МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34116—
2017**

КОФЕ ЖАРЕНЫЙ

Приготовление напитка для органолептического анализа

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 июня 2017 г. № 51)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июня 2017 г. № 601-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34116—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОФЕ ЖАРЕНЫЙ

Приготовление напитка для органолептического анализа

Roasted coffee. Preparation of beverage for sensory analysis

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод приготовления напитка для проведения органолептического анализа жареного кофе.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 2874—82[1)] Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 32775—2014 Кофе жареный. Общие технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32775, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **напиток:** Раствор, приготовленный путем экстракции растворимых веществ молотого жареного кофе с использованием свежекипяченой воды в условиях, определяемых настоящим стандартом.

4 Сущность метода

Метод состоит в заваривании свежекипяченой водой молотого жареного кофе.

Пробу жареного кофе в зернах предварительно размалывают, пробу молотого жареного кофе используют без дополнительной подготовки.

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

Издание официальное

5 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и материалы

5.1 Весы по ГОСТ OIML R 76-1 с пределом допускаемой абсолютной погрешности ±0,1 г.

5.2 Термометр жидкостный стеклянный по ГОСТ 28498 с диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С, пределом допускаемой погрешности ±1 °С.

5.3 Мельница лабораторная, предназначенная для размалывания не менее 50 г обжаренных кофейных зерен за время не более 1 мин до степени, соответствующей гранулометрическому составу помола, представленному в таблице 1.

Таблица 1

Фракция	Массовая доля, %
Часть пробы, оставшаяся на сите с номинальным размером отверстий 600 мкм	От 60 до 75
Часть пробы, оставшаяся на сите с номинальным размером отверстий 425 мкм	Не нормируется
Часть пробы, прошедшая сквозь сито с номинальным размером отверстий 425 мкм	От 5 до 15

5.4 Чашка, изготовленная из фарфора или стекла, вместимостью от 150 до 250 $см^3$.

Чашка должна быть чистой, без запаха и повреждений (без трещин, сколов и т. д.).

5.5 Устройство нагревательное чистое и без посторонних запахов, для кипячения воды.

5.6 Вода по ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Качество воды для приготовления кофейного напитка имеет большое значение для органолептического восприятия как внешнего вида напитка, так и его аромата и вкуса.

Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования, посуды и материалов, метрологические и технические характеристики которых не ниже указанных.

6 Отбор проб

Отбор проб — по ГОСТ 15113.0.

В лабораторию отправляют репрезентативную пробу. Она не должна иметь повреждений или изменений во время транспортирования и хранения.

7 Подготовка пробы для анализа

7.1 Для подготовки пробы для анализа жареного кофе в зернах размалывают примерно 50 г зерен жареного кофе в лабораторной мельнице (см. 5.3). Помол отбрасывают.

Помещают остаток зерен в лабораторную мельницу и снова размалывают.

Примечание — Кофе размалывают не ранее чем через 8 ч после обжарки зерен зеленого кофе.

Пробу молотого жареного кофе используют без дополнительной подготовки.

7.2 На весах (см. 5.1) взвешивают с точностью до 0,1 г пробы для анализа (см. 7.1), предпочтительно соответствующие 7,0 г кофе на 100 $см^3$ воды и объему чашки (см. 5.4), в отдельных случаях диапазон может составлять от 5 до 10 г.

Другое соотношение количества кофе и воды может быть согласовано между заинтересованными сторонами.

Примечание — Используемые потребителями рецептуры могут иметь другие значения концентрации кофе.

8 Приготовление напитка

8.1 Приступают к приготовлению напитка не позднее 90 мин после окончания помола пробы жареного кофе в зернах или вскрытия пробы молотого жареного кофе.

Помещают пробу для анализа в чашку (см. 5.4).

Доводят воду до кипения, используя нагревательное устройство (см. 5.5), и наливают ее в чашку с пробой для анализа так, чтобы пена поднялась до верхнего края чашки.

8.2 Перед началом определения аромата дают напитку настояться примерно одну-две минуты. Перед началом определения вкуса дают напитку остыть до температуры не выше 75 °С.

8.3 Температура первой дегустации обычно находится в диапазоне от 65 °С до 75 °С. Последующие дегустации могут проводиться по мере снижения температуры напитка.

9 Протокол испытаний

Протокол испытаний должен содержать:

- информацию, необходимую для идентификации пробы;
- информацию о методе отбора пробы;
- используемый метод, включая ссылку на настоящий стандарт;
- все рабочие подробности, не указанные в настоящем стандарте или считающиеся необязательными, вместе с любыми деталями, которые могут повлиять на качество напитка в части его органолептических показателей.

УДК 663.93:006.35 МКС 67.140.20

Ключевые слова: кофе жареный, молотый, приготовление напитка для органолептического анализа

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 22.08.2018. Подписано в печать 30.08.2018. 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 ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru