



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 8455—
2015

КОФЕ ЗЕЛЕНый В МЕШКАХ

Руководство по хранению и транспортированию



(ISO 8455:2011, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 11379

1 сентября 2015 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ») на основе аутентичного перевода на русский язык указанного в пункте 4 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол 79-П от 27 августа 2015 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 8455:2011 Green coffee – Guidelines for storage and transport (Кофе сырой. Руководство по хранению и транспортированию).

Международный стандарт разработан подкомитетом ISO TC 34/SC 15 «Кофе» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеются в национальном органе по стандартизации вышеуказанных государств.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с общепринятой терминологией.

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

Степень соответствия – идентичная (IDT)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

КОФЕ ЗЕЛЕНЬЙ В МЕШКАХ**Руководство по хранению и транспортированию**

Green coffee. Guidelines for storage and transport

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зеленый кофе (также называемый сырым) в мешках и устанавливает руководящие указания по условиям хранения и транспортирования, сводящие к минимуму риски заражения, загрязнения и ухудшения качества зеленого кофе при поставках в мешках и «больших мешках» (см. Примечание), насыпью и в силосах.

П р и м е ч а н и е — Термин «большой мешок» относится к современным гибким контейнерам из тканого полимерного материала, способным вмещать около 1000 дм³ неупакованных кофейных зерен.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении настоящего документа. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного документа, для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного документа (включая все его изменения).

ISO 1446 Green coffee — Determination of water content — Basic reference method [Кофе зеленый (сырой). Определение содержания влаги. Основной контрольный метод]

ISO 3509 Coffee and coffee products — Vocabulary (Кофе и кофепродукты. Словарь)

ISO 4072 Green coffee in bags — Sampling (Кофе сырой в мешках. Отбор проб)

ISO 4149 Green coffee — Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects (Кофе сырой. Контроль по запаху, визуальный контроль и определение примеси и дефектов)

ISO 6666 Coffee sampling — Triers for green and in parchment coffee (Пробы зерен кофе. Инструмент для взятия проб необжаренных зерен кофе, сырых зерен кофе и зерен кофе, высушенных с неотделенной пергаментной оболочкой)

ISO 6667 Green coffee — Determination of proportion of insect-damaged beans (Кофе сырой. Определение доли кофейных зерен, поврежденных насекомыми)

ISO 6673 Green coffee — Determination of loss in mass at 105 °C [Кофе зеленый (сырой). Определение потери массы при температуре 105 °C]

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ISO 3509.

4 Условия содержания кофе в хранилище**4.1 Характеристики качества для хранения**

4.1.1 В зеленом кофе, предназначенном для хранения, не должно быть признаков заражения насекомыми, загрязнений от грызунов, плесени, других загрязнений (определенных в соответствии с

ISO 4149 и ISO 6667 по необходимости). Кофейные зерна должны быть сухими, чтобы обеспечить отсутствие плесени, но не вызвать излишнюю хрупкость зерна. Содержание влаги в кофе (см. следующий абзац) определяют в соответствии с ISO 1446 или ISO 6673. Указывают использованный метод.

Поскольку верхний и нижний пределы приемлемого значения влажности зависят от метода и оборудования, используемых для измерения, их определяют в технических условиях и контрактах.

4.1.2 Мешки, «большие мешки», контейнеры или силосы, предназначенные для хранения зеленого кофе, следует проверять перед использованием на предмет отсутствия запаха, признаков заражения насекомыми, загрязнения от грызунов и других загрязнений, а также на прочность.

4.2 Помещение зеленого кофе в хранилище

4.2.1 Зеленый кофе, предназначенный для хранения, после упаковки следует переместить на минимальные сроки в хорошо вентилируемые и содержащиеся в надлежащих условиях складские участки или помещения. Температура и относительная влажность воздуха в хранилище должны обеспечивать сохранение качества кофе в течение периода хранения.

4.2.2 Все внутренние транспортные средства должны проверяться должностными лицами перед погрузкой зеленого кофе, чтобы убедиться в отсутствии загрязнений и хорошем санитарном состоянии.

4.2.3 Во время внутреннего транспортирования к складским помещениям и от них мешки с зеленым кофе должны быть покрыты для защиты от случайного загрязнения или ущерба, нанесенного неблагоприятными погодными условиями. Зеленый кофе необходимо особенно защищать от повторного увлажнения. Не следует применять воздухонепроницаемую герметизацию контейнеров без вентиляции, которая может привести к конденсации влаги.

5 Условия хранения

5.1 Расположение товарного склада

Товарные склады не следует строить в местах, где возможно скопление холодного воздуха, т. е. необходимо избегать низинных и сырых участков. Они должны располагаться на высоком уровне, стены и фундаменты должны быть водонепроницаемыми, чтобы исключить проникновение влаги снаружи.

Товарные склады следует ориентировать в направлении запад-восток, север-юг, располагая более короткую стену по направлению к солнечной стороне, чтобы сэкономить на изоляции, и, следовательно, длинную сторону расположить в направлении запад-восток. Двери товарного склада никогда не должны быть обращены в направлении ветров, которые могут ухудшить качество кофе.

5.2 Условия для обеспечения сохранности на товарных складах

5.2.1 Пролитые жидкости следует вытирать немедленно.

5.2.2 Отходы, подстилки под груз, мусор следует удалять немедленно.

5.2.3 Оборудование следует хранить таким образом, чтобы не образовалось убежища для грызунов, насекомых или птиц.

5.2.4 Должны отсутствовать участки с плохим дренажом, в которых может образоваться место для размножения насекомых или других паразитов.

5.2.5 Для контроля окружающих участков земли должна быть предусмотрена программа борьбы с насекомыми и регулярные проверки участка. Для этого следует задействовать организацию по борьбе с насекомыми.

5.2.6 Участки с твердой поверхностью следует тщательно подметать.

5.3 Требования к торговым складам и их внутренним помещениям

5.3.1 Для предотвращения действия солнечного излучения покрытие торгового склада следует оснащать термической изоляцией. Для сохранения качества на самых верхних полках минимальное расстояние между последним верхним рядом мешков и коньком крыши склада должно составлять не менее 2 м.

5.3.2 Торговые склады должны быть прочными по конструкции, без протечек, с защитой от грызунов и птиц.

5.3.3 Все коммуникации, на которых может образоваться конденсат, должны быть соответствующим образом изолированы.

5.3.4 Пол в складах должен быть свободным от грязи и пыли.

Должна быть предусмотрена программа как уборки пролитых жидкостей, так и обычной уборки во избежание скопления грязи и мусора на полу.

5.3.5 Груз, просыпанный при транспортировании, следует немедленно удалять.