawesi 的 Toraja 等地的 31 个生产者团体与采集者。我们按产季提前签约采购，而非在现货市场采购；单一岛屿的批次在干式加工、仓储与装柜过程中保持分离，因此合同上的批号就是在该地生长的咖啡生豆。

一个批次在出现在报价单上之前会经历哪些处理?

会先重新干燥至含水率 11 至 12.5%，去壳、按密度与筛目分级，然后按 SNI 01-2907 用 300 g 取样进行缺陷计数；对精品阿拉比卡则额外进行精品咖啡协会 (SCA) 的生豆分级。该缺陷计数决定等级，范围为 Grade 1 至 Grade 6。样品由两名 Q 级鉴定员 (Q Graders) 按 SCA 品鉴协议进行烘焙与评分。仅在完成这些步骤后，咖啡才会获得包含等级、筛分保留率、缺陷计数、含水率与杯测评分的报价单。

如果到港咖啡与样品杯测结果不符，会如何处理?

我们为每个批次保留一份封存样品，且在合同期内保存，因此到港索赔通过将保留样与您的到港样对杯来解决，而非口头争执。若差异属我方责任，我们将通过账面抵扣或补运替换货物予以解决。合同中亦可约定按目的地贸易协会规则进行第三方仲裁。

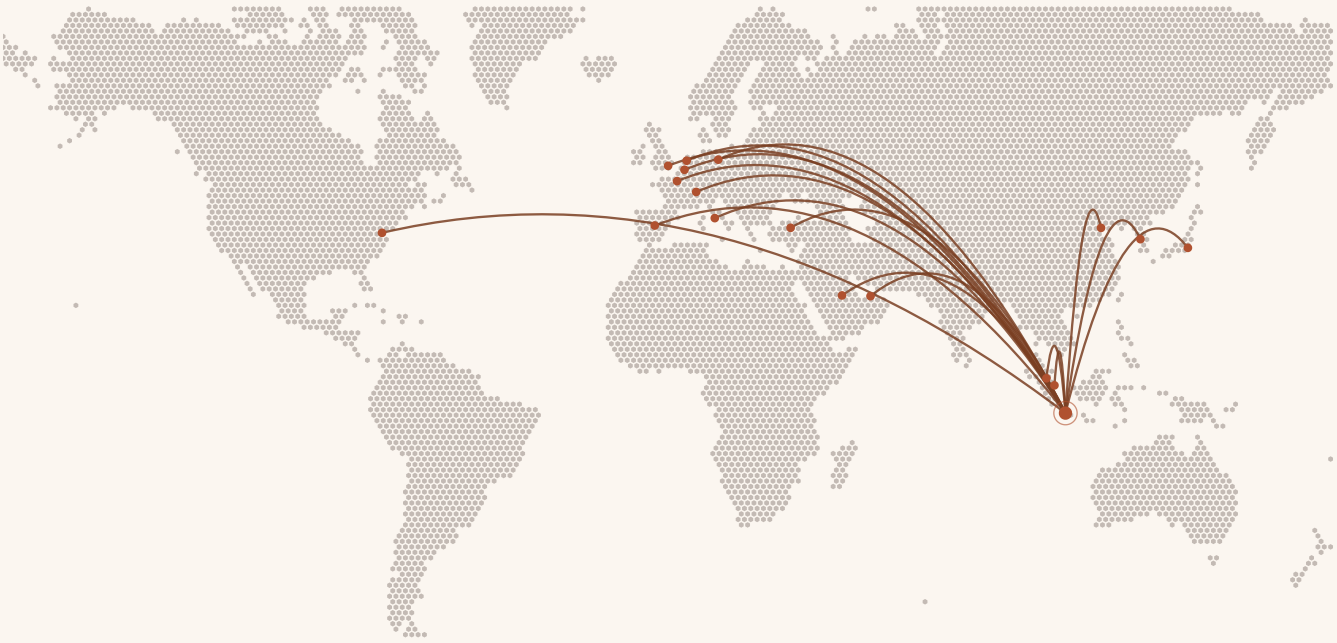
Nusantara Origins 在内部执行哪些工作而非外包?

内部执行咖啡生豆采购、分级、杯测与合同烘焙。杯测实验室与销售团队设在同一雅加达办公室，这也是为何报价与签署的分级表会同时送达的原因；烘焙线会在货柜发运前按您指定的风味曲线与包装规格完成装包。我们在 17 个进口市场同时出口生豆，并为贴牌与酒店餐饮买家提供烘焙数量。

06

出口港口与目的地

生咖啡豆经由 Jakarta 的 Tanjung Priok、Sumatran 批次经 Belawan、Sulawesi 批次经 Makassar，运往覆盖亚洲、欧洲、海湾及北美的 17 个进口市场。



常规目的地市场

马来西亚　新加坡　日本　中国　韩国　荷兰　德国　比利时　法国

意大利　西班牙　瑞士　英国　美国　阿拉伯联合酋长国　沙特阿拉伯　土耳其

联系我们

获取当前价格与可用性

请提供产岛、品种、等级和数量。您将获得参考价格、当前可用性，以及附带分级表的 300 g 咖啡生豆样品。快递费用将在首份合同中抵扣。

电子邮件

sales@nusantaraorigins.com

WHATSAPP

+62 896 7558 3986

电话

+62 896 7558 3986

办公室

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Hajjah Tutty Alawiyah No.7, RT.2/RW.5, Kalibata, Kec. Pancoran

Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12740

办公时间

周一至周五 08:30–17:30 WIB，周六 09:00–13:00 WIB。

扫描访问我们的网站

nusantaraorigins.com