ГОСТ Р 52089—2003 (ИСО 3509—89)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОФЕ

Термины и определения

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Научно-исследовательским институтом пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (ГНУ НИИПП и СПТ) с участием специалистов Федерального государственного учреждения «Ростест-Москва» (ФГУ «Ростест-Москва»)

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

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 30 июня 2003 г. № 218-ст

3 Настоящий стандарт представляет собой аутентичный текст международного стандарта ИСО 3509:1989 «Кофе и кофепродукты. Термины и определения» в части терминов и их определений (кроме слова «кофепродукты»), а также содержит дополнительные требования в части построения и изложения, отражающие потребности экономики страны

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© Стандартинформ, 2007

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки. 1
3 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов на русском языке 4
Алфавитный указатель терминов на английском языке 5

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства кофе.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп.».

Термины-синонимы без пометы «Ндп.» приведены в качестве справочных данных и не являются стандартизованными.

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится и вместо него ставится прочерк.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы — курсивом.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОФЕ

Термины и определения

Coffee.
Terms and definitions

Дата введения 2004—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области производства кофе.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы в области производства кофе, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована ссылка на следующий стандарт:
ГОСТ Р 51450—99 Кофе зеленый (сырой). Виды дефектов

3 Термины и определения

1 **кофе:** Плоды и зерна кофейного дерева культурных видов и продукты, получаемые из них на разных стадиях переработки и потребления.	coffee
2 **кофе Арабика:** Кофе ботанического вида Coffea Arabica Linney.	Arabica coffee
3 **кофе Робуста:** Кофе ботанического вида Coffea Canephora Pierre.	Robusta coffee
4 **кофе Либерика:** Кофе ботанического вида Coffea Liberica Hierre.	Liberica coffee
5 **кофе Эксцельса:** Кофе ботанического вида Coffea dewevrei De Wild and Durand var. Excelsa Chevalier.	Excelsa coffee
6 **кофе Арабуста:** Кофе межвидового гибрида Coffea Arabica × Coffea canephora Capot and Ake Assi.	Arabusta coffee
7 **свежий кофейный плод:** Целый плод кофейного дерева после сбора и до сушки.	fresh coffee fruit
8 **экзокарп:** Внешняя оболочка свежего кофейного плода.	exocarp
9 **мезокарп:** Мякоть свежего кофейного плода.	mesocarp
10 **пергаментная оболочка:** Эндокарп свежего кофейного плода.	parchment
11 **кофейное зерно:** Семя кофейного дерева, заключенное в пергаментную оболочку.	coffee bean
12 **пульпа (кофейного плода):** Часть свежего кофейного плода, состоящая из экзокарпа и большей части мезокарпа, отделяемая при пульпировании.	pulp
13 **сухой кофейный плод:** Целый высушенный плод кофейного дерева, состоящий из перикарпа и двух кофейных зерен.	dried coffee fruit

Примечание — Сухой кофейный плод может содержать одно или более двух кофейных зерен.

Издание официальное

14 **перикарп:** Совокупность оболочек сухого кофейного плода. pericarp

Примечание — Перикарп включает в себя сухие экзокарп, мезокарп и пергаментную оболочку.

15 **сухая пергаментная оболочка:** Сухой эндокарп кофейного плода. dried parchment

16 **серебристая оболочка:** Сухой семенной покров кофейного зерна, имеющий серебристый или медный оттенок. silverskin

17 *зеленый кофе; сырой кофе:* Высушенное и очищенное от сухой пергаментной оболочки кофейное зерно. green coffee; raw coffee

Примечание — Зеленый кофе не обязательно имеет зеленый цвет.

18 **мытый кофе:** Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки свежих кофейных плодов. washed coffee

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

20 **немытый кофе:** Зеленый кофе, получаемый сухим способом обработки кофейных плодов. unwashed coffee

21 **муссонированный кофе:** Зеленый кофе, получаемый из немытого кофе, подвергнутого воздействию влажной атмосферы, что приводит к поглощению влаги и, как следствие этого, к набуханию кофейных зерен и изменению их цвета до коричневато-золотистого. monsooned coffee

22 **полированный кофе:** Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки кофейных плодов, при котором серебристая оболочка удаляется механически с целью придания блеска и улучшения внешнего вида кофейных зерен. polished coffee

23 **натуральный жареный кофе** (Ндп. жженый кофе): Пищевой продукт, получаемый обжариванием зеленого кофе. natural roasted coffee

24 **натуральный жареный кофе в зернах:** — natural roasted coffee beans

25 **натуральный жареный молотый кофе:** Пищевой продукт, получаемый помолом натурального жареного кофе в зернах. natural roasted ground coffee

26 **жидкий кофейный экстракт:** Продукт, получаемый из натурального жареного кофе физическими методами с использованием в качестве экстрагента воды, используемый для получения растворимого кофе. liquid coffee extract

27 **натуральный растворимый кофе:** Сухой пищевой продукт, растворимый в воде, получаемый из натурального жареного кофе физическими методами с использованием в качестве экстрагента воды. natural instant coffee

28 **порошкообразный натуральный растворимый кофе:** Натуральный 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. spray-dried natural instant coffee

29 **гранулированный натуральный растворимый кофе:** Натуральный растворимый кофе в виде хрупких агломерированных частиц с пористой структурой, получаемый способом, при котором сухие частицы слипаются, образуя частицы большего размера. agglomerated natural instant coffee

30 **сублимированный натуральный растворимый кофе:** Натуральный растворимый кофе в виде частиц плотной структуры с гладкой или слегка шероховатой поверхностью, получаемый методом, при котором жидкий кофейный экстракт замораживают, проводят грануляцию или дробление замороженного экстракта, а лед удаляют путем сублимации. freeze-dried natural instant coffee

Примечание — При сублимации лед испаряется в газообразном состоянии, минуя жидкое.

31 **декофеинизированный кофе:** Кофе, из которого удален кофеин. decaffeinated coffee

Примечание — Кофеин может быть удален частично. Максимальное остаточное содержание кофеина, как правило, указывают в прилагаемых к декофеинизированному кофе документах.

32 **плоское кофейное зерно:** Кофейное зерно с одной заметно плоской передней частью. — flat bean

33 **караколь:** Кофейное зерно, имеющее форму, близкую к овальной, как следствие отсутствия в плоде других зерен. — caracol

34 **слоновое зерно:** Кофейное зерно, имеющее неправильную форму в результате срастания двух или большего числа кофейных зерен, возникшего вследствие ложной полиэмбриониии. — elephant bean

35 **диаметр кофейного зерна:** Диаметр наименьшего круглого отверстия сита, через которое может пройти кофейное зерно. — diameter of coffee bean

36 **посторонние примеси кофе:** Примеси минерального, животного или растительного происхождения, не связанные с кофейными плодами. — foreign matters of coffee

Примечание — Виды посторонних примесей — по ГОСТ Р 51450.

37 **дефекты кофе:** Дефекты, образующиеся в процессе роста или обработки кофейных плодов, при сборе кофейных плодов, при переработке кофейных плодов, при хранении и транспортировании кофе, зависящие от сепарации кофе. — defects of coffee

Примечание — Виды дефектов кофе — по ГОСТ Р 51450.

38 **сухой способ обработки (кофейных плодов):** Технологический процесс, заключающийся в сушке кофейных плодов и удалении перикарпа. — dry process

39 **сушка кофейных плодов:** Технологический процесс, заключающийся в снижении влажности кофейных плодов с целью последующего удаления перикарпа и обеспечения сохранности. — drying of coffee fruits

40 **удаление перикарпа:** Технологический процесс, заключающийся в механическом удалении перикарпа с целью получения зеленого кофе. — dehusking

41 **влажный способ обработки (кофейных плодов):** Технологический процесс, заключающийся в пульпировании кофейных плодов, ферментации, промывке, сушке кофейных зерен и последующем удалении сухой пергаментной оболочки. — wet process

42 **сортировка кофейных плодов:** Технологический процесс, заключающийся в разделении свежих кофейных плодов по размеру, плотности и зрелости. — selection of fruits

43 **пульпирование (кофейных плодов):** Технологический процесс, заключающийся в механическом удалении пульпы. — pulping

Примечание — Часть мезокарпа обычно остается прилипшей к пергаментной оболочке.

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

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

46 **сушка кофейных зерен:** 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. — drying of parchment coffee beans

47 **удаление сухой пергаментной оболочки:** Механическое удаление сухой пергаментной оболочки с целью получения зеленого кофе. — hulling of dried parchment

48 **сепарация зеленого кофе:** Технологический процесс, заключающийся в удалении из зеленого кофе посторонних примесей и кофейных зерен с дефектами. — sorting

49 **обжаривание зеленого кофе:** 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. — roasting

50 **помол кофе:** Размалывание натурального жареного кофе в зернах для получения молотого кофе. — grinding

Алфавитный указатель терминов на русском языке

дефекты кофе 37
зерна кофейного диаметр 35
зерно кофейное 11
зерно кофейное плоское 32
зерно слоновое 34
караколь 33
кофе 1
кофе Арабика 2
кофе Арабуста 6
кофе декофеинизированный 31
кофе зеленый 17
кофе Либерика 4
кофе муссонированный 21
кофе мытый 18
кофе мягкий 19
кофе натуральный жареный 23
кофе натуральный жареный в зернах 24
кофе натуральный жареный молотый 25
кофе натуральный растворимый 27
кофе натуральный растворимый гранулированный 29
кофе натуральный растворимый порошкообразный 28
кофе натуральный растворимый сублимированный 30
кофе немытый 20
кофе полированный 22
кофе Робуста 3
кофе сырой 17
кофе Эксцельса 5
мезокарп 9
обжаривание зеленого кофе 49
оболочка пергаментная 10
оболочка серебристая 16
оболочка сухая пергаментная 15
перикарп 14
плод кофейный свежий 7
плод кофейный сухой 13
помол кофе 50
примеси кофе посторонние 36
промывка 45
промывка кофейных зерен 45
пульпа 12
пульпа кофейного плода 12
пульпирование 43
пульпирование кофейных плодов 43
сепарация зеленого кофе 48
сортировка кофейных плодов 42
способ обработки влажный 41
способ обработки кофейных плодов влажный 41
способ обработки кофейных плодов сухой 38
способ обработки сухой 38
сушка кофейных зерен 46
сушка кофейных плодов 39
удаление перикарпа 40
удаление сухой пергаментной оболочки 47
ферментация 44
ферментация кофейных зерен 44
экзокарп 8
экстракт кофейный жидкий 26

Алфавитный указатель терминов на английском языке

agglomerated natural instant coffee	29
Arabica coffee	2
Arabusta coffee	6
caracol	33
coffee	1
coffee bean	11
decaffeinated coffee	31
defects of coffee	37
dehusking	40
diameter of coffee bean	35
dried coffee fruit	13
dried parchment	15
dry process	38
drying of coffee fruits	39
drying of parchment coffee bean	46
elephant bean	34
Excelsa coffee	5
exocarp	8
fermentation process	44
flat bean	32
foreign matters of coffee	36
freeze-dried natural instant coffee	30
fresh coffee fruit	7
green coffee	17
grinding	50
hulling of dried parchment	47
Liberica coffee	4
liquid coffee extract	26
mesocarp	9
mild coffee	19
monsooned coffee	21
natural instant coffee	27
natural roasted coffee	23
natural roasted coffee beans	24
natural roasted ground coffee	25
parchment	10
pericarp	14
polished coffee	22
pulp	12
pulping	43
raw coffee	17
roasting	49
Robusta coffee	3
selection of fruits	42
silverskin	16
sorting	48
spray-dried natural instant coffee	28
unwashed coffee	20
washed coffee	18
washing	45
wet process	41

УДК 663.93.001.4:006.354 ОКС 67.140.20 Н00 ОКСТУ 9198

Ключевые слова: кофе, свежий кофейный плод, кофейное зерно, зеленый кофе, натуральный жареный кофе, натуральный растворимый кофе, декофеинизированный кофе, посторонние примеси, дефекты кофе, способы обработки, термины, определения

Редактор *Л.И. Нахимова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 04.12.2007. Формат 60 × 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 0,75. Тираж 73 экз. Зак. 849.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru