



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

C À P H Ê N H Â N.

Phương pháp kiểm tra ngoại quan ,
xác định tạp chất và khuyết tật .

TCVN 4808 - 89

(ISO 4149 - 80)

Hà Nội

Cơ quan biên soạn :

Trung tâm Tiêu chuẩn-Chất lượng
Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng .

Cơ quan đề nghị ban hành và trình duyệt :

Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng.

Cơ quan xét duyệt và ban hành :

Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước .

Quyết định ban hành số 701/QĐ ngày 25 tháng 12 năm 1989

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

Nhóm N

| | | |
|--|---|----------------------|
| CÀ PHÊ NHÂN | | TCVN |
| Phương pháp kiểm tra ngoại quan xác định tạp chất và khuyết tật | | 4808-89 |
| | | (ISO |
| Кофе сырой. | | 4149 - 80) |
| Определение запаха, визуальный осмотр и определение посторонних примесей и дефектов. | Green coffee-Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects | Khuyến khích áp dụng |

1. Tiêu chuẩn này phù hợp với ISO 4149-80 quy định các phương pháp kiểm tra ngoại quan bằng khứu giác và thị giác cũng như phương pháp xác định tạp chất và hạt lỗi của cà phê nhân .

2. Tiêu chuẩn này áp dụng đối với cà phê nhân đã được định nghĩa theo văn bản pháp quy hiện hành .

3. Lấy mẫu .

Lấy một mẫu thí nghiệm 300 g được chuẩn bị theo văn bản pháp quy hiện hành. Cho phép với cùng một mẫu thí nghiệm sau khi kiểm tra ngoại quan có thể dùng để xác định cỡ hạt miễn là mẫu đó vẫn đảm bảo điều kiện để tiến hành phép thử tiếp theo TCVN 4807-89 (ISO 4150) .

4. Kiểm tra bằng khứu giác .

4.1. Tiến hành kiểm tra .

4.1.1. Tiến hành kiểm tra khứu giác trên mẫu thí nghiệm chưa tiến hành xác định bất cứ một chỉ tiêu nào khác.

4.1.2. Sau khi đã ghi nhận các thông tin về nhãn, ghi vào tờ mẫu, mở bao bì để mũi sát mẫu và hít mạnh.

4.2. Đánh giá

Mùi của mẫu được đánh giá như sau :

4.2.1. "Mùi bình thường" nếu không thấy mùi lạ hoặc mùi khó chịu .

4.2.2. "Mùi không bình thường" nếu thấy có mùi khó chịu hoặc mùi lạ. Nếu có thể nhận biết được cần mô tả mùi lạ đó cũng như chỉ ra vật gì đã gây mùi hoặc lưu lại mùi lạ đó.

4.2.3. Trong trường hợp nếu có sự nghi ngờ có thể dùng một lọ sạch, kín không mùi để san mẫu thí nghiệm sang đây nửa lọ, đây kín và giữ lọ chứa mẫu mới đó trong nhiệt độ phòng ít nhất một giờ sau đó mở lọ và xác định lại mùi của cà phê.

5. Kiểm tra bằng mắt .

5.1. Tiến hành kiểm tra .

Sau khi kiểm tra mùi bằng khứu giác, tại mẫu thí nghiệm trên một bề mặt màu da cam đậm hoặc đen, dưới ánh sáng khuếch tán ban ngày (tránh trực xạ) hoặc nguồn sáng nhân tạo tương đương ánh sáng ban ngày.

5.2. Đánh giá .

Kiểm tra trạng thái chung của mẫu thí nghiệm để đánh giá :

a) Nguồn gốc thực vật học của cà phê arabica (chè) cappaphora (một dạng của Robusta), vv...

b) Dạng chế biến ;

c) Màu sắc và độ đồng đều về màu sắc : ghi các kết quả quan sát về màu sắc bên ngoài như sau : xanh lam nhạt , xanh lá cây nhạt, hơi trắng, vàng nhạt màu nhạt .

6. Xác định tạp chất và hạt khuyết tật .

6.1. Định nghĩa : Theo các định nghĩa có liên quan đến tạp chất và khuyết tật theo văn bản pháp quy hiện hành .

6.2. Nguyên tắc : tách tạp chất và các hạt lỗi thành các dạng, cân và tính toán .

6.3. Dụng cụ : cân chính xác đến 0,1 g .

6.4. Tiến hành xác định .

6.4.1. Cân toàn bộ mẫu thí nghiệm chính xác tới 0,1 g (xem điều 4) để làm phần mẫu thử .

Chú thích : Cân một mẫu thí nghiệm trước khi xác định các chỉ tiêu khác (điều 5 hoặc 6).

6.4.2. Tãi phần mẫu thử lên mặt phẳng màu da cam đậm hoặc đen dưới ánh sáng khuếch tán ban ngày (tránh ánh sáng trực xạ) hoặc một nguồn sáng nhân tạo tương đương với ánh sáng ban ngày .

6.4.3. Nhặt tất cả các tạp chất để riêng từng đồng, hoặc chứa riêng trong mỗi dụng cụ chứa theo các dạng đã được xác định theo văn bản pháp quy hiện hành. Để riêng theo từng dụng cụ chứa tất cả các tạp chất chưa được xác định.

6.4.4. Sau khi đã nhặt hết tạp chất tiếp tục nhặt tất cả các hạt lỗi tìm được trong phần mẫu thử để riêng thành từng đồng hoặc chứa riêng trong các dụng cụ chứa theo từng dạng khuyết tật được xác định .

6.4.5. Đếm số lượng của mỗi dạng tạp chất và hạt khuyết tật.

6.4.6. Cân chính xác tới 0,1 g mỗi dạng tạp chất và hạt khuyết tật .

6.5. Biểu thị kết quả.

6.5.1. Ghi số lượng tạp chất và hạt khuyết tật theo từng dạng.

6.5.2. Tính từng dạng tạp chất bằng % khối lượng theo công thức :

$$I_1 = \frac{m_1}{m_0} \times 100$$

Trong đó : m_0 - khối lượng của phần mẫu thử, tính bằng g;
 m_1 - khối lượng của từng dạng tạp chất, tính bằng g.

Nếu muốn tính tổng % khối lượng tạp chất có trong mẫu thì khi đó m_1 sẽ là tổng khối lượng của tất cả các tạp chất (kể cả các dạng chưa được xác định)

6.5.3. Tính từng dạng hạt lỗi bằng % khối lượng theo công thức :

$$I_2 = \frac{m_2}{m_0} \times 100$$

Trong đó : m_0 - khối lượng của phần mẫu thử, tính bằng g;
 m_2 - khối lượng từng dạng hạt khuyết tật, tính bằng g ;

Nếu muốn tính tổng % khối lượng các hạt khuyết tật thì khi đó m_2 sẽ là tổng khối lượng của tất cả các dạng hạt khuyết tật có trong phần mẫu thử.

7. Biên bản thử.

Biên bản thử phải nêu rõ phương pháp đã sử dụng và kết quả thu được, cũng cần đề cập tới tất cả các điều kiện tiến hành không xác định trong tiêu chuẩn này cũng như các điều kiện môi trường có thể ảnh hưởng tới kết quả thử.

Biên bản thử còn phải nêu đầy đủ những thông tin cần thiết về độ đồng nhất của mẫu thử.