

Lời nói đầu

TCVN 5250:2007 thay thế TCVN 5250-90;

TCVN 5250:2007 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn 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 và Công nghệ công bố.

Cà phê rang

Roasted coffee

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cà phê rang.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau là rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm ban hành thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm ban hành thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi.

TCVN 4193:2005, Cà phê nhân.

TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005), Cà phê và sản phẩm cà phê – Thuật ngữ và định nghĩa.

TCVN 5252, Cà phê bột – Phương pháp thử.

TCVN 5253, Cà phê – Phương pháp xác định hàm lượng tro.

TCVN 5702-93, Cà phê nhân – Lấy mẫu.

TCVN 7035:2002 (ISO 11294:1994), Cà phê bột. Xác định độ ẩm – Phương pháp xác định hao hụt khối lượng ở 103 °C (Phương pháp thông thường).

TCVN 7087:2002 [CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991, Amd. 1999 & 2001)], Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa trong TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005) và các thuật ngữ, định nghĩa sau đây:

3.1

Hạt tốt (good bean)

Các hạt được rang chín đều, đáp ứng được các yêu cầu về cảm quan của hạng 1 trong bảng 1.

3.2

Hạt bị lỗi (defective bean)

Các hạt sau khi rang có màu sắc khác hẳn hoặc sáng hơn màu của khối hạt, hoặc có màu đậm đến quá đậm, cháy đen.

3.3

Mảnh vỡ (broken piece)

Mảnh nhân bị vỡ có thể tích nhỏ hơn một nửa hạt nguyên.

3.4

Tạp chất (extraneous matter)

Các chất không thuộc hạt cà phê.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Nguyên liệu

Nguyên liệu dùng để chế biến cà phê rang phải phù hợp với TCVN 4193:2005.

4.2 Phân hạng chất lượng

Cà phê rang được chia làm 2 hạng.

Hạng 1 và hạng 2.

Các chỉ tiêu chất lượng của hạng 1 và hạng 2 được qui định trong 4.3 và 4.4.

4.3 Yêu cầu cảm quan

Yêu cầu cảm quan đối với cà phê rang được đưa ra trong bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan đối với cà phê rang

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Hạng 1	Hạng 2
1. Màu sắc	Màu nâu cánh gián đậm, hạt rang đồng đều không cháy, cho phép dính ít vỏ lụa màu ánh bạc	Màu nâu cánh gián, hạt rang không đồng đều, cho phép dính vỏ lụa màu ánh bạc
2. Mùi	Thơm rất đặc trưng của cà phê rang, không có mùi lạ	Thơm đặc trưng của cà phê rang, không có mùi lạ
3. Vị	Có vị rất đặc trưng của sản phẩm	Có vị đặc trưng của sản phẩm

4.4 Yêu cầu hóa-lý

Yêu cầu hóa-lý đối với cà phê rang được đưa ra trong bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu về hóa-lý đối với cà phê rang

Tên chỉ tiêu	Mức	
	Hạng 1	Hạng 2
1. Hạt tốt, tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	92	86
2. Mảnh vỡ, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	3	4
3. Hạt bị lỗi, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5	10
4. Độ ẩm, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5	5
5. Hàm lượng tro, tính theo % khối lượng, không lớn hơn		
– Tro tổng số	5	5
– Tro không tan trong axit clohydric	0,2	0,2
6. Tỷ lệ chất tan trong nước, tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	25	25
7. Tạp chất, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	0,3	0,3

5 Phương pháp thử

5.1 Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu

5.1.1 Lấy mẫu, theo TCVN 5702.

5.1.2 Chuẩn bị mẫu

Từ mẫu thử đã được lấy theo 5.1.1, dùng dụng cụ chia đôi hoặc chia bốn để chia mẫu cho đến khi thu được phần mẫu thử khoảng 100 g. Nghiền phần mẫu thử này cho đến khi tất cả lọt hết qua sàng có cỡ lỗ 1,00 mm.

Bảo quản mẫu thử trong dụng cụ đựng mẫu thích hợp có nắp đậy kín khí.

5.2 Xác định tỷ lệ hạt tốt, hạt bị lỗi, tỷ lệ mảnh vỡ và tạp chất

5.2.1 Dụng cụ

5.2.1.1 Cân, có độ chính xác 0,01 g.

5.2.1.2 khay men hoặc khay gỗ sơn trắng, khô sạch.

5.2.1.3 Kẹp gấp.

5.2.1.4 Cốc cân.

5.2.1.5 Dụng cụ đựng mẫu.

5.2.2 Tiến hành xác định

Cân khoảng 100 g mẫu thử, chính xác đến 0,01 g, dàn đều mẫu trên khay (5.2.1.2), quan sát, dùng kẹp gấp (5.2.1.3) gấp riêng các mảnh vỡ, hạt bị lỗi, tạp chất cho vào các dụng cụ đựng mẫu (5.2.1.5) riêng biệt, sau đó cho vào cốc cân (5.2.1.4) đã biết trước khối lượng, cân riêng rẽ từng loại.

5.2.3 Tính toán kết quả

5.2.3.1 Tỷ lệ mảnh vỡ, hạt bị lỗi, tạp chất, A_i , tính bằng % khối lượng, theo công thức sau:

$$A_i = \frac{m_i}{m_0} \times 100 \%$$

trong đó

m_i là khối lượng của mảnh vỡ, hoặc của hạt bị lỗi, hoặc của tạp chất, tính bằng gam;

m_0 là khối lượng mẫu, tính bằng gam (trong trường hợp này là 100 g).

5.2.3.2 Tỷ lệ hạt tốt

Tỷ lệ hạt tốt, B , tính bằng % khối lượng, theo công thức sau:

$$B = \frac{m_0 - m}{m_0} \times 100 \%$$

trong đó

m là khối lượng tổng số của mảnh vỡ, hạt bị lỗi và tạp chất, tính bằng gam;

m_0 là khối lượng mẫu, tính bằng gam (trong trường hợp này là 100 g).

Tiến hành hai phép xác định. Lấy kết quả là trung bình của hai phép xác định, làm tròn kết quả đến một chữ số sau dấu phẩy.

5.3 Xác định độ ẩm, theo TCVN 7035:2002 (ISO 11294:1994).

5.4 Xác định hàm lượng tro tổng số và hàm lượng tro không tan trong axit clohydric, theo TCVN 5253.

5.5 Xác định tỷ lệ chất tan trong nước, theo TCVN 5252.

6 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

6.1 Bao gói

Cà phê rang được đóng gói trong các bao bì khô, sạch, chống hút ẩm, chuyên dùng cho thực phẩm.

6.2 Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm, theo TCVN 7087:2002 [CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991, Amd. 1999 & 2001)].

6.3 Bảo quản và vận chuyển

Bảo quản cà phê rang nơi khô, sạch, không bảo quản chung với các sản phẩm có mùi. Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, không có mùi lạ.