
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54385—
2011
(ИСО 4149:2005)

КОФЕ ЗЕЛЕНЫЙ (СЫРОЙ)

Контроль по запаху, визуальный контроль
и определение примеси и дефектов

ISO 4149:2005
Green coffee — Olfactory and visual examination and determination
of foreign matter and defects
(MOD)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Научно-исследовательский институт пищевого концентратной промышленности и специальной пищевой технологии» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ НИИПП и СПТ Россельхозакадемии) на основе аутентичного перевода на русский язык стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 152 «Пищевые концентраты, натуральные ароматизаторы и красители»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 августа 2011 г. № 240-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 4149:2005 «Кофе сырой. Контроль по запаху, визуальный контроль и определение примеси и дефектов» (ISO 4149:2005 «Green coffee — Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects») путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ 1.5 (подразделы 4.2 и 4.3), отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Внесение указанных технических отклонений направлено для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного международного стандарта приведено в дополнительном приложении ДА.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с общепринятой в России классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5 (пункт 3.5)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2012

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Отбор <i>проб</i>	1
5 <i>Метод</i> контроля по запаху.	1
6 <i>Метод</i> визуального контроля	2
7 <i>Метод</i> определения примеси и дефектов по ГОСТ Р 51450.	2
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта ИСО 4149:2005	3
Библиография	3

Введение

В настоящий стандарт включены изменения и дополнительные по отношению к международному стандарту ISO 4149 требования, отражающие потребности национальной экономики Российской Федерации, а именно:

- раздел 5 дополнен определением сущности метода контроля по запаху и характеристикой используемых средств измерений;
- раздел 6 дополнен определением сущности метода визуального контроля, характеристикой используемых средств измерения;
- взамен 6.2.1 и 6.2.2, определяющих требования к отдельным моментам визуального контроля, введен 6.3 с поэтапным изложением порядка проведения анализа;
- раздел 7 «Определение примеси и дефектов» заменен на «Метод определения примеси и дефектов», основанный на применении национального стандарта ГОСТ Р 51450—99 «Кофе зеленый (сырой). Виды дефектов», отражающего особенности определения примеси и дефектов кофе и используемого в Российской Федерации на протяжении длительного времени (в настоящее время действует ГОСТ Р 51450—2010);
- раздел 8 «Протокол испытания» исключен ввиду того, что в Российской Федерации существует другая форма документирования отбора проб и результатов испытаний, в соответствии с требованиями нормативных документов;
- Приложение А (информативное) «Пример типичного определения» исключено в связи с тем, что требования к определению примеси и дефектов кофе зеленого предусмотрены в ГОСТ Р 51450—2010.

КОФЕ ЗЕЛЕНый (сырой)

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

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

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт применим для общей оценки качества зеленого (сырого) кофе и устанавливает методы обонятельного и визуального контроля и определения примеси и дефектов в зеленом (сыром) кофе.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:
ГОСТ Р 51450—2010 (ИСО 10470:2004) Кофе зеленый (сырой). Виды дефектов
ГОСТ Р 52089—2003 (ИСО 3509—89) Кофе. Термины и определения
ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 применены термины по ГОСТ Р 52089.

П р и м е ч а н и е — Термины и определения даны в соответствии с ГОСТ Р 52089, действующим в Российской Федерации.

4 Отбор проб

4.1 Рекомендуемый метод отбора проб и подготовка их к проведению анализа — по [1].

4.1.1 Для анализа отбирают пробу зеленого (сырого) кофе массой 300 г.

5 Метод контроля по запаху

5.1 Сущность метода

Метод заключается в оценке запаха зеленого (сырого) кофе, основанной на обонятельных ощущениях.

5.2 Средства измерений и вспомогательные устройства

Весы III (среднего) класса точности по ГОСТ Р 53228 с максимальной нагрузкой $M_{\max} = 500$ г, поверочным делением $e = 1$ г, пределом допускаемой погрешности $\pm 0,5 e$.

5.3 Проведение анализа

Оценка запаха должна быть выполнена на анализируемой пробе зеленого (сырого) кофе до проведения других анализов.

Перед проведением анализа регистрируют информацию, указанную на упаковке или этикетке, по форме, установленной предприятием (организацией).

Оценку запаха проводят следующим образом: вскрывают упаковку, подносят как можно ближе к носу анализируемую пробу зеленого (сырого) кофе и резко вдыхают запах через нос. При оценке запаха устанавливают его типичность для зеленого (сырого) кофе, а также определяют наличие посторонних запахов.

Для оценки запаха используют следующие характеристики:

а) характерный запах — если не обнаруживают посторонний или несвойственный зеленому (сырому) кофе запах;

б) нехарактерный запах — если обнаруживают посторонний или несвойственный зеленому (сырому) кофе запах.

Посторонний или несвойственный (чуждый) зеленому (сырому) кофе запах характеризуют с указанием вещества, которому принадлежит запах, или предполагаемого вещества.

В сомнительных случаях, если возникает подозрение на присутствие нехарактерного запаха, берут чистый без запаха контейнер, заполняют его зеленым (сырым) кофе, герметично закрывают и выдерживают не менее 1 ч при комнатной температуре. Затем контейнер открывают и повторяют оценку запаха.

Примечание — Раздел 5 дополнен определением сущности метода контроля по запаху и характеристикой используемых средств измерений с учетом действующих требований в Российской Федерации.

6 Метод визуального контроля

6.1 Сущность метода

Метод заключается в визуальной оценке внешнего вида и цвета зеленого (сырого) кофе.

6.2 Средства измерений и вспомогательные устройства

Весы III (среднего) класса точности по ГОСТ Р 53228 с максимальной нагрузкой $M_{\max} = 500$ г, поверочным делением $e = 1$ г, пределом допускаемой погрешности $\pm 0,5 e$.

6.3 Проведение анализа

Оценку внешнего вида и цвета зеленого (сырого) кофе проводят после оценки запаха. Анализируемую пробу зеленого (сырого) кофе равномерно распределяют по плоской поверхности оранжевого или черного цвета и при рассеянном дневном свете (не под прямыми солнечными лучами) или люминесцентном освещении проверяют общий вид анализируемой пробы зеленого (сырого) кофе и оценивают следующее:

а) ботанический вид кофе;

б) общий цвет и его однородность.

Для оценки ботанического вида кофе используют такие определения, как кофе Арабика, кофе Робуста и др.

Для оценки цвета зеленого (сырого) кофе используют такие определения, как голубоватый, зеленоватый, серо-зеленый, белесый, желтоватый или коричневатый и др.

Для оценки однородности цвета используют следующие определения: однородный, неоднородный.

Примечание — Раздел 6 дополнен определением сущности метода визуального контроля, характеристикой используемых средств измерения с учетом действующих требований в Российской Федерации.

7 Метод определения примеси и дефектов — по ГОСТ Р 51450

Примечание — В разделе предусмотрен отечественный метод определения примеси и дефектов в кофе в связи с особенностями проведения этого анализа в Российской Федерации.

**Приложение ДА
(справочное)**

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой
примененного в нем международного стандарта ИСО 4149:2005**

Т а б л и ц а ДА.1

Структура настоящего стандарта	Структура международного стандарта ИСО 4149:2005
1 Область применения	1 Область применения
2 Нормативные ссылки	2 Нормативные ссылки
3 Термины и определения	3 Термины и определения
4 Отбор проб	4 Отбор образцов
5 Метод контроля по запаху	5 Контроль по запаху
6 Метод визуального контроля	6 Визуальный контроль
7 Метод определения примеси и дефектов	7 Определение примеси и дефектов
—	8 Протокол испытания
—	Приложение А (информативное) Пример типичного определения
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного международного стандарта ИСО 4149:2005	—
Библиография	Библиография

Библиография

[1] ИСО 4072:1982* Кофе сырой в мешках. Отбор проб

* Соответствующий национальный стандарт отсутствует. До его утверждения рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Ключевые слова: кофе зеленый (сырой), метод контроля по запаху, метод визуального контроля, метод определения примеси и дефектов

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 05.09.2012. Подписано в печать 20.09.2012. Формат 60x84¹/₈. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,55. Тираж 186 экз. Зак. 783.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.