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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 8455— 2015

КОФЕ ЗЕЛЕНЫЙ В МЕШКАХ

Руководство по хранению и транспортированию

(ISO 8455:2011, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ») на основе аутентичного перевода на русский язык указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 августа 2015 г. № 79-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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 сентября 2015 г. № 1278-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 8455—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2016 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 8455:2011 Green coffee — Guidelines for storage and transport (Кофе сырой в мешках. Руководство по хранению и транспортированию).

Международный стандарт разработан подкомитетом ISO TC 34/SC 15 «Кофе» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеются в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с общепринятой терминологией.

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

Степень соответствия — идентичная (IDT)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2016

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 ЗЕЛЕНЫЙ В МЕШКАХ

Руководство по хранению и транспортированию

Green coffee. Guidelines for storage and transport

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зеленый кофе (также называемый сырым) в мешках и устанавливает руководящие указания по условиям хранения и транспортирования, сводящие к минимуму риски заражения, загрязнения и ухудшения качества зеленого кофе при поставках в мешках и «больших мешках» (см. Примечание), насыпью и в силосах.

Примечание — Термин «большой мешок» относится к современным гибким контейнерам из тканого полимерного материала, способным вмещать около 1000 дм^3 неупакованных кофейных зерен.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении настоящего документа. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного документа, для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного документа (включая все его изменения).

ISO 1446 Green coffee — Determination of water content — Basic reference method [Кофе зеленый (сырой). Определение содержания влаги. Основной контрольный метод]

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

ISO 4072 Green coffee in bags — Sampling (Кофе сырой в мешках. Отбор проб)

ISO 4149 Green coffee — Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects (Кофе сырой. Контроль по запаху, визуальный контроль и определение примеси и дефектов)

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

ISO 6667 Green coffee — Determination of proportion of insect-damaged beans (Кофе сырой. Определение доли кофейных зерен, поврежденных насекомыми)

ISO 6673 Green coffee — Determination of loss in mass at 105 °C [Кофе зеленый (сырой). Определение потери массы при температуре 105 °C]

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ISO 3509.

4 Условия содержания кофе в хранилище

4.1 Характеристики качества для хранения

4.1.1 В зеленом кофе, предназначенном для хранения, не должно быть признаков заражения насекомыми, загрязнений от грызунов, плесени, других загрязнений (определенных в соответствии с

Издание официальное

ISO 4149 и ISO 6667 по необходимости). Кофейные зерна должны быть сухими, чтобы обеспечить отсутствие плесени, но не вызвать излишнюю хрупкость зерна. Содержание влаги в кофе (см. следующий абзац) определяют в соответствии с ISO 1446 или ISO 6673. Указывают использованный метод.

Поскольку верхний и нижний пределы приемлемого значения влажности зависят от метода и оборудования, используемых для измерения, их определяют в технических условиях и контрактах.

4.1.2 Мешки, «большие мешки», контейнеры или силосы, предназначенные для хранения зеленого кофе, следует проверять перед использованием на предмет отсутствия запаха, признаков заражения насекомыми, загрязнения от грызунов и других загрязнений, а также на прочность.

4.2 Помещение зеленого кофе в хранилище

4.2.1 Зеленый кофе, предназначенный для хранения, после упаковки следует переместить на минимальные сроки в хорошо вентилируемые и содержащиеся в надлежащих условиях складские участки или помещения. Температура и относительная влажность воздуха в хранилище должны обеспечивать сохранение качества кофе в течение периода хранения.

4.2.2 Все внутренние транспортные средства должны проверяться должностными лицами перед погрузкой зеленого кофе, чтобы убедиться в отсутствии загрязнений и хорошем санитарном состоянии.

4.2.3 Во время внутреннего транспортирования к складским помещениям и от них мешки с зеленым кофе должны быть покрыты для защиты от случайного загрязнения или ущерба, нанесенного неблагоприятными погодными условиями. Зеленый кофе необходимо особенно защищать от повторного увлажнения. Не следует применять воздухонепроницаемую герметизацию контейнеров без вентиляции, которая может привести к конденсации влаги.

5 Условия хранения

5.1 Расположение товарного склада

Товарные склады не следует строить в местах, где возможно скопление холодного воздуха, т. е. необходимо избегать низинных и сырых участков. Они должны располагаться на высоком уровне, стены и фундаменты должны быть водонепроницаемыми, чтобы исключить проникновение влаги снаружи.

Товарные склады следует ориентировать в направлении запад-восток, север-юг, располагая более короткую стену по направлению к солнечной стороне, чтобы сэкономить на изоляции, и, следовательно, длинную сторону расположить в направлении запад-восток. Двери товарного склада никогда не должны быть обращены в направлении ветров, которые могут ухудшить качество кофе.

5.2 Условия для обеспечения сохранности на товарных складах

5.2.1 Пролитые жидкости следует вытирать немедленно.

5.2.2 Отходы, подстилки под груз, мусор следует удалять немедленно.

5.2.3 Оборудование следует хранить таким образом, чтобы не образовалось убежища для грызунов, насекомых или птиц.

5.2.4 Должны отсутствовать участки с плохим дренажом, в которых может образоваться место для размножения насекомых или других паразитов.

5.2.5 Для контроля окружающих участков земли должна быть предусмотрена программа борьбы с насекомыми и регулярные проверки участка. Для этого следует задействовать организацию по борьбе с насекомыми.

5.2.6 Участки с твердой поверхностью следует тщательно подметать.

5.3 Требования к торговым складам и их внутренним помещениям

5.3.1 Для предотвращения действия солнечного излучения покрытие торгового склада следует оснащать термической изоляцией. Для сохранения качества на самых верхних полках минимальное расстояние между последним верхним рядом мешков и коньком крыши склада должно составлять не менее 2 м.

5.3.2 Торговые склады должны быть прочными по конструкции, без протечек, с защитой от грызунов и птиц.

5.3.3 Все коммуникации, на которых может образоваться конденсат, должны быть соответствующим образом изолированы.

5.3.4 Пол в складах должен быть свободным от грязи и пыли.

Должна быть предусмотрена программа как уборки пролитых жидкостей, так и обычной уборки во избежание скопления грязи и мусора на полу.

5.3.5 Груз, просыпанный при транспортировании, следует немедленно удалять.

5.3.6 Мусор следует регулярно удалять и утилизировать.

5.3.7 Следует применять программу борьбы с птицами, грызунами, насекомыми и другими вредителями, контролируемую признанной организацией по борьбе с вредителями.

5.3.8 Выполнение программы гигиенических мероприятий в помещениях должно регулярно контролироваться уполномоченным лицом.

5.3.9 Все туалетные помещения должны быть отделены от участка хранения кофе, полностью закрыты и содержаться в хорошем санитарном состоянии.

5.4 Хранение и обращение кофе

5.4.1 Кофе в мешках следует хранить на достаточном расстоянии от наружных стен, которое позволяет проводить проверку и санитарную обработку пола между мешками с кофе и стенами, кроме того, указанное расстояние способствует правильной вентиляции. Рекомендуемое расстояние между мешками с кофе и стенами должно быть более 0,8 м.

5.4.2 Температура воздуха и влажность являются главными и основными факторами сохранения качества кофе, которые следует соответствующим образом контролировать. Рекомендуются следующие показатели: температура около 22 °С и относительная влажность не более 60 %. Влажность кофе следует постоянно контролировать, чтобы не превысить режимы хранения, рекомендованные в 4.1.1.

5.4.3 Следует избегать хранения рядом с проемами (окнами, дверями и т. п.), чтобы избежать воздействия на кофе погодных условий.

5.4.4 Контроль освещения, как естественного, так и искусственного, важен для качества и сохранности кофе, поскольку воздействие света является одним из факторов ухудшения цвета и качества. Торговые склады не должны иметь естественного освещения, а искусственное освещение должно включаться по возможности на самое короткое время. Большую часть времени кофе должен находиться в темноте, при этом необходимо соблюдать условия безопасной работы. Искусственное освещение следует располагать только в проходах и коридорах, никогда над мешками, и включать по секциям, чтобы не ухудшить качество кофейных зерен.

5.4.5 Мешки с кофе не должны находиться в прямом контакте с настилом пола, паллетами или другими разделяющими устройствами, которые должны быть чистыми и сухими; рекомендуется гидроизоляция пола. Если применяются деревянные паллеты, то защиту от возможных щепок можно обеспечить, прокладывая листы из упрочненного картона между мешками с кофе и паллетами.

5.4.6 Не допускается хранение зеленого кофе рядом или на участках с потенциально загрязняющими грузами (например, химическими веществами, пахучими или мелкодисперсными материалами, зеленым кофе более низкого сорта, другими продуктами, которые могут быть заражены).

5.4.7 Кофе разного качества следует хранить на складе раздельно во избежание возможного загрязнения кофе хорошего качества зернами плохого кофе. Рекомендуется использовать другое место для хранения «органического» кофе, чтобы избежать возможного перекрестного загрязнения с кофе других сортов, требующих обработки (окуривания).

5.4.8 Въезд транспортных средств в помещение торгового склада запрещается во избежание изменений температуры, влажности и освещенности, а также вредных газов. Если въезд транспорта на склад неизбежен, необходимо предусмотреть систему защиты от загрязнения кофе выхлопными газами. Существует несколько возможных методов. Один из них — организация помещения для погрузки и разгрузки с двумя воротами, в котором для въезда транспорта открываются только внешние ворота. В соответствии с другим методом используют навесы, расположенные снаружи, в непосредственной близости от дверей склада.

5.4.9 Рассыпанный груз, выпавший из мешков или блоков, должен быть немедленно удален. При соблюдении правильных условий хранения такие случаи редки.

5.4.10 Внутри склада следует избегать применения механизмов и другой деятельности, которые могут мешать процессу хранения кофе. Если имеется оборудование для обработки кофе или любое другое оборудование, оно должно быть изолировано относительно мест хранения кофе.

5.4.11 Паллеты для кофе в мешках и запасные паллеты должны содержаться в чистом состоянии и в исключительных случаях снабжаться защитным покрытием (при необходимости). Следует избегать применения покрытий и материалов для покрытия, которые ограничивают вентиляцию кофе в мешках или действуют на качество кофе.

5.4.12 Из кофе в мешках в хранилище следует отбирать пробы (в соответствии с ISO 4072 и ISO 6666) и регулярно проверять на предмет повреждения или ухудшения качества (в соответствии с ISO 4149 и ISO 6667, по мере применимости).

5.4.13 Мешки с кофе всегда должны быть защищены покрытием от дождя и распыляемой воды во время транспортирования и хранения.

6 Условия морских перевозок

6.1 Порты погрузки и разгрузки

6.1.1 Время хранения зеленого кофе, загруженного в транспортные средства или грузовые контейнеры, до погрузки на судно должно быть минимальным. Загруженные транспортные средства или контейнеры должны по возможности находиться в тени; дополнительно, чтобы минимизировать нагревание зерен кофе, следует использовать светозащитные покрытия.

6.1.2 Зеленый кофе нельзя загружать в неплотные, пахнущие или в загрязненные контейнеры, а также в контейнеры, в которых потолок, стены или пол сырые или имеют признаки влаги. Желательно, чтобы уполномоченное лицо проверяло их перед загрузкой. Рекомендуется, чтобы контейнеры имели конструкцию, образующую изотермическую оболочку, с тем, чтобы внешняя атмосфера оказывала незначительное воздействие на температуру груза.

6.1.3 Во время загрузки или разгрузки необходимо избегать контакта зеленого кофе с другими, потенциально загрязняющими грузами.

6.1.4 Мешки с зеленым кофе не следует размещать на грязной или загрязненной поверхности причала.

6.1.5 Рекомендуется, чтобы время передачи в порту было не более 72 ч.

6.2 Морской транспорт

6.2.1 Трюмы кораблей следует очищать до погрузки.

6.2.2 Для унифицированного груза используют только сухие и чистые паллеты или грузоподъемные стропы морского типа. Если применены петли канатного типа, они должны быть чистыми.

6.2.3 Груз зеленого кофе должен быть защищен от повреждения соленой водой и корабельными осаждениями влаги. Следует избегать размещения зеленого кофе рядом с потенциально загрязняющими грузами (например, химикатами, материалами с запахом или мелкодисперсными материалами, кофе низших сортов или другими товарами, которые могут быть заражены) или на участках, содержащих такие грузы.

6.2.4 Необходимо поддерживать приемлемую программу контроля борьбы с вредителями.

6.2.5 Мешки с зеленым кофе в контейнерах или без них следует размещать ниже палубы в вентилируемых трюмах, вдали от обогреваемых или охлаждаемых участков.

6.2.6 Пробы кофе, расположенного рядом со стенками контейнера, отбирают в случайном порядке; рекомендуется проводить как минимум одно измерение влажности перед погрузкой и другое измерение из тех же мешков по прибытии.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение и наименование международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование межгосударственного стандарта
ISO 1446 Кофе зеленый. Определение содержания влаги. Основной контрольный метод	IDT	ГОСТ ISO 1446—2014 Кофе зеленый. Определение содержания влаги. Основной контрольный метод
ISO 3509 Кофе и кофепродукты. Словарь	—	*
ISO 4072 Кофе зеленый в мешках. Отбор проб	IDT	ГОСТ ISO 4072—2015 Кофе зеленый в мешках. Отбор проб
ISO 4149 Кофе сырой. Контроль по запаху, визуальный контроль и определение примеси и дефектов	—	*
ISO 6666 Пробы зерен кофе. Инструмент для взятия проб необжаренных зерен кофе, сырых зерен кофе и зерен кофе, высушенных с неотделенной пергаментной оболочкой	—	*
ISO 6667 Кофе сырой. Определение доли кофейных зерен, поврежденных насекомыми	—	*
ISO 6673 Кофе сырой. Определение потери массы при температуре 105 °С	IDT	ГОСТ ISO 6673—2014 Кофе зеленый. Определение потери массы при температуре 105 °С

* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:

IDT — идентичный стандарт.

УДК 663.93:006.354 МКС 67.140.20 IDT

Ключевые слова: кофе зеленый, руководство по хранению и транспортированию

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 11.11.2015. Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 52 экз. Зак. 3843.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru