МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 3509— 2019

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ ПРОДУКТЫ

Словарь

(ISO 3509:2005, 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 30 июля 2019 г. № 120-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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 октября 2019 г. № 875-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 3509—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 3509:2005 «Кофе и кофейные продукты. Словарь» («Coffee and coffee products — Vocabulary», 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)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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, 2005 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 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 3509—2019 Кофе и кофейные продукты. Словарь

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	МКС 67.140.10	МКС 67.140.20

(ИУС № 4 2020 г.)

Поправка к ГОСТ ISO 3509—2019 Кофе и кофейные продукты. Словарь

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 12 2024 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ ПРОДУКТЫ

Словарь

Coffee and coffee products. Vocabulary

Дата введения — 2020—07—01

Область применения

Настоящий стандарт определяет термины, относящиеся к кофе и кофейным продуктам.

1 Общие термины

1.1 **кофе** (coffee): Плоды и зерна растений рода *Coffea*, обычно культурных видов, и продукты, получаемые из них, на разной стадии переработки, предназначенные для потребления человеком.

Примечание — Этот термин применяется к таким продуктам как кофе черри, хаск, кофе в пергаментной оболочке, полированный кофе, декофеинизированный кофе, жареный кофе в зернах или молотый кофе, настой кофе, растворимый кофе и кофейный напиток.

1.2 **нормальный (стандартный) кофе** (normal coffee): Однородная партия кофейных зерен, исключая пять категорий материалов, определенных как дефекты, а именно:

- посторонние материалы отличного от кофе происхождения;
- посторонние материалы отличного от бобовых происхождения;
- бобы неправильной формы;
- бобы необычного вида;
- зерна кофе с посторонним привкусом.

Примечание 1 — Это определение кофе товарного качества было разработано с главной целью получения продукта, удовлетворяющего потребителя и соответствующего надлежащей практике торговли.

Примечание 2 — В международном стандарте ISO 10470 подробно описаны дефекты зеленого кофе.

1.2.1 **кофе Арабика** (Arabica coffee): Кофе ботанического вида *Coffea arabica* L(inney).

Примечание — Разновидности кофе Арабика, например:

Бурбон: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., традиционные сорта в Восточной Африке и Бразилии.

Типика: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., элитные сорта в Индонезии и основные культурные виды, выращиваемые в Центральной и Южной Америке [также называемые Арабика (Бразилия), Блю Маунтин (Ямайка)].

Мундо Ново: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., полученный скрещиванием видов Бурбон и Типика.

Мокка: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., достаточно редко выращиваемый.

Катурра: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., мутантный вид (карликовое дерево) Бурбона.

Тимор Гибрид: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., выведенный в процессе естественного межвидового скрещивания *C. canephora* и *C. arabica*, обнаруженный в Восточном Тиморе.

Катимор: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., полученный скрещиванием видов Кутурра и Тимор Гибрид.

Катуа: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., результат скрещивания Мундо Ново и Катурра, выращенное в Бразилии.

Издание официальное

Икату: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., полученное скрещиванием с *C. canephora* и обратным скрещиванием с *C arabica*.

Коломбия: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., тип Катимора, селекционированный в Колумбии.

CR95: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., тип Катимора, селекционированный в Коста-Рике.

Руиру II: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., полученное скрещиванием *C. arabica* и Catimor (кофе, устойчивый к CBD).

1.2.2 **кофе Робуста** (robusta coffee): Кофе ботанического вида *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner с несколькими разновидностями и сортами этих видов.

Примечание — Кониллон: кофе ботанического вида *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, Kouillou или разновидности Kouillou, выращивают в Бразилии и на Мадагаскаре.

1.2.3 **кофе Либерика** (liberica coffee): Кофе ботанического вида *Coffea liberica* Hiern.

Примечание — Объем международных сделок на этот кофе незначителен.

1.2.4 **кофе Эксцельса** (excelsa coffee): Кофе ботанического вида *Coffea dewevrei* De Wild и Durand, разновидность excelsa Chevalier.

Примечание — Объем международных сделок с этим кофе незначителен.

1.2.5 **кофе Арабуста** (arabusta coffee): Кофе межвидового гибрида *Coffea arabica* × *Coffea canephora* Capot и Ake Assi.

2 Материалы, относящиеся к кофе

2.1 **целые кофейные плоды** (coffee cherries): Плоды кофейных деревьев *Coffea.*

2.2 **кофе черри** (cherry coffee): Плоды кофейного дерева *Coffea* после сбора урожая перед сушкой.

2.3 **хаск, кофейное зерно в оболочке** (husk coffee, coffee in pod): Сухой кофе черри.

2.4 **кофе в пергаментной оболочке** (parchment coffee, coffee in parchment): Кофейные зерна в эндокарпе.

2.5 **зеленый кофе** (green coffee, raw coffee): Высушенные и очищенные от пергаментной оболочки кофейные зерна [см. свежий кофейный плод (3.4)].

Примечание — Так называемый зеленый кофе необязательно имеет зеленый цвет.

2.6 **кофейные плоды, обработанные влажным способом** (wet-processed coffee): Зеленый кофе, полученный одним из двух влажных способов обработки кофейных плодов [см. влажный способ обработки кофейных плодов (7.3)].

Примечание — Термин «мытый кофе» используется для методов, применяемых к плодам с удаленным мезокарпом. Термин «полумытый» кофе используется для методов, применяемых к плодам, на которых остается мякоть (мезокарп), прилипшая к сухой пергаментной оболочке (эндокарпу).

2.7 **мягкий кофе** (mild coffee): Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки свежих плодов кофе Арабика.

2.8 **кофейные плоды, обработанные сухим способом** (dry-processed coffee): Зеленый кофе, получаемый сухим способом обработки плодов [см. сухой способ обработки кофейных плодов (7.2)].

Примечание — Для этого продукта также используют термин «натуральный кофе».

2.9 **полированный кофе** (polished coffee): Зеленый кофе, получаемый обработкой кофейных плодов, при которой серебристая оболочка удаляется механически с целью придания блеска и улучшения внешнего вида кофейных зерен.

2.10 **мытый и очищенный кофе** (washed and cleaned coffee): Зеленый кофе, получаемый обработкой кофейных плодов, при которой серебристая оболочка удаляется механически в присутствии воды.

2.11 **низшая фракция кофе, отходы сортировки** (triage residue screenings): Посторонний материал, другие примеси от кофейного плода, а также дефектные плоды, отделенные сортировкой.

2.12 **жареный кофе** (roasted coffee): Пищевой продукт, получаемый обжариванием зеленого кофе.

2.13 **жареный молотый кофе** (ground coffee, R&G coffee): Пищевой продукт, получаемый помолом жареного кофе.

2.14 **кофейный экстракт** (coffee extract): Пищевой продукт, получаемый исключительно из жареного кофе физическими методами с использованием воды как единственного носителя, отличного от кофейного происхождения.

2.15 **растворимый кофе, сухой кофейный экстракт** (instant coffee, soluble coffee, dried coffee extract): Сухой водорастворимый пищевой продукт, получаемый исключительно из жареного кофе физическими методами с использованием воды как единственного носителя, отличного от кофейного происхождения.

2.15.1 **порошкообразный растворимый кофе** (spray-dried instant coffee): Растворимый кофе в виде мелкодисперсного хорошо сыпучего порошка, получаемый способом, при котором жидкий кофейный экстракт разбрызгивается в горячей среде и при испарении воды превращается в сухие частицы.

2.15.2 **гранулированный растворимый кофе** (agglomerated instant coffee): Растворимый кофе в виде хрупких агломерированных частиц с пористой структурой, получаемый способом, при котором сухие частицы слипаются, образуя частицы большего размера.

2.15.3 **сублимированный растворимый кофе, сублимированный кофейный экстракт, сублимированный кофе** (freeze-dried instant coffee, freeze-dried coffee extract, freeze-dried coffee, freeze-dried soluble coffee): Растворимый кофе, получаемый методом, при котором жидкий кофейный экстракт замораживают, а лед удаляют путем сублимации.

2.16 **декофеинизированный кофе** (decaffeinated coffee): Кофе, из которого экстракцией удален кофеин.

Примечание — В некоторых национальных стандартах установлено максимально допустимое содержание кофеина или минимальная степень декофеинизации.

2.17 **заваренный кофе** (coffee brew): Напиток, получаемый либо обработкой молотого жареного кофе в воде, либо добавлением воды в кофейный экстракт или растворимый кофе.

3 Части кофейного плода (до сушки)

3.1 **черри** (coffee cherry): Свежий сухой плод кофейного дерева.

3.2 **пульпа** (pulp): Часть свежего кофейного плода, состоящая из (внешнего) экзокарпа и большей части (внутреннего) мезокарпа (ткани мякоти), отделяемая при пульпировании [см. пульпирование (7.3.1)].

Примечание — Пульпу удаляют в процессе пульпирования и ферментации.

3.3 **пергаментная оболочка** (parchment): Эндокарп свежего кофейного плода.

3.4 **кофейное зерно** (bean, fresh bean): Эндосперм (семя) кофейного плода.

Примечание — Как правило, кофейный плод содержит два зерна.

4 Части кофейного плода (сухого)

4.1 **сухой черри, орех** (dried coffee cherry, coco): Сухой плод кофейного дерева, включая его наружные оболочки и одно или более семян.

4.2 **хаск, сухая пульпа черри** (husk, dried cherry pulp): Совокупность наружных оболочек (перикарп) сухого кофейного плода.

4.3 **кофейное зерно в оболочке** (bean in parchment): Кофейное зерно, находящееся полностью или частично в своей пергаментной оболочке (эндокарпе).

4.4 **пергаментная оболочка** (hull, dried parchment): Сухой эндокарп кофейного плода.

4.5 **серебристая оболочка, сухая семенная оболочка, сухой перисперм** (silverskin, dried testa, dried seed perisperm): Оболочка кофейного зерна.

Примечание — Как правило, имеет серебристый или медный оттенок.

4.6 **кофейное зерно** (coffee bean): Торговый термин, обозначающий сухое семя кофейного плода.

5 Зеленый кофе

5.1 Геометрические характеристики

5.1.1 **диаметр кофейного зерна** (bean diameter): Диаметр наименьшего круглого отверстия, через которое может пройти кофейное зерно.

Примечание 1 — Как правило, применяется к отверстиям сита, используемого для сортировки кофейных зерен по размерам.

Примечание 2 — Для сортировки караколей (5.1.3) могут применяться специальные термины.

5.1.2 **плоское кофейное зерно** (flat bean): Кофейное зерно с одной заметно плоской передней частью.

5.1.3 **караколь** (peaberry bean, caracolito): Кофейное зерно, имеющее форму, близкую к овальной, как результат развития в плоде только одного зерна.

5.1.4 **слоновое кофейное зерно** (elephant bean, elephant): Несколько сросшихся в результате ложной полиэмбрионии [см. зерно с вмятиной (5.4.3)] кофейных зерен (как правило, два, иногда больше) в одно зерно.

5.2 Посторонний материал

5.2.1 **посторонний материал** (foreign matter): Материал минерального, растительного или животного происхождения, не являющийся частью черри.

5.2.2 **камень** (stone): Камень любого размера.

5.2.3 **палочка** (stick): Веточка любого размера.

5.2.4 **комок земли** (clod): Слипшиеся частицы почвы.

5.2.5 **металлическая примесь** (metallic matter): Металлические частицы любого размера.

Примечание — Это могут быть частицы, обнаруженные после сушки кофе в зоне сушки и/или в результате поломки или износа промышленного оборудования, соприкасающегося с кофейными плодами.

5.2.6 **примесь животного происхождения** (animal matter): Частицы любого размера, включающие примеси животного происхождения, такие как мертвые насекомые, фрагменты насекомых, фекалии и моча животных.

Примечание — Это могут быть частицы, обнаруженные после сушки кофе в зоне сушки.

5.2.7 **посторонние примеси, отличные от указанных выше** (other foreign matter): Частицы любого размера, отличного от кофейного происхождения.

Примечание — Например, окурки сигарет, частицы пластика, частицы мешка, веревок, стекла, минеральные частицы и зерна других типов, например кукурузы, пшеницы и т. д.

5.3 Дефекты, связанные с кофейным плодом

5.3.1 **сухой черри** (dried cherry): Сухой плод (боб) кофейного дерева, состоящий из наружных оболочек и одного или нескольких зерен.

5.3.2 **фрагмент хаска** (husk fragment): Фрагмент сухой наружной оболочки черри (перикарп).

5.3.3 **зерно в пергаментной оболочке** (bean in parchment): Кофейное зерно, полностью или частично покрытое пергаментной оболочкой (эндокарпом).

5.3.4 **часть пергаментной оболочки** (piece of parchment): Фрагмент сухой пергаментной оболочки (эндокарпа).

5.4 Кофейные зерна неправильной формы

5.4.1 **кофейное зерно неправильной формы** (malformed bean): Кофейное зерно, чья неправильная форма делает его хорошо заметным.

5.4.2 **зерно-раковина** (shell bean, shell): Кофейное зерно неправильной формы, аномальная внешняя скорлупка (имеющая полость, т. е. без сердцевины) которого делает его выделяющимся среди других.

Примечание — Такие зерна, как правило, находят вместе с зернами с вмятинами (5.4.3). Зерна такой неправильной формы получаются при расщеплении слонового зерна (5.1.4).

5.4.3 **кофейное зерно с вмятинами** (ear bean, shell core): Зерно неправильной формы, специфичная помятая аномальная форма которого выделяет его среди других.

Примечание — Зерна с вмятиной, как правило, находят вместе с зернами с раковиной (5.4.2). Оба происходят при разломе слонового зерна (5.1.4).

5.4.4 **обломок зерна** (bean fragment): Часть кофейного зерна, объем которого меньше половины целого зерна.

5.4.5 **ломаное зерно** (broken bean): Часть кофейного зерна, объем которого равен или больше половины целого зерна.

5.4.6 **зерно, поврежденное при пульпировании** (pulper-nipped bean, pulper-cut bean): Кофейное зерно влажного способа обработки, разбитое или разрезанное на стадии пульпирования, часто с коричневыми или черными пятнами.

5.4.7 **зерно, поврежденное насекомыми** (insect-damaged bean): Кофейное зерно, поврежденное внутри или снаружи насекомыми.

5.4.8 **зерно, зараженное насекомыми** (insect-infested bean): Кофейное зерно, в котором обитают одно или несколько насекомых на любой стадии развития.

5.4.9 **зерно, зараженное живыми насекомыми** (live-insect-infested bean): Кофейное зерно, в котором обитают одно или несколько живых насекомых на любой стадии развития.

5.4.10 **зерно, зараженное мертвыми насекомыми** (dead-insect-infested bean): Кофейное зерно, в котором находится одно или несколько мертвых насекомых или фрагменты насекомых.

5.5 Дефекты, связанные с внешним видом кофейного зерна

5.5.1 **черное зерно** (black bean): Кофейное зерно, более половины наружной поверхности и внутренняя часть (эндосперм) которого имеют черный оттенок.

5.5.2 **частично черное зерно** (partly black bean): Кофейное зерно, половина или менее половины наружной поверхности и внутренняя часть (эндосперм) которого имеют черный оттенок.

Примечание — Часто используют термин «получерное зерно».

5.5.3 **черно-зеленое зерно** (black-green bean): Незрелое кофейное зерно, часто сморщенное, темно-зеленого, почти черного цвета с блестящей серебристой оболочкой.

5.5.4 **незрелое зерно** (immature bean, quaker bean): Незрелое кофейное зерно, часто со сморщенной поверхностью.

Примечание 1 — Такие зерна имеют серебристую оболочку с зеленоватым оттенком или зеленого цвета с металлическим блеском. Перегородки и внутренняя структура таких зерен недоразвита.

Примечание 2 — После обжаривания незрелые зерна имеют более светлый коричневый цвет, чем нормальные зрелые зерна.

5.5.5 **коричневое зерно** (brown bean, ardido): Кофейное зерно в диапазоне цветов: очень светлое коричнево-красное, коричнево-черное, от желтовато-зеленого до темного красно-коричневого и темно-коричневое внутри (эндосперм).

Примечание 1 — При обжаривании и заваривании дает неприятный кислый вкус и зловонный запах.

Примечание 2 — Такое зерно не следует путать с зерном рыжеватой серебристой оболочкой (5.5.6), имеющим внутри обычный зеленый цвет, который проявляется после легкого поскабливания по поверхности; напиток из этого зерна не имеет привкуса.

5.5.6 **зерно с рыжеватой серебристой оболочкой** (foxy silverskin bean, melado): Кофейное зерно с цветной серебристой оболочкой (периспермом) от желтовато-розового до темного красновато-коричневого.

Примечание 1 — После удаления серебристой оболочки на голом зерне необычных оттенков не остается.

Примечание 2 — Такие зерна не следует путать с коричневыми зернами (5.5.5).

5.5.7 **темно-коричневое зерно** (dark brown bean): Кофейное зерно, сморщенное, темно-коричневого цвета в результате нападения жучков *Antestia* или заболевания несозревших плодов.

Примечание — Этот дефект может также быть вызван перезрелостью и неправильным пульпированием.

5.5.8 **восковидное зерно** (waxy bean): Кофейное зерно с полупрозрачной восковидной поверхностью, от желтовато-зеленого до темного красновато-коричневого цвета.

Примечание — Клетки и поверхность волокнистые и разрушенные.

5.5.9 **янтарное зерно** (amber bean): Кофейное зерно янтарно-желтого цвета, обычно полупрозрачное за счет недостатка питательных веществ в почве.

5.5.10 **белое зерно** (white bean): Кофейное зерно белесого цвета в диапазоне от светло-зеленого до цвета слоновой кости; иногда пестрого рисунка.

Примечание — Такой дефект также вызывает повторное увлажнение после сушки.

5.5.11 **пятнистое зерно** (blotchy bean spotted bean): Кофейное зерно, имеющее пятна зеленоватого, белесого, а иногда желтоватого цвета.

5.5.12 **сморщенное зерно** (withered bean): Кофейное зерно сморщенное и легковесное.

5.5.13 **губчатое зерно** (spongy bean): Кофейное зерно, по консистенции напоминающее пробку и имеющее, как правило, белесый цвет.

Примечание — На зерне можно оставить вмятину при надавливании ногтем.

5.5.14 **белое зерно низкой плотности** (white low-density bean, floater bean): Кофейное зерно, белое и очень легкое, плотность которого значительно ниже плотности здорового зерна.

5.5.15 **плесневелое зерно** (mouldy bean): Кофейное зерно, на котором заметен рост плесени.

5.6 Кофе с посторонним привкусом

5.6.1 **кислое зерно, ферментированное зерно** (sour bean, fermented bean): Кофейное зерно, качество которого ухудшилось из-за избыточной ферментации, цветом в диапазоне от светло-коричневого до темно-коричневого внутри (эндосперм) и воскообразное снаружи, дающее кислый вкус при обжаривании и заваривании.

5.6.2 **зерно с сильным неприятным запахом** (stinker bean): Кофейное зерно, испускающее очень неприятный запах при разрезании и очень неприятный вкус при заваривании и с кислым запахом дрожжей или испорченной рыбы.

Примечание — Такое зерно может иметь светло-коричневый или коричневатый цвет, или местами воскообразную поверхность или даже обычный внешний вид.

5.6.3 **загрязненное зерно** (dirty bean, untidy bean): Кофейное зерно, дающее при заваривании неприятный, затхлый, плесневый, землистый, древесный привкус, грубый и острый вкус, фенольный запах, запах джутового мешка и др.

6 Жареный кофе

6.1 **обуглившееся зерно** (carbonized bean): Черноватое зерно жареного кофе, текстурой похожее на древесный уголь, которое легко крошится в руках на мелкие частицы.

6.2 **зерно неравномерной окраски, пятнистое зерно** (blotchy bean, spotted bean): Зерно жареного кофе с неравномерными цветовыми пятнами.

6.3 **бледное зерно** (pale bean): Зерно жареного кофе, имеющее цвет гораздо более светлый, чем цвет обычных жареных зерен.

6.4 **зерно с отталкивающим запахом** (vile-smelling bean): Зерно жареного кофе, издающее неприятный запах, как правило, это зерно с неприятным запахом (5.6.2) или кислое зерно (5.6.1).

7 Процессы обработки

7.1 **сортировка** (selection): Технологический процесс, предназначенный для удаления постороннего материала (например, камней, палочек, листьев) и сортировки кофейных плодов по размеру, плотности и степени зрелости.

7.2 **сухой способ обработки** (dry process): Обработка кофейных плодов, заключающаяся в сушке на солнце или в сушильных машинах для получения хаска (2.3).

Примечание — За этим, как правило, следует механическое удаление сухого перикарпа (хаска) для получения «натурального» зеленого кофе (см. 2.8).

7.2.1 **сушка кофе черри** (drying of cherry coffee): Технологический процесс, предназначенный для уменьшения содержания влаги в кофейных плодах, которое способствует облегчению процесса удаления перикарпа (хаск) и продлению срока хранения.

7.2.2 **удаление перикарпа** (dehusking): Механическое удаление хасков (перикарпа) с сухих кофейных плодов.

7.3 **влажный способ обработки** (wet process): Обработка кофейных плодов, заключающаяся в механическом удалении экзокарпа (пульпы) в присутствии воды, за которым следует одно из двух:

- либо удаление слизистого слоя (мезокарпа) ферментацией или другими методами, с последующей промывкой для получения кофейных зерен в пергаментной оболочке;
- либо прямая сушка пульпированных зерен в пергаментной оболочке с мезокарпом с последующим удалением сухой пергаментной оболочки для получения «полумытого» зеленого кофе.

Примечание — За удалением мезокарпа, как правило, следует сушка и удаление пергаментной оболочки для получения «мытого» зеленого кофе (см. 2.6).

7.3.1 **пульпирование** (pulping): Технологический процесс, использующийся во влажном способе обработки для удаления пульпы (экзокарпа) и максимально возможного удаления мезокарпа механическими средствам.

Примечание — Часть мезокарпа обычно остается прилипшей к пергаментной оболочке (эндокарпу).

7.3.2 **ферментация** (fermentation process): Технологический процесс, заключающийся в размягчении мезокарпа, прилипшего к пергаментной оболочке прошедших пульпирование кофейных плодов, для его последующего удаления промывкой.

Примечание — Ферментацию можно заменить системой механического удаления слизистого слоя трением.

7.3.3 **промывка** (washing): Технологический процесс, заключающийся в удалении с помощью воды остатков мезокарпа с поверхности пергаментной оболочки.

7.3.4 **сушка кофейных зерен в пергаментной оболочке** (drying of parchment coffee): Технологический процесс, заключающийся в снижении влажности кофейных зерен в пергаментной оболочке до уровня, обеспечивающего удовлетворительные технические возможности для удаления сухой пергаментной оболочки и не оказывающего отрицательного влияния на дальнейшее хранение зеленого кофе.

7.3.5 **удаление сухой пергаментной оболочки** (hulling): Удаление сухого эндокарпа с целью получения зеленого кофе.

7.4 **полировка** (polishing): Технологический процесс, заключающийся в удалении остатков серебристой оболочки (перисперма) с зеленого кофе исключительно механическими средствами.

Примечание — Полирование можно исполнять после повторного увлажнения зеленого кофе.

7.5 **сепарация** (sorting): Технологический процесс, заключающийся в удалении постороннего материала, фрагментов кофе и дефектных зерен из зеленого кофе.

7.6 **обжаривание** (roasting): Тепловая обработка зеленого кофе, в результате которой происходят существенные физические и химические изменения структуры и состава зеленого кофе, приводящие к появлению коричневой окраски зерен и характерного аромата жареного кофе.

7.7 **помол** (grinding): Механическая операция размалывания жареных кофейных зерен для получения молотого кофе.

Библиография

ISO 6668:1991 Green coffee — Preparation of samples for use in sensory analysis (Зеленый кофе. Подготовка образцов для сенсорного анализа)

ISO 10470:2004 Green coffee — Defect reference chart (Зеленый кофе. Справочная таблица по дефектам)

УДК 663.95:006.354 МКС 67.140.10

Ключевые слова: кофе, словарь

БЗ 7—2019/109

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 09.10.2019. Подписано в печать 16.10.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,16.

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 3509—2019 Кофе и кофейные продукты. Словарь

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	МКС 67.140.10	МКС 67.140.20

(ИУС № 4 2020 г.)

Поправка к ГОСТ ISO 3509—2019 Кофе и кофейные продукты. Словарь

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 12 2024 г.)

gost.e-ecolog.ru