МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 4072— 2015

КОФЕ ЗЕЛЕНЫЙ В МЕШКАХ

Отбор проб

(ISO 4072:1982, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «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 собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 22 июля 2015 г. № 78-П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 сентября 2015 г. № 1276-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 4072—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2016 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 4072:1982 «Кофе сырой в мешках. Отбор проб» («Green coffee in bags — Sampling», 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).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© ISO, 1982 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2018, 2019

В Российской Федерации 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

Поправка к ГОСТ ISO 4072—2015 Кофе зеленый в мешках. Отбор проб

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

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 В МЕШКАХ

Отбор проб

Green coffee in bags. Sampling

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

1.1 Настоящий стандарт устанавливает метод отбора проб из партии зеленого кофе, отгружаемого в десяти мешках или более, для проведения анализа с целью установления соответствия партии зеленого кофе условиям контракта.

1.2 Данный метод может также использоваться для приготовления пробы, предназначенной:

a) для получения информации, на основе которой делается предложение о продаже;

b) анализа, проводимого для подтверждения, что предлагаемый к продаже кофе соответствует техническим требованиям производителя;

c) анализа одной или нескольких характеристик кофе для технических, коммерческих, административных или арбитражных целей;

d) контроля или проверки качества зеленого кофе;

e) использования в качестве эталонного образца, который может потребоваться при судебных разбирательствах.

1.3 Настоящий стандарт распространяется на зеленый кофе в мешках в соответствии с ИСО 3509.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения).

ISO 3509, Coffee and its products — Vocabulary (Кофе и кофепродукты. Словарь)

ISO 6666, Coffee sampling — Triers for green coffee or raw coffee and parchment coffee (Пробы зерен кофе. Инструмент для взятия проб необжаренных зерен кофе, сырых зерен кофе и зерен кофе, высушенных с неотделенной пергаментной оболочкой)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **поставка** (consignment): Количество зеленого кофе в мешках, отгруженное или полученное одновременно в соответствии с конкретным контрактом или транспортным документом; может состоять из одной или более партий.

3.2 **партия** (lot): Часть поставки или поставка, предположительно характеризующаяся однородностью характеристик, состоящая не более чем из 1000 мешков одного и того же типа с одинаковой маркировкой и массой, содержащих зеленый кофе, предположительно имеющий однородные характеристики и к которому может быть применена данная схема анализа.

3.3 **поврежденные мешки** (damaged bags): Порванные, запятнанные и испачканные или имеющие другие загрязнения мешки, что позволяет предположить порчу содержащегося в них кофе.

Издание официальное

3.4 **проба** (sample): Часть партии, анализ которой проводится для оценки свойств партии в целом.

3.5 **точечная проба** (increment; primary sample): Масса зерен зеленого кофе (30 ± 6) г, отобранных из одного мешка конкретной партии.

3.6 **объединенная проба** (bulk sample, lot sample): Масса зерен зеленого кофе, не менее 1500 г, полученных в результате объединения всех точечных проб, отобранных из мешков конкретной партии.

3.7 **смешанная объединенная проба** (blended bulk sample, blended lot sample): Объединенная проба (см. 3.5), полученная в результате смешивания всех точечных проб.

3.8 **лабораторная проба** (laboratory sample, final sample): Масса зерен зеленого кофе, не менее 300 г, отобранных из смешанной объединенной пробы (см. 3.7), предназначенная для проведения анализа.

4 Общие требования к отбору проб

4.1 Персонал, проводящий отбор проб

Отбор проб должен проводиться специалистами, обученными отбору проб, или сотрудниками организаций, специализирующихся на отборе проб.

4.2 Отбор проб

Отбор проб из каждой партии должен проводиться в месте, обеспечивающем защиту проб, инструментов для отбора проб, емкостей и упаковки для проб от случайного загрязнения, дождя и т. д. Особое внимание должно быть уделено тому, чтобы инструмент для отбора проб был чистым и сухим, а также свободным от посторонних запахов.

Специалист, осуществляющий отбор проб, должен зафиксировать любые свидетельства повреждения мешков или потенциального загрязнения.

4.3 Протокол отбора проб

После проведения отбора проб должен быть подготовлен соответствующий протокол (см. раздел 11).

5 Идентификация и общий контроль партии перед отбором проб

Прежде чем проводить отбор проб, необходимо четко идентифицировать соответствующую партию.

6 Сущность метода

Метод основан на отборе точечных проб, формировании из них объединенной пробы, с последующим выделением лабораторной пробы.

7 Инструменты

7.1 Пробоотборник кофе, специальное устройство для извлечения кофе из мешка без его открывания, в соответствии с ISO 6666.

8 Емкости и упаковки для проб

Емкости и упаковки, а также средства герметизации должны быть сухими и чистыми, изготовленными из материалов, не влияющих на запах, вкус или состав проб.

Емкости должны быть прочными, чтобы обеспечить сохранность пробы при транспортировании выбранными транспортными средствами.

9 Процедура

9.1 Отбор точечных проб

9.1.1 Если контрактом не предусмотрены другие условия, то число мешков, выбираемых из партии для отбора точечных проб кофе массой (30 ± 6) г (см. 3.5), должно быть не менее 10 при размере партии от 10 до 100 мешков и не менее 10 % общего числа мешков партии, превышающей 100 мешков.

9.1.2 Точечные пробы отбирают в случайном порядке из мешков, расположенных в различных местах штабеля, с использованием пробоотборника для кофе (см. 7.1). Из каждого мешка предпочтительно отбирать пробу в трех различных точках.

Примечания

1 Поврежденные мешки следует отделять от остальной части партии. Отобранные из поврежденных мешков пробы не следует смешивать с остальными точечными пробами (см. 9.2.1).

2 Для получения объединенной пробы массой 1500 г (см. 3.6) может потребоваться отбор более трех точечных проб из каждого мешка.

9.2 Приготовление проб

9.2.1 Объединенная проба

Проверяют взятые точечные пробы. Если пробы однородны, их помещают в емкость. Маркируют полученную объединенную пробу (см. раздел 10).

Если среди точечных проб наблюдается неоднородность, помещают их отдельно и делают соответствующую запись в протоколе отбора проб (см. раздел 11).

Взятые из поврежденных мешков пробы не включают в объединенную пробу (см. примечание 1 к 9.1.2).

9.2.2 Смешанная объединенная проба

Извлекают объединенную пробу из емкости и тщательно перемешивают.

9.2.3 Лабораторные пробы

Готовят лабораторную пробу путем выделения не менее 300 г из смешанной объединенной пробы (см. 9.2.2). Упаковывают и маркируют каждую полученную лабораторную пробу (см. раздел 10).

10 Упаковка и маркировка проб

10.1 Меры предосторожности при упаковке проб

Предназначенные для определения содержания влаги (или для другого анализа, на результаты которого может повлиять изменение содержания влаги) пробы упаковывают во влагонепроницаемые емкости, снабженные герметичными крышками. В этом случае емкости должны быть полностью заполнены зеленым кофе, а крышки герметично закрыты для предотвращения потерь или изменения содержимого.

Примечание —Для анализа характеристик качества, на которые изменение влажности не оказывает воздействие, следует брать отдельные пробы и помещать их в емкости, пропускающие воздух к содержимому.

10.2 Маркировка

Для идентификации на емкости с пробами или на прикрепленные к ним ярлыки наносят следующую информацию, если нет иных требований:

- дату отбора проб;
- фамилию специалиста, проводившего отбор проб, и наименование организации, в которой он работает;
- сведения, позволяющие идентифицировать пробу;
- судно (или другое транспортное средство);
- местонахождение кофе;
- маркировочные знаки и номера (включая указание на происхождение кофе);
- количество мешков в партии;
- массу пробы.

11 Протокол отбора проб

Протокол отбора проб должен содержать всю необходимую информацию о методе отбора проб, наличии поврежденных мешков, о типе (типах) повреждений и приблизительном числе поврежденных мешков в партии.

В протокол следует также включать любые другие детали, касающиеся состояния данной партии кофе.

В протоколе должны быть отмечены условия размещения партии, особенно касающиеся наличия поблизости каких-либо потенциальных загрязнителей.

12 Меры предосторожности при хранении и транспортировании проб

12.1 Лабораторные пробы необходимо доставлять к месту их анализа как можно быстрее после их приготовления и лишь в исключительных случаях время доставки отобранных проб может превышать 48 ч (не считая нерабочих дней).

К доставляемым пробам должна быть приложена копия протокола отбора проб (см. раздел 11).

12.2 Оставшаяся часть лабораторной пробы от каждой партии должна храниться в емкости, маркированной в соответствии с 10.2, для дальнейшего использования при необходимости (контроль и т. д.) вплоть до окончательной приемки груза покупателем.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта
ISO 3509	—	*
ISO 6666	—	*
* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать официальный перевод на русский язык данного международного стандарта.		

УДК 663.93:006.354 МКС 67.140.20

Ключевые слова: кофе зеленый, отбор проб, точечная проба, объединенная, смешанная объединенная, лабораторная

Редактор *А.Е. Минкина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 02.11.2019 Подписано в печать 04.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ ISO 4072—2015 Кофе зеленый в мешках. Отбор проб

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru