

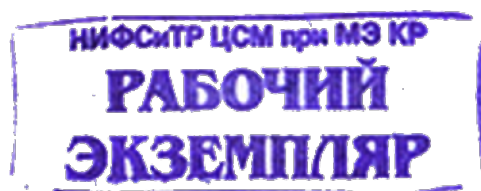


МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 11294—
2014

КОФЕ МОЛОТЫЙ ЖАРЕННЫЙ

Стандартный метод определения потери массы при
температуре 103 °С



(ISO 11294:1994, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 9635

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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 11294:1994 Roasted ground coffee – Determination of moisture content – Method by determination of loss in mass at 103 °C (Routine method) [Кофе жареный молотый. Определение содержания влаги. Метод определения массовой доли влаги при 103 град С (стандартный 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.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5-2001 (раздел 3.6).

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 МОЛОТЫЙ ЖАРЕНЫЙ**Стандартный метод определения потери массы при температуре 103 °С**

Roasted ground coffee. Routine method for determination of loss in mass at 103 °C.

Дата введения — 2016-01-01
Приказ Кырг.ЦСМ №117-СТ от 27.11.2015**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает стандартный метод определения потери массы жареного молотого кофе при температуре 103 °С.

П р и м е ч а н и е – Доказано, что этот метод дает в среднем очень сходные результаты по сравнению с результатами, полученными методом, приведенным в ISO 11817 Roasted ground coffee – Determination of moisture content – Karl Fischer method (Reference method).

Метод наиболее подходит к дегазированному жареному молотому кофе ввиду присутствия разных количеств летучих веществ, в основном углекислого газа, в жареных зернах кофе.

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

2.1 потеря массы при температуре 103 °С (loss in mass at 103 °C): Потеря массы, связанная с испарением воды и летучих веществ (углекислый газ, летучие кислоты и другие вещества), при условиях, определенных настоящим стандартом, выраженная в процентах (по массе).

3 Сущность метода

Высушивание анализируемой пробы кофе при температуре 103 °С в течение 2 ч.

4 Оборудование

4.1 Шкаф сушильный, обеспечивающий поддержание температуры (103 ± 1) °С.

4.2 Тигель плоский, изготовленный из коррозионно-стойкого металла или стекла, с крышкой и эффективной площадью поверхности не менее 18 см^2 (например, диаметром не менее 50 мм и высотой от 25 до 30 мм).

4.3 Эксикатор, содержащий абсорбент.

4.4 Весы аналитические с пределом допускаемой абсолютной погрешности не более $\pm 0,1$ г.

5 Отбор пробы

Проба не должна быть повреждена или изменена при транспортировании и хранении.

6 Подготовка пробы для анализа

Тщательно перемешивают лабораторную пробу.

7 Процедура

7.1 Подготовка тигля

Тигель (см. 4.2) и крышку высушивают в сушильном шкафу (см. 4.1) в течение 1 ч при температуре 103 °С.

Извлекают тигель и крышку из сушильного шкафа и охлаждают их до комнатной температуры в эксикаторе (см. 4.3).

Тигель с крышкой взвешивают с точностью до 0,1 мг.

7.2 Проба для анализа

5 г кофе помещают в подготовленный тигель (см. 7.1). Тигель закрывают крышкой и взвешивают с точностью до 0,1 мг.

7.3 Проведение анализа

Тигель, содержащий анализируемую пробу кофе, со снятой крышкой, которая должна находиться рядом с тиглем или под ним, помещают в сушильный шкаф (см. 5.1), нагретый до 103 °С, и высушивают в течение $(2 \pm 0,1)$ ч.

Закрывают тигель крышкой и помещают в эксикатор (см. 4.3). Охлаждают до комнатной температуры и затем взвешивают с точностью до 0,1 мг.

8 Обработка результатов

Потерю массы при температуре 103 °С, в процентах от массы пробы, вычисляют по формуле

$$W = \frac{100 \cdot (m_1 - m_2)}{(m_1 - m_0)},$$

где m_1 – масса тигля с анализируемой пробой и крышкой до высушивания (см. 7.2), г;
 m_2 – масса тигля с анализируемой пробой и крышкой после высушивания (см. 7.3), г.
 m_0 – масса тигля и крышки (см. 7.1), г.

9 Прецизионность

Результаты межлабораторных испытаний приведены в приложении А.

9.1 Повторяемость

Абсолютное значение разности двух независимых испытаний, проведенных с использованием одного и того же метода и на одном и том же испытуемом материале в одной и той же лаборатории на одном и том же оборудовании одним и тем же оператором в течение небольшого промежутка времени, не должно превышать 0,1 %.

9.2 Воспроизводимость

Абсолютное значение разности двух независимых испытаний, проведенных с использованием одного и того же метода и на одном и том же испытуемом материале в различных лабораториях на различном оборудовании разными операторами не должны превышать 0,5 %.

П р и м е ч а н и е – Предел воспроизводимости метода таков, что метод в меньшей степени подходит для молотого жареного кофе с низким содержанием влаги (массовая доля влаги ниже 2 %).

10 Протокол

Протокол должен содержать:
- информацию о методе анализа;