

TCVN 6605 : 2000

**CÀ PHÊ TAN ĐỰNG TRONG THÙNG CÓ LÓT-
LẤY MẪU**

Instant coffeein cases with liners - Sampling

HÀ NỘI -2000

Lời nói đầu

TCVN 6605 : 2000 hoàn toàn tương đương với ISO 6670 : 1983;

TCVN 6605 : 2000 do Ban kỹ thuật TCVN/TC/F16 Cà phê và sản phẩm cà phê biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

Cà phê tan đựng trong thùng có lót - Lấy mẫu

Instant coffee in cases with liners - Sampling

0 Giới thiệu

Tiêu chuẩn này được xây dựng theo TCVN 6539 : 1999 (ISO 4072 : 1982), Cà phê nhân đóng bao – Lấy mẫu, nhưng có sự khác biệt do tính chất và yêu cầu đặc biệt của cà phê tan và những kinh nghiệm độc lập.

Các thuật ngữ được dùng theo ISO 3534

1 Phạm vi và lĩnh vực áp dụng

1.1 Tiêu chuẩn này qui định phương pháp lấy mẫu của chuyến hàng cà phê tan được vận chuyển trong 10 kiện hoặc nhiều hơn nhằm mục đích kiểm tra để xác định xem chuyến hàng có phù hợp với những chỉ tiêu kỹ thuật của hợp đồng hay không.

Các thùng dùng để đựng phải có lớp lót ở bên trong làm bằng vật liệu chống ẩm, và được bọc kín bởi vì tính hút nước của cà phê tan, và mỗi kiện phải có khối lượng tịnh lớn hơn 10 kg, thông thường là 40 kg. Các thùng thường được làm bằng giấy các tông với độ bền thích hợp.

1.2 Phương pháp này cũng áp dụng để chọn và chuẩn bị một lượng mẫu đại diện vừa đủ của chuyến hàng với mục đích:

- a) làm cơ sở để chào hàng;
- b) để kiểm tra nhằm xác minh xem loại cà phê tan được chào bán có thỏa mãn các yêu cầu về hàng bán của nhà sản xuất hay không ;
- c) để kiểm tra nhằm xác định một hoặc nhiều đặc tính của cà phê tan có đảm bảo các mục đích về kỹ thuật, thương mại, quản lý và phân xử hay không ;
- d) để giữ lại làm mẫu tham khảo đối chứng trong trường hợp kiện tụng, nếu cần.

Trong thực tế, chuyến hàng cà phê tan thường được pha trộn khi dùng và trước khi đóng gói.

1.3 Tiêu chuẩn này áp dụng cho tất cả các loại cà phê tan, như đã nêu trong ISO 3509, chứa trong thùng có lớp lót.

1.4 Qui trình riêng biệt để lấy mẫu cà phê tan, gồm chủ yếu những hạt để vỡ vụn, để kiểm tra, đặc biệt về tỷ trọng hàng và kích cỡ hạt, nếu cần, cũng được nêu trong phụ lục B.

2 Tiêu chuẩn trích dẫn

ISO 3509, Cà phê và sản phẩm cà phê – Thuật ngữ.

3 Định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các định nghĩa sau đây.

3.1 Chuyến hàng : Là số lượng cà phê tan trong thùng được gửi đi hoặc nhận về cùng 1 đợt và được thực hiện bởi 1 hợp đồng riêng biệt hoặc 1 vận đơn tàu biển. Chuyến hàng có thể bao gồm 1 hoặc nhiều lô.

3.2 Lô hàng : là một phần của chuyến hàng hoặc cả chuyến hàng từ một nguồn xác định, có các đặc tính đồng nhất và có cùng ký mã hiệu, không quá 1 500 thùng với cùng kiểu loại và khối lượng, chứa cà phê tan cùng có những đặc tính chung về tính chất đồng nhất hợp lý và có kèm theo phác đồ để khảo sát những đặc tính đó.

3.3 Thùng bị hỏng : Thùng có lớp lót bị rách cho thấy có thể có hư hại hoặc làm bản cà phê tan bên trong, hoặc là những thùng đã bị bắn, hoặc bị nhiễm bẩn khác, trong trường hợp như thế bản thân cà phê tan coi như đã bị bắn.

3.4 Mẫu : Là một phần được lấy ra từ lô, để đánh giá các tính chất của lô qua khảo sát, nghĩa là các thùng đã được lựa chọn.

3.5 Mẫu riêng lẻ : Là 1 lượng 100 ± 20 g cà phê tan được lấy từ mỗi thùng riêng lẻ của lô đặc trưng.

3.6 Mẫu chung : Là 1 lượng không dưới 1 000 g cà phê tan có được bằng cách trộn tất cả các mẫu lẻ (3.5) đã được lấy từ các thùng của lô đã chọn.

3.7 Mẫu chung pha trộn : Là số lượng cà phê tan thu được bằng cách kết hợp và pha trộn tất cả các mẫu lẻ (3.5) đã được lấy từ các thùng của lô đã chọn.

3.8 Mẫu thí nghiệm : Là số lượng cà phê tan không dưới 300 g được lấy từ mẫu gộp pha trộn (3.7) của 1 lô đã chọn mà không làm thay đổi thành phần của nó.

4 Chuẩn bị về hành chính

4.1 Nhân viên lấy mẫu

Việc lấy mẫu phải do nhân viên lấy mẫu có kinh nghiệm hoặc nhân viên được tuyển chọn qua đào tạo, hoặc phải do những tổ chức chuyên lấy mẫu thực hiện.

4.2 Lấy mẫu

Việc lấy mẫu phải được thực hiện cho những thùng và lớp lót còn lành lặn, tại nơi có mái che nhằm bảo vệ mẫu, dụng cụ lấy mẫu và vật đựng mẫu và bao bì dùng đựng mẫu tránh nhiễm bẩn.

Việc lấy mẫu phải được thực hiện sao cho độ ẩm trong mẫu ít bị thay đổi, ví dụ tiến hành lấy mẫu trong phòng có điều hoà không khí.

Nhân viên lấy mẫu phải báo cáo mọi trường hợp thùng và lớp lót bị hư hỏng và không được cho mẫu riêng lẻ lấy từ những thùng đó vào mẫu gộp.

Nếu phát hiện thấy thùng hoặc lớp lót bị hư hỏng, thì nhân viên lấy mẫu phải kiểm tra lại cả lô hàng để tìm hư hỏng.

4.3 Báo cáo lấy mẫu

Sau khi chuẩn bị mẫu xong phải lập báo cáo lấy mẫu (xem điều 10).

5 Nhận dạng và kiểm tra tổng quan lô hàng trước khi lấy mẫu

Trước mỗi lần lấy mẫu cần nhận dạng lô hàng.

6 Dụng cụ lấy mẫu

6.1 Ống lấy mẫu nhiều mức (xem phụ lục A).

6.2 Thìa (xem phụ lục B)

7 Bao bì đựng mẫu và đóng gói mẫu

Bao bì đóng gói mẫu nêu trong 4.2 cùng với hệ thống làm kín phải sạch và khô và phải được làm từ vật liệu không gây ảnh hưởng tới mùi, vị hay thành phần của mẫu.

Bao bì đựng mẫu phải đủ cứng để chống lại va đập ngẫu nhiên trong quá trình vận chuyển, và giữ được mẫu không bị thay đổi trong một thời gian nhất định, với biện pháp đặc biệt chống được nguy cơ hút ẩm của mẫu.

8 Cách tiến hành

8.1 Lấy mẫu lẻ

8.1.1 Số lượng thùng chính xác cần được chọn phải được các bên liên quan thoả thuận trước.

8.1.2 Việc lấy mẫu phải tiến hành 1 cách ngẫu nhiên.

Sau khi mở thùng, bóc niêm phong của lớp lót và dùng ống lấy mẫu nhiều mức để lấy mẫu lẻ theo hướng dẫn sử dụng ống lấy mẫu (xem phụ lục A).

Trong trường hợp cà phê tan có hạt dễ vỡ, để lấy được mẫu đại diện chính xác hơn về những đặc tính lý học (độ chắc đặc và cỡ hạt) cần áp dụng qui trình khác như qui định trong phụ lục B.

Chú thích – Để thu được mẫu gộp 1 000 g (xem 3.6) có thể phải lấy vài mẫu lẻ từ mỗi thùng.

8.1.3 Sau khi lấy xong mẫu lẻ niêm phong lại lớp lót và đóng nắp thùng.

8.2 Chuẩn bị mẫu

8.2.1 Mẫu gộp

Kiểm tra các mẫu lẻ sau khi lấy xong. Nếu chúng đồng nhất rõ rệt, gộp chúng lại cho vào hộp đựng. Dán nhãn mẫu gộp vừa thu được (xem điều 9).

Nếu phát hiện thấy có sự không đồng nhất giữa mẫu lẻ, thì bảo quản chúng riêng rẽ và ghi thực trạng này vào trong báo cáo lấy mẫu (xem điều 10).

Các mẫu lấy từ những thùng bị hư hỏng hoặc có lớp lót bị hư hỏng thì không được đưa vào mẫu gộp.

8.2.2 Mẫu gộp pha trộn

Lấy mẫu gộp (8.2.1) ra khỏi các hộp đựng mẫu và trộn cẩn thận, nhưng tránh thao tác quá mạnh có thể dẫn đến vỡ vụn quá mức các hạt.

8.2.3 Mẫu thí nghiệm

Chuẩn bị mỗi mẫu thí nghiệm bằng cách lấy một lượng không ít hơn 300 g từ mẫu gộp pha trộn (8.2.2). Trộn thật kỹ mẫu thí nghiệm, nhưng tránh thao tác quá mạnh không cần thiết. Có thể cần có nhiều mẫu thí nghiệm.

9 Đóng gói và ghi nhãn mẫu

9.1 Chú ý khi đóng gói mẫu

Hộp đựng mẫu phải ngăn được ẩm, có nắp đậy kín và đựng đầy cà phê tan. Chọn loại nắp đậy sao cho tránh dẫn đến mất mát hoặc xáo trộn.

9.2 Ghi nhãn

Mẫu phải được nhận biết qua những thông tin sau đây được ghi trên hộp đựng hoặc trên nhãn dán vào hộp đựng, trừ trường hợp trong hợp đồng có qui định ngược lại;

- a) Ngày lấy mẫu
- b) Họ và tên nhân viên lấy mẫu
- c) Số vận đơn hoặc hợp đồng
- d) Tên tàu (hoặc phương tiện vận chuyển khác)
- e) Địa điểm
- f) Ký mã hiệu
- g) Số lượng
- h) Khối lượng của mẫu.

10 Báo cáo lấy mẫu

Báo cáo lấy mẫu phải bao gồm mọi thông tin liên quan đến phương pháp lấy mẫu và phải đề cập đến các thùng bị hư hỏng, kiểu loại hư hỏng và số lượng gần đúng các thùng bị hư hỏng trong lô.

Cũng cần phải ghi bất kỳ nhận xét thoả đáng khác nào về tình trạng của lô hàng.

Nhân viên lấy mẫu cần báo cáo về những điều kiện trong khu vực của lô hàng, đặc biệt chú ý những chi tiết về các chất liệu có khả năng gây ô nhiễm ở xung quanh, và những điều kiện (độ ẩm tương đối) liên quan đến khả năng hút ẩm (nếu có yêu cầu đánh giá chính xác về hàm lượng chất khô).

11 Những chú ý trong việc lưu kho và vận chuyển mẫu

11.1 Mẫu thí nghiệm phải được gửi tới địa điểm kiểm tra càng sớm càng tốt, ngay sau khi chuẩn bị xong.

Phải gửi kèm theo mẫu một bản sao báo cáo lấy mẫu (xem điều 10).

1.1.2 Sau khi lấy các mẫu thí nghiệm, mẫu gộp pha trộn của mỗi lô phải được giữ lại để sau này sử dụng nếu cần, cho đến khi toàn bộ chuyển hàng đã được bên mua tiếp nhận.

Phụ lục A

Ống lấy mẫu chuyên dụng nhiều mức

A.1 Mô tả (xem hình vẽ)

Ống lấy mẫu nhiều mức là ống lấy mẫu chuyên dụng phân loại hạt, dài khoảng 1 m, cấu trúc có 2 ống có thể xoay trong nhau (đường kính ngoài 35 mm) được đục 6 lỗ (nằm hơi so le nhau).

Ống trong có một đầu là miệng ống có tay cầm dùng để xoay làm đóng hoặc mở các lỗ. Ống ngoài có đầu nhọn cứng.

Các ống thường được chế tạo bằng đồng thau và đầu nhọn cũng bằng đồng cứng, nhưng chúng cũng có thể được chế tạo bằng các chất liệu khác có đủ độ cứng và không gỉ.

Ống lấy mẫu này dùng thích hợp với các thùng cao 1 m, chứa 40 kg cà phê tan; có thể thiết kế ống ngắn hơn hoặc dài hơn để dùng cho các kiện thấp hơn hoặc cao hơn chứa các khối lượng cà phê tan khác nhau.

Ống lấy mẫu như trên hình vẽ có dung tích 0,45 dm³, tương ứng với khoảng 100 g cà phê tan.

A.2 Cách sử dụng

A.2.1 Để ống lấy mẫu ở vị trí đóng rồi cắm vào khoảng giữa của thùng cà phê tan, cho đến khi đầu ống chạm tới đáy thùng.

Thùng phải được đặt ở tư thế thẳng đứng, còn ống có thể hơi nghiêng so với mặt trên của thùng.

A.2.2 Xoay tay cầm sang vị trí mở, như vậy cho phép cà phê tan lọt qua các lỗ vào trong ống lấy mẫu..

A.2.3 Xoay tay cầm lại vị trí đóng và rút ống lấy mẫu ra.

A.2.4 Đổ lượng cà phê tan trong ống qua miệng ống ở phía tay cầm vào hộp đựng mẫu bằng cách lộn ngược ống.

Phụ lục B

Phương pháp lấy mẫu đặc biệt để bảo vệ những đặc tính về tỷ trọng và cỡ hạt

B.1 Dụng cụ

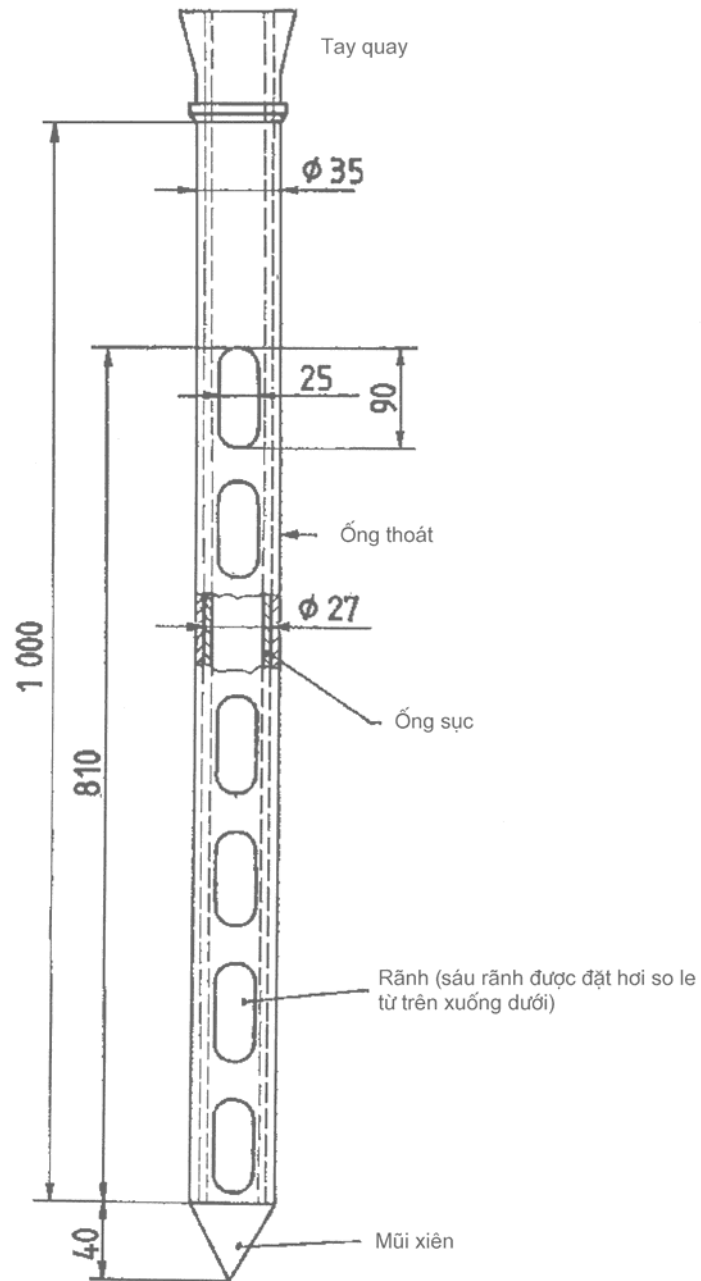
B.1.1 Thìa kim loại có dung tích tương đương khoảng 50 g cà phê tan.

B.2 Cách tiến hành

Lấy từng thùng đã chọn ra, lần lượt lật nghiêng đổ lượng chứa trong thùng sang một thùng mới có lớp lót. Trong khi đang đổ dùng thìa kim loại (B.1.1) hứng lấy ba xuất thìa cà phê tan tại ba thời điểm bắt đầu, giữa và cuối của quá trình đổ để thu được mẫu lẻ đại diện khoảng 100 g.

Xử lý mẫu lẻ như qui định trong 8.2. Sau đó niêm phong kín lớp lót của thùng mới.

Kích thước tính bằng milimet



Hình - Ống lấy mẫu nhiều mức