

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ
И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)**

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



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
31220—
2003**

КОФЕ ЗЕЛЕНЫЙ (СЫРОЙ)

**Подготовка образцов для определения
органолептических показателей**

**НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное

Зарегистрировано
№ 5352
" 25 " мая 2006



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 пищеконцентратной 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 6668:1991 «Зерна кофе сырые. Приготовление образцов для органолептического анализа» (ISO 6668:1991 «Green coffee -- Preparation of samples for use in sensory analysis»).

Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 51449—99 «Кофе зеленый (сырой). Подготовка образцов для определения органолептических показателей», 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 ЗЕЛЕНЫЙ (СЫРОЙ)

Подготовка образцов для определения органолептических показателей

Green (raw) coffee.
Preparation of samples for use in sensory analysis

Дата введения

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на зеленый (сырой) кофе и устанавливает порядок подготовки образцов для определения органолептических показателей.

Для определения дефектности требуется слабое обжаривание зерен кофе. Для оценки аромата и цвета необходимо среднее обжаривание зерен кофе.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки.

Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 6656—76 Бумага писчая потребительских форматов. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 18510—87 Бумага писчая. Технические условия

ГОСТ 21400—75 Стекло химико-лабораторное. Технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ ИСО 3310-1-2002 Сита контрольные.

ИСО 4072—82 Кофе зеленый в мешках. Отбор проб

3 ПОДГОТОВКА ОБРАЗЦОВ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

Подготовка образцов для определения органолептических показателей кофе заключается в обжаривании зерен зеленого (сырого) кофе, размалывании свежеобжаренного кофе и приготовлении из него напитка.

3.1 Средства измерений и вспомогательные устройства

Весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 1000 г среднего класса точности по ГОСТ 24104.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Цилиндры 1(3)-250 по ГОСТ 1770.

Стаканы В(Н)-1-250 ТС по ГОСТ 25336.

Палочки стеклянные по ГОСТ 21400.

Термометры по ГОСТ 28498.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

Бумага белая по ГОСТ 6656, ГОСТ 18510.

Обжаривающее устройство, оснащенное системой охлаждения, в которой воздух подается через перфорированную плату, позволяющее производить обжаривание проб кофе массой до 500 г до нужной степени обжаривания в течение 12—15 мин при температуре 200 — 240 °С.

Лабораторная мельница, на которой можно размолоть за 1 мин около 100 г обжаренных кофейных зерен.

Сита лабораторные по ГОСТ ИСО 3310-1.

Допускается применение других средств измерений и вспомогательных устройств, метрологические и технические характеристики которых не хуже указанных.

3.2 Подготовка к определению органолептических показателей

3.2.1 Отбор проб - по ИСО 4072.

3.2.2 Обжарочный аппарат нагревают до 200 — 240 °С, предварительно обжаривают две или три любые пробы зеленого кофе (необязательно из подготовленных образцов).

По согласованию с потребителем может быть использована специально подобранныя температура или меньший диапазон температур.

3.3 Порядок подготовки образцов для определения органолептических показателей

3.3.1 Обжаривание

Навеску исследуемого образца зеленого кофе массой 100 — 300 г помещают в прогретый обжарочный аппарат и обжаривают до различной степени интенсивности в зависимости от контролируемого показателя.

Для определения дефектности обжаренных зерен кофе достаточно слабое обжаривание — до светло-коричневого цвета, и при первом появлении характерного треска серебристой оболочки зерен кофе их немедленно выгружают из аппарата.