



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 4149—  
2016

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

**КОФЕ ЗЕЛЕНый**

**Контроль по запаху, визуальный контроль,  
определение примесей и дефектов**

(ISO 4149:2005, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 12529  
28 июля 2016 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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ») на основе официального перевода на русский язык англоязычной версии 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 результатам голосования (протокол от 27 июля 2016 г. №89-П)

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
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 4149:2005 «Кофе сырой. Контроль по запаху, визуальный контроль и определение примеси и дефектов» («Green coffee – Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects», IDT).

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

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с общепринятой терминологией и ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальных органах по стандартизации вышеуказанных государств.

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых 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****Контроль по запаху, визуальный контроль, определение примесей и дефектов**

Green coffee. Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects

Дата введения —

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает методы контроля по запаху и визуального контроля, а также определения примесей и дефектов любого происхождения в зеленом кофе с целью оценки соответствия кофе спецификации или условиям контракта. Эти методы могут быть также использованы для определения одной или нескольких характеристик кофе для контроля или проверки качества.

**2 Нормативные ссылки**

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

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 10470 Green coffee — Defect reference chart (Кофе сырой. Стандартная таблица дефектов)

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по ISO 3509.

**4 Подготовка пробы**

Взвешивают 300 г лабораторной пробы, приготовленной в соответствии с ISO 4072. Эта же лабораторная проба может быть использована для гранулометрического анализа (см. [2]) при условии, что проба полностью сохранена и может быть использована для последующего анализа.

**5 Контроль по запаху****5.1 Проведение анализа**

5.1.1 Контроль по запаху проводят с использованием лабораторной пробы до выполнения других видов анализа.

5.1.2 После внесения указанной на ярлыке информации в протокол испытания вскрывают упаковку, подносят пробу как можно ближе к носу и резко вдыхают через нос.

**5.2 Обработка результатов**

5.2.1 Оценивают запах и записывают следующее:

- а) «нормальный запах», если не обнаруживается неприятный или несвойственный кофе запах;
- б) «аномальный запах», если обнаруживается неприятный или несвойственный кофе запах.

При возможности выявленный несвойственный кофе запах следует охарактеризовать с указанием вещества, которому запах принадлежит, или вещества, которому этот запах предположительно может принадлежать.

5.2.2 При подозрении на наличие аномального запаха чистый, без запаха, контейнер заполняют наполовину кофе, взятым из лабораторной пробы, герметично закрывают и выдерживают минимум в течение 1 ч при комнатной температуре. После этого контейнер открывают и повторяют оценку запаха.

## 6 Визуальный контроль

### 6.1 Проведение анализа

После проведения контроля по запаху распределяют лабораторную пробу на плоской поверхности оранжевого или черного цвета под рассеянным дневным (т. е. без прямых солнечных лучей) или искусственным светом, который как можно точнее воспроизводит дневной свет.

### 6.2 Обработка результатов

6.2.1 Изучают общий вид лабораторной пробы, оценивая следующее:

- а) ботаническое происхождение кофе (например, *Arabica*, *Canephora*);
- б) цвет и его равномерность.

6.2.2 Записывают результаты наблюдения, характеризующие цвет как:

- голубоватый;
- зеленоватый;
- серо-зеленый;
- белесый;
- желтоватый или
- коричневатый.

## 7 Определение примесей и дефектов

### 7.1 Сущность метода

Примеси и зерна с дефектами разделяют по категориям и затем взвешивают. Окончательные результаты характеризуют степень влияния дефектов на качество по ISO 10470 и выражают в «единицах влияния на качество».

В настоящем стандарте применены термины примесей и дефектов по ISO 3509.

### 7.2 Средства измерения

7.2.1 Весы аналитические, обеспечивающие взвешивание с точностью до 0,1 г.

### 7.3 Проведение анализа

7.3.1 Дефекты определяют только взвешиванием, не подсчитывая.

7.3.2 Взвешивают лабораторную пробу зеленого кофе (см. раздел 4) с точностью до 0,1 г и используют ее в качестве пробы для анализа.

7.3.3 Распределяют лабораторную пробу на плоской поверхности оранжевого или черного цвета под рассеянным дневным (т. е. без прямых солнечных лучей) или искусственным светом, который как можно точнее воспроизводит дневной свет. Для более точной идентификации примесей и дефектов применяют ISO 10470 (приложение С), в котором приведены цветные фотографии дефектов и примесей.

7.3.4 Отбирают все посторонние примеси и зерна с дефектами, группируют их по категориям в соответствии с ISO 10470. Объединяют их в отдельные порции или помещают в разные емкости.

7.3.5 Взвешивают с точностью до 0,1 г каждую категорию примесей и зерен с дефектами.

### 7.4 Обработка результатов

Записывают в граммах массу примесей и дефектов, обнаруженных в пробе для анализа.

Массовую долю примесей и дефектов  $w$ , %, вычисляют по формуле

$$w = \frac{m_0}{m} \cdot 100 \%,$$

где  $m_0$  — масса примесей или зерен с дефектами, г;

$m$  — масса пробы для анализа, г.