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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 9116— 2013

КОФЕ ЗЕЛЕНЫЙ

Руководство по методам составления спецификаций

(ISO 9116:2004, IDT)

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 ПОДГОТОВЛЕН Некоммерческой организацией «Российская ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ») на основе собственного 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 декабря 2013 г. № 63-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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 марта 2014 г. № 162-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 9116—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 9116—2004 «Кофе зеленый. Руководство по методам составления спецификаций» («Green coffee — Guidelines on methods of specification», 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).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

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

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 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

© ISO, 2004 — Все права сохраняются
© 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

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

Руководство по методам составления спецификаций

Green coffee. Guidelines on methods of specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт содержит руководство по методам, используемым при описании зеленого кофе, предназначенного для продажи и закупок, в основе которого лежат условия соглашения, применяемые в торговле кофе.

Стандарт рекомендует методы отбора проб, упаковки, маркировки, хранения и отгрузки зеленого кофе.

Стандарт применим к зеленому кофе по ISO 3509.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении настоящего документа. Для датированных ссылок применяется только цитированное издание документа. Для недатированных ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 1446:2001 Green coffee — Determination of water content — Basic reference method (Кофе зеленый (сырой). Определение содержания влаги. Основной контрольный метод)

ISO 3509:2005 Coffee and coffee products — Vocabulary (Кофе и кофепродукты. Словарь)

ISO 4149:2005 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 4150:1991 Green coffee or raw coffee — Size analysis — Manual and machine sieving (Кофе зеленый или сырой. Гранулометрический анализ. Ручное и машинное просеивание)

ISO 6667:1985 Green coffee — Determination of proportion of insect-damaged beans (Кофе сырой. Определение доли кофейных зерен, поврежденных насекомыми)

ISO 6669:1995 Green and roasted coffee — Determination of free-flow bulk density of whole beans (routine method) [Кофе сырой и жареный. Определение насыпной плотности целых зерен при пересыпании (общепринятый метод)]

ISO 6673:2003 Green coffee — Determination of loss in mass at 105 degrees C (Кофе зеленый (сырой). Определение потери массы при температуре 105 °С)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ISO 3509.

4 Методы описания партии или поставки зеленого кофе

Каждую партию или поставку зеленого кофе должна сопровождать следующая полная информация или ее часть:

- страна происхождения;

Издание официальное

- регион, штат или плантация происхождения (возможно);
- год сбора урожая или, где возможно, указание срока хранения кофе после сбора урожая;
- сорт зеленого кофе по ISO 3509;
- число мешков, составляющих партию или поставку, и средняя масса нетто каждого мешка или, для других методов упаковки, масса нетто партии или поставки;
- потеря массы при сушке, определяемая по ISO 6673, или содержание влаги, определяемое по ISO 1446;
- дефекты и посторонние включения, определяемые по ISO 4149;
- содержание поврежденных насекомыми зерен, определяемое по ISO 6669;
- размер зерен, определяемый по ISO 4150.

5 Отбор проб

Отбор проб зеленого кофе в мешках следует проводить в соответствии с [1].

6 Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование

6.1 Упаковка

Зеленый кофе следует упаковывать, используя приемлемые материалы, не влияющие на качество продукта, или в насыпные емкости, которые способны защитить продукт от повреждения, ухудшения качества и загрязнения.

6.2 Маркировка

Четкая и несмываемая маркировка мешков для зеленого кофе и разборчивая маркировка емкостей (контейнеров) для упаковки грузов насыпью должны содержать следующую информацию:

- страна происхождения;
- масса нетто содержимого;
- по меньшей мере, обозначение «зеленый кофе».

6.3 Хранение и транспортирование

Зеленый кофе следует хранить, обрабатывать и транспортировать в соответствии с [2].

Приложение А
(справочное)

Остаточное количество пестицидов и загрязняющих веществ

Предельное остаточное количество пестицидов и загрязняющих веществ в зеленом кофе устанавливается совместной комиссией Codex Alimentarius Организации ООН по вопросам продовольствия и сельского хозяйства/ Всемирной организацией здравоохранения (FAO/WHO) или действующими национальными нормативными документами, или на основе условий контракта между продавцом и покупателем.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии международных стандартов межгосударственным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта
ISO 1446:2001 Кофе зеленый (сырой). Определение содержания влаги. Основной контрольный метод	—	*
ISO 3509:2005 Кофе и кофепродукты. Словарь	—	*
ISO 4149:2005 Кофе сырой. Контроль по запаху, визуальный контроль и определение примеси и дефектов	—	*
ISO 4150:1991 Кофе зеленый или сырой. Гранулометрический анализ. Ручное и машинное просеивание	—	*
ISO 6667:1985 Кофе сырой. Определение доли кофейных зерен, поврежденных насекомыми	—	*
ISO 6669:1995 Кофе сырой и жареный. Определение насыпной плотности целых зерен при пересыпании (общепринятый метод)	—	*
ISO 6673:2003 Кофе зеленый (сырой). Определение потери массы при температуре 105 °С	—	*
* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Официальный перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде стандартов.		

Библиография

[1] ISO 4072:1982 Green coffee in bags — Sampling
[2] ISO 8455:1986 Green coffee — Guidelines for storage and transport

УДК 663.93:006.354 МКС 67.140.20 IDT

Ключевые слова: кофе зеленый, руководство по спецификации

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.09.2018. Подписано в печать 10.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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

gost.e-ecolog.ru