



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 1446—
2014

Кофе зеленый
ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ
Основной контрольный метод



(ISO 1446:2001, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 9616
30.06.2014 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 (протокол № 45-2014 от 25 июня 2014 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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 1446:2001 Green coffee – Determination of water content – Basic reference method [Кофе зеленый (сырой). Определение содержания влаги. Основной контрольный метод].

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, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальных органах по стандартизации.

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 зеленый

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ

Основной контрольный метод

Green coffee. Determination of water content. Basic reference method

Дата введения — 2016-01-01

Приказ Кырг.ЦСМ №117-СТ от 27.11.2015

Предупреждение — Лица, использующие настоящий стандарт, должны быть знакомы с обычной лабораторной практикой. Стандарт не ставит целью решить все проблемы безопасности, связанные с его использованием. Пользователь настоящего стандарта сам несет ответственность за разработку соответствующей техники безопасности и правил охраны здоровья, а также за обеспечение соответствия условиям действующих норм безопасности.

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основной контрольный метод определения содержания влаги в зеленом кофе.

Метод является стандартным для проверки и совершенствования методов, подходящих для повседневного определения содержания влаги в зеленом кофе.

2 Нормативные ссылки

Следующие ниже стандарты содержат положения, которые посредством ссылок в данном тексте составляют положения настоящего стандарта. На время публикации стандарта указанные издания были действующими. Все стандарты подлежат пересмотру, и сторонам-участникам соглашения по настоящему стандарту рекомендуется проверить возможность применения последнего издания указанных ниже стандартов. Комитеты-члены ISO и IEC ведут указатели действующих международных стандартов.

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

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 содержание влаги в зеленом кофе (water content of green coffee): потеря массы кофе при приведении его в истинное равновесие с атмосферой, в которой давление водяного пара равно нулю, в условиях отсутствия мешающих реакций.

Примечание 1 — Считается, что такая потеря массы соответствует фактическому содержанию влаги в зеленом кофе.

Примечание 2 — Содержание влаги выражается как массовая доля в процентах.

4 Сущность метода

Высушивание анализируемой пробы кофе при температуре 105 °C в течение 16 ч при атмосферном давлении.

Потерю массы определяют, когда продукт (предварительно просушенный в случае повышенной влажности зерен), предварительно измельченный без изменения содержания в нем влаги, приведен

в равновесие с безводной атмосферой при температуре $(48 \pm 2) ^\circ\text{C}$ и давлении $(2,0 \pm 0,7)$ кПа¹⁾.

5 Реактивы

Применяют реактивы подтвержденного аналитического качества.

5.1 Кислота серная, $\rho_{20} \geq 1,83$ г/см³.

5.2 Фосфора оксид (V) (P₂O₅).

6 Оборудование

Используют обычное лабораторное оборудование, в частности

6.1 Устройство всасывающее, позволяющее понизить давление до $(2,0 \pm 0,7)$ кПа (например, водоструйный насос).

6.2 Измельчитель, изготовленный из материала, который не абсорбирует влагу, а также:

- легко очищается и имеет минимальное мертвое пространство;
- позволяет быстро и равномерно измельчить пробу без ее заметного нагрева и, по мере возможности, в отсутствие контакта с окружающим воздухом;
- регулируется так, чтобы получить измельченный продукт, в котором более 90 % частиц имеет диаметр менее 1 мм и более 50 % имеет диаметр менее 0,5 мм.

6.3 Тигель металлический плоский, коррозионно-стойкий, с плотно прилегающей крышкой, и эффективной площадью поверхности, позволяющей распределить пробу для анализа так, чтобы получить массу на единицу площади не более 0,3 г/см².

Пример подходящего тигля показан в приложении А.

6.4 Лодочка стеклянная или фарфоровая, содержащая оксид фосфора (V) (см. 5.2). По возможности, эффективная площадь поверхности должна быть, по крайней мере, равна эффективной площади поверхности металлического тигля (см. 6.3).

6.5 Трубка сушильная, стеклянная из двух частей, одна из которых, предназначенная для помещения тигля (см. 6.3), запаяна с одного конца, тогда как к другой, предназначенной для лодочки (см. 6.4), подведена полукапиллярная трубка с краном для откачивания.

Обе части трубки соединены на шлифе. Пример подходящей сушильной трубки показан в приложении А.

6.6 Печь электрическая постоянной температуры, или любая другая система, позволяющая довести часть сушильной трубки (см. 6.5), в которую помещен плоский тигель, до температуры $(48 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

6.7 Слянка для промывания газа, содержащая серную кислоту (см. 5.1).

6.8 Весы аналитические с пределом допускаемой абсолютной погрешности $\pm 0,0001$ г.

7 Подготовка пробы

7.1 Предварительная оценка содержания влаги в пробе

Тщательно перемешивают лабораторную пробу, полученную в соответствии с ISO 4072, не изменяя содержание в ней влаги.

Выполняют приблизительное определение содержания влаги, используя либо стандартный метод, установленный в ISO 6673, либо подходящий экспресс-метод.

7.2 Отбор проб

Быстро отбирают пробу зеленого кофе массой от 3 г до 4 г. Если это количество содержит много примесей (стеблей, косточек, кусочков дерева и т.д.), пробу выбрасывают и берут от лабораторной пробы следующую порцию.

Каждая из порций, отобранных от одной и той же лабораторной пробы, которые образуют пробы для анализа, должна обрабатываться отдельно, включая предварительную сушку (см. 7.3) и измельчение (см. 7.4).

¹⁾ Т.е. (20 ± 7) мбар или приблизительно от 10 до 20 мм рт. ст.