

## Lời nói đầu

TCVN 5251:2007 thay thế TCVN 5251-90;

TCVN 5251:2007 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 bột

*Ground coffee*

## 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cà phê bột.

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

TCVN 5250:2007, Cà phê rang.

TCVN 5252, Cà phê bột – Phương pháp thử.

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

TCVN 6603:2000 (ISO 10095:1992), Cà phê – Xác định hàm lượng cafein – Phương pháp dùng sắc ký lỏng cao áp.

TCVN 7035:2002 (ISO 11294:1994), Cà phê bột – Xác định độ ẩm – Phương pháp xác định sự 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

#### 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 bột phải phù hợp với TCVN 5250:2007.

### 4.2 Phân hạng chất lượng

Cà phê bột được chia làm 2 hạng.

Hạng 1 và hạng 2.

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

### 4.3 Yêu cầu cảm quan

Yêu cầu cảm quan đối với cà phê bột được quy định trong bảng 1.

**Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan đối với cà phê bột**

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Hạng 1	Hạng 2
1. Màu sắc	Màu nâu cánh gián đậm	Màu nâu cánh gián không đều
2. Mùi	Thơm rất đặc trưng của cà phê bột, không có mùi lạ	Thơm đặc trưng của cà phê bột, không có mùi lạ
3. Vị	Có vị rất đặc trưng của cà phê bột	Có vị đặc trưng của cà phê bột
4. Trạng thái	Dạng bột, đồng đều, tơi xốp	Dạng bột, không vón
5. Cà phê pha	Có màu cánh gián đậm, sánh tự nhiên	Có màu cánh gián, ít sánh

### 4.4 Yêu cầu hóa-lý

Yêu cầu hóa-lý đối với cà phê bột được quy định trong bảng 2.



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

<b>Tên chỉ tiêu</b>	<b>Mức</b>
1. Độ mịn, tính theo % khối lượng	
– Dưới rây $\Phi$ 0,56 mm, không nhỏ hơn	30
– Trên rây $\Phi$ 0,25 mm, không lớn hơn	15
2. Độ ẩm, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5
3. Hàm lượng cafein, tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	1,0
4. Hàm lượng tro, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	
– Tro tổng số	5
– Tro không tan trong axit clohydric	0,2
5. Tỷ lệ chất tan trong nước, tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	25

## **5 Phương pháp thử**

**5.1 Lấy mẫu,** theo TCVN 5252.

**5.2 Xác định độ mịn,** theo TCVN 5252.

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

**5.4 Xác định hàm lượng cafein,** theo TCVN 6603:2000 (ISO 10095:1992).

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

**5.6 Xác định hàm lượng chất tan trong nước,** theo TCVN 5252.

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

### **6.1 Bao gói**

Cà phê bột 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**

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