



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 6673—  
2014

## КОФЕ ЗЕЛЕНый

Определение потери массы при температуре 105 °C



(ISO 6673:2003, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 9629  
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 6673:2003 Green coffee. Determination of loss in mass at 105 degrees C (Кофе зеленый (сырой). Определение потери массы при 105 °C)

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).

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

## Определение потери массы при температуре 105 °С

Green coffee. Determination of loss in mass at 105 °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 в зеленом кофе при 105 °С.

Метод применим к декофеинизированному зеленому кофе и зеленому кофе с нормальным содержанием кофеина (в соответствии с ISO 3509).

Допускается применять метод для определения содержания влаги, однако его точность приблизительно на 0,1 % ниже, чем точность метода, установленного стандартом ISO 1446 (стандартный метод, применяемый для калибровки методов определения содержания влаги) [1].

## 2 Нормативные ссылки

Следующие нормативные ссылки на стандарты являются обязательными при применении настоящего стандарта.

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

**П р и м е ч а н и е** – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **потеря массы при 105 °С** (loss in mass at 105 °C): Вода и летучие вещества, испаряющиеся при условиях, определенных настоящим стандартом, выраженные в процентах (по массе).

## 4 Сущность метода

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

## 5 Оборудование

5.1 Шкаф сушильный с системой принудительной вентиляции, обеспечивающий поддержание температуры (105 ± 1) °С.

5.2 Тигель плоский, изготовленный из алюминия, стекла или нержавеющей стали, с плотно прилегающей крышкой, диаметром приблизительно 90 мм и высотой от 20 до 30 мм.

5.3 Весы аналитические.

5.4 Эксикатор, содержащий абсорбент, например, сульфат кальция или силикагель.