

TCVN

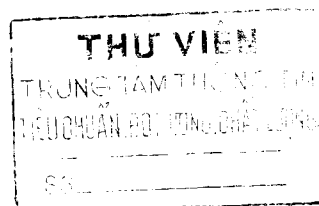
TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 6539 : 1999

ISO 4072 : 1982

CÀ PHÊ NHÂN ĐÓNG BAO - LẤY MẪU

*Green coffee in bags - Sampling*

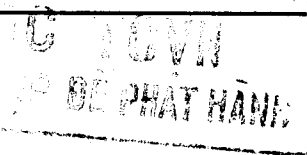


HÀ NỘI - 1999

## **Lời nói đầu**

TCVN 6539 : 1999 hoàn toàn tương đương với ISO 4072 : 1998

TCVN 6536 : 1999 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F16 Cà phê và sản phẩm cà phê biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành.



## Cà phê nhân đóng bao – Lấy mẫu

*Green coffee in bags – Sampling*

### 1 Phạm vi và lĩnh vực áp dụng

1.1 Tiêu chuẩn này qui định phương pháp lấy mẫu chuyển hàng cà phê nhân, được đóng trong mười bao hoặc nhiều hơn, dùng cho mục đích kiểm tra để xác định xem chuyển hàng này có phù hợp với yêu cầu của hợp đồng hay không.

1.2 Phương pháp này cũng có thể sử dụng để chuẩn bị mẫu với mục đích :

- a) Dùng làm cơ sở cho việc bán hàng;
- b) Kiểm tra để xác minh rằng cà phê được bán đáp ứng yêu cầu bán hàng của nhà sản xuất;
- c) Kiểm tra để xác định một hoặc nhiều đặc tính của cà phê về các mục đích kỹ thuật, thương mại, hành chính và trọng tài.;
- d) Kiểm tra và giám định chất lượng;
- e) Giữ lại mẫu làm chuẩn khi có tranh chấp.

1.3 Tiêu chuẩn này áp dụng cho cà phê nhân đóng bao, theo định nghĩa trong ISO 3509.

### 2 Tiêu chuẩn trích dẫn

ISO 3509 Cà phê và sản phẩm cà phê. Thuật ngữ.

TCVN 4809-89 (ISO 6666) Xiên cà phê.

### 3 Định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này, áp dụng các định nghĩa sau đây :

## **TCVN 6539 : 1999**

3.1 Chuyển hàng : là lượng cà phê nhân đóng bao được gửi đi hoặc nhận cùng một thời gian và tuân thủ hợp đồng đặc biệt hoặc giấy biên nhận chở hàng. Chuyển hàng có thể gồm một hoặc nhiều lô hàng.

3.2 Lô hàng : là một phần của chuyển hàng hoặc một chuyển hàng cà phê nhân, có các đặc tính đồng nhất, gồm không nhiều hơn 1 000 bao cùng một loại, cùng nhãn hiệu và khối lượng có chứa cà phê nhân, được thừa nhận là có đặc tính thông thường của đặc trưng đồng nhất và có thể áp dụng sơ đồ kiểm tra đưa ra.

3.3 Bao bị hỏng : là các bao bị rách, có vết bẩn, lấm đất hoặc bị nhiễm bẩn khác có thể phát hiện được, cho thấy có khả năng làm hỏng cà phê chứa bên trong bao.

3.4 Mẫu : Là một phần của lô hàng, đặc trưng cho lô hàng khi kiểm tra đánh giá.

3.5 Mẫu ban đầu : là lượng cà phê nhân  $30 \text{ g} \pm 6 \text{ g}$  lấy từ một bao của một lô riêng biệt.

3.6 Mẫu rời; mẫu lô : là lượng cà phê nhân không nhỏ hơn 1 500 g được tập hợp từ tất cả các mẫu ban đầu (3.5) của các bao của một lô nhất định.

3.7 Mẫu rời đã trộn, mẫu lô đã trộn : là lượng cà phê nhân được tập hợp và trộn lẫn tất cả các mẫu ban đầu (3.5) của các bao của một lô nhất định.

3.8 Mẫu thí nghiệm; mẫu cuối cùng : là lượng cà phê nhân không nhỏ hơn 300 g lấy từ mẫu rời đã trộn (3.7) của một lô nhất định.

## **4 Thủ tục hành chính**

### **4.1 Người lấy mẫu**

Việc lấy mẫu phải do người lấy mẫu có kinh nghiệm thực hiện hoặc do người lấy mẫu đã được đào tạo, hoặc do các tổ chức chuyên lấy mẫu thực hiện.

### **4.2 Lấy mẫu**

Tiến hành lấy mẫu trên mỗi lô hàng ở vị trí được chỉ định để bảo vệ mẫu, dụng cụ lấy mẫu, vật chứa mẫu và các bao gói mẫu nhằm tránh khỏi sự nhiễm bẩn ngẫu nhiên, nước mưa ... Đặc biệt phải chú ý để đảm bảo các dụng cụ lấy mẫu sạch, khô và không có mùi lạ.

Người lấy mẫu phải lưu ý bất kỳ dấu hiệu nào về sự hư hỏng của bao hoặc sự nhiễm bẩn tiềm ẩn.

### **4.3 Báo cáo lấy mẫu**

Sau khi lấy mẫu, chuẩn bị báo cáo lấy mẫu (xem điều 11).

## 5 Nhận dạng và kiểm tra lô hàng trước khi lấy mẫu

Nhận dạng rõ ràng lô hàng trước khi lấy mẫu.

## 6 Nguyên tắc của phương pháp lấy mẫu

Phương pháp này được qui định theo một sơ đồ đã định của trạng thái ban đầu bất kỳ, dựa theo kinh nghiệm.

## 7 Dụng cụ

7.1 Xiên cà phê : là dụng cụ đặc biệt để lấy mẫu qua thành mà không cần mở bao, theo qui định trong TCVN 4809 : 1989.

## 8 Vật chứa mẫu và bao gói

Vật chứa và bao gói đề cập trong 4.2, bao gồm cả các hệ thống kín, sạch, khô, làm bằng vật liệu không ảnh hưởng đến mùi, vị hoặc thành phần của mẫu.

Các vật chứa và bao gói mẫu này phải đủ chắc để chịu được các sự cố khi vận chuyển bằng phương pháp đã lựa chọn và phải có khả năng bảo quản được mẫu không bị thay đổi trong một thời gian thích hợp.

## 9 Cách tiến hành

### 9.1 Lấy mẫu ban đầu

9.1.1 Nếu trong hợp đồng không qui định khác, số lượng bao được chọn từ một lô để lấy mẫu ban đầu  $30g \pm 6g$  (xem 3.5) không được nhỏ hơn 10 bao nếu lô có số bao từ 10 bao đến 100 bao, và không nhỏ hơn 10% tổng số nếu lô nhiều hơn 100 bao.

9.1.2 Dùng xiên cà phê (7.1) lấy các mẫu ban đầu một cách ngẫu nhiên từ các bao riêng lẻ ở những vị trí khác nhau của đồng. Tốt nhất là mỗi bao lấy ở ba vị trí khác nhau.

Chú thích :

- 1) Các bao bị hư hỏng nên tách riêng khỏi lô. Nên lấy mẫu các bao đó một cách riêng biệt và các mẫu ban đầu giữ riêng rẽ (xem 9.2.1).
- 2) Để thu được mẫu rời 1 500 g (xem 3.6), có thể cần thiết lấy nhiều hơn ba mẫu ban đầu từ mỗi bao.

### 9.2 Chuẩn bị mẫu thử

#### 9.2.1 Mẫu rời

Kiểm tra các mẫu ban đầu đã lấy. Nếu đã đồng nhất, thu thập các mẫu này vào một vật chứa. Dán

## **TCVN 6539 : 1999**

nhân mẫu rời thu được (xem điều 10).

Nếu thấy có sự không đồng nhất nào của các mẫu ban đầu, giữ chúng riêng rẽ và ghi lại trong báo cáo lấy mẫu (xem điều 11).

Mẫu được lấy từ các bao hư hỏng không được gộp vào mẫu rời (xem chú thích 1 của 9.1.2).

### **9.2.2 Mẫu rời đã trộn**

Lấy mẫu rời (9.2.1) từ vật chứa và trộn kỹ.

### **9.2.3 Mẫu thí nghiệm**

Chuẩn bị mẫu thí nghiệm bằng cách lấy một lượng mẫu rời đã trộn (9.2.2) không nhỏ hơn 300 g. Đóng gói và dán nhãn lên mỗi mẫu thí nghiệm thu được (xem điều 10).

## **10 Đóng gói và ghi nhãn mẫu**

### **10.1 Các điều cần chú ý khi đóng gói mẫu**

Các mẫu dùng để xác định độ ẩm hoặc bất kỳ thử nghiệm nào khác có khả năng bị ảnh hưởng bởi sự thay đổi của độ ẩm, phải được đóng gói trong vật chứa chống ẩm được gắn kín khí. Trong trường hợp này vật chứa phải được chứa đầy cả phé nhân và phải được đóng kín có gắn xi để tránh làm mất hoặc thay đổi ẩm độ.

Chú thích :

Để xác định các đặc tính chất lượng không bị ảnh hưởng bởi sự thay đổi độ ẩm, các mẫu riêng rẽ nên lấy và để vào các vật chứa thích hợp, cho phép thông khí.

### **10.2 Ghi nhãn**

Các mẫu phải được nhận dạng bằng cách ghi các thông tin sau đây lên vật chứa hoặc bao gói, hoặc dán nhãn vào vật chứa hoặc bao gói, nếu không có qui định nào khác :

- 1) Ngày lấy mẫu;
- 2) Tên người lấy mẫu và chủ hàng;
- 3) Vận đơn hoặc hợp đồng No. ;
- 4) Chuyến tàu (hoặc phương tiện vận chuyển khác);
- 5) Xuất xứ của cà phê;
- 6) Dấu nhận dạng và số lượng (gồm cả nguồn gốc của cà phê);
- 7) Số bao trong một lô;

8) Khối lượng mẫu.

## **11 Báo cáo lấy mẫu**

Báo cáo lấy mẫu phải đưa ra tất cả các thông tin liên quan đến phương pháp lấy mẫu và phải đề cập đến sự có mặt của các bao hỏng, loại hư hỏng và số lượng bao bị hỏng trong một lô.

Báo cáo lấy mẫu cũng phải đề cập đến mọi chi tiết liên quan đến tình trạng của lô hàng.

Báo cáo lấy mẫu phải đề cập đến các tình trạng vị trí của lô, đặc biệt liên quan đến vật liệu có khả năng bị nhiễm bẩn ở xung quanh.

## **12 Các chú ý trong quá trình bảo quản và vận chuyển mẫu**

12.1 Sau khi lấy mẫu, phải gửi các mẫu thí nghiệm đến nơi thử nghiệm càng sớm càng tốt và chỉ trong các trường hợp ngoại lệ, được để quá 48 h sau khi lấy mẫu, không kể những ngày nghỉ.

Gửi mẫu kèm theo bản photocopy của báo cáo lấy mẫu (xem điều 11).

12.2 Sau khi lấy mẫu thí nghiệm, để mẫu rời đã trộn còn lại của mỗi lô trong vật chứa đã dán nhãn theo 10.2. để sau này sử dụng nếu cần (để kiểm tra ....), cho đến khi có sự chấp nhận cuối cùng của khách hàng.