

---

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ  
И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY  
AND CERTIFICATION (EASC)

---



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
31221—  
2003

---

## КОФЕ ЗЕЛЕНый (СЫРОЙ)

### Виды дефектов



Издание официальное

Зарегистрирован

№ 5353

" 25" мая 2006 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

## 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 1.2-97 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила, рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, обновления и отмены".

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН ГНУ «Научно-исследовательским институтом пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии» (ГНУ НИИПП и СПТ)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 24-2003 от 5 декабря 2003 г.)

За принятие 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	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Ростехрегулирование
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Настоящий стандарт гармонизирован с международным стандартом ИСО 10470:1993 «Кофе зеленый. Контрольная (эталонная) таблица дефектов» (ISO 10470:1993 «Green coffee - Defect reference chart»).

Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 51450–99 «Кофе зеленый (сырой). Виды дефектов», который продолжает действовать в Российской Федерации в качестве национального стандарта.

## 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.*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) "Межгосударственные стандарты", а текст изменений – в информационных указателях "Межгосударственные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе "Межгосударственные стандарты".*

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

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т****КОФЕ ЗЕЛЕНЬЙ (СЫРОЙ)****Виды дефектов**

Green (raw) coffee. Types of the defects

Дата введения

-

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт распространяется на зеленый (сырой) кофе и устанавливает основные дефекты зерен, причины их возникновения и влияние на качество обжаренных зерен, вкус и аромат приготовленного напитка, а также регламентирует коэффициент значимости каждого дефекта для определения товарного сорта кофе и общей оценки его качества.

**2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 6656—76 Бумага писчая потребительских форматов. Технические условия

ГОСТ 18510—87 Бумага писчая. Технические условия

ГОСТ 21241—89 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ИСО 4072—82 Кофе зеленый в мешках. Отбор проб

ИСО 10470—93 Кофе зеленый. Контрольная (эталонная) таблица дефектов

**3 КЛАССИФИКАЦИЯ**

3.1 Дефекты зеленого кофе установлены для ботанических видов кофе, наиболее широко распространенных и используемых для производства натурального кофе и кофепродуктов:

- Арабика — кофе ботанического вида *Coffea Arabica* Linnaeus;
- Робуста — кофе ботанического вида *Coffea Canephora* Pierre.

3.2 Дефекты зеленого кофе подразделяют в зависимости от способов обработки плодов кофе — влажного или сухого:

влажный способ обработки кофе заключается в механическом удалении внешней оболочки (пульпирование), ферментации, удалении остатков мякоти водой и механической очистке от пергаментной оболочки с последующим полированием зерен;

сухой способ обработки заключается в сушке целых плодов с последующим механическим удалением наружной и пергаментной оболочек кофе.

3.3 Дефекты зеленого кофе в зависимости от причин их образования подразделяют на следующие группы:

- дефекты, образующиеся в процессе роста или обработки кофейных плодов;
- дефекты, образующиеся при сборе кофейных плодов;
- дефекты, образующиеся при переработке кофейных плодов;
- дефекты, образующиеся при хранении и транспортировании зерен кофе;
- дефекты, зависящие от степени очистки (сепарации) зерен кофе.

#### 4 ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Дефекты зерен зеленого кофе, их характеристики, причины возникновения, влияние на качество обжаренных зерен и приготовленного напитка, а также коэффициенты значимости каждого дефекта приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Но- мер пунк- та	Наименование дефекта	Характеристики	Причины возникнове- ния	Влияние на качество обжаренных зерен, вкус и аромат напитка	Кoeffи- циент зна- чимости	Квалифи- кация дефекта*
1 1.1 1.1.1	Кофе Арабика и Робуста влажного способа обработки Дефекты зерен зеленого кофе Дефекты, образующиеся в процессе роста или обработки кофейных плодов					
1.1.1.1	Черное зерно	Кофейное зерно, у которого более половины поверхности и внутренней части или только более половины поверхности черного цвета Примечание— Зерна, в основном, небольшого размера, сморщенные, непривлекательные на вид с прилипшей серебристой оболочкой	Основная причина возникновения данного дефекта у Африканского кофе — поражение кофейных деревьев различными грибковыми заболеваниями типа <i>Colletotrichum coffeae</i> . Другие причины: 1 недостаток углеводов в период роста; 2 сбор незрелых плодов и их сушка при высокой температуре 3 задержка в сборе урожая, а также длительное пребывание плодов или зерен кофе на земле	Неравномерно и плохо обжариваются, иногда обугливаются. Обжаренные черные зерна имеют желтоватый оттенок. Вкус напитка зависит от причин возникновения данного дефекта, но в основном резкий, неприятный	1,0	OCB (VS)
1.1.1.2	Частично черное зерно	Кофейное зерно, у которого половина и менее половины поверхности и внутренней части или только половина и менее половины поверхности черного цвета	Тоже	Тоже	0,5	CPB (MS)