

Lời nói đầu

TCVN 6929:2007 thay thế TCVN 6929:2001;

TCVN 6929:2007 hoàn toàn tương đương với ISO 9116:2004;

TCVN 6929:2007 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 nhân – Hướng dẫn phương pháp mô tả yêu cầu kỹ thuật

Green coffee – Guidelines on methods of specification

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra hướng dẫn các phương pháp được sử dụng để mô tả cà phê nhân trong khi mua, bán, và dựa trên các điều khoản hợp đồng trong quá trình buôn bán cà phê quốc tế.

Tiêu chuẩn này được dùng trong qui trình lấy mẫu, bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển cà phê nhân.

Tiêu chuẩn này cũng áp dụng cho cà phê nhân như định nghĩa trong TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005).

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 4807:2001 (ISO 4150:1991), Cà phê nhân – Phương pháp xác định cỡ hạt bằng sàng tay.

TCVN 4808:2007 (ISO 4149:2005), Cà phê nhân – Phương pháp kiểm tra ngoại quan, xác định tạp chất và khuyết tật.

TCVN 6537:2007 (ISO 1446:2001), Cà phê nhân – Xác định hàm lượng nước (Phương pháp chuẩn).

TCVN 6601:2000 (ISO 6667:1985), Cà phê nhân – Xác định tỷ lệ hạt bị côn trùng gây hại.

TCVN 6928:2007 (ISO 6673:2003), Cà phê nhân – Xác định hao hụt khối lượng ở 105 °C.

TCVN 7031:2002 (ISO 6669:1995), Cà phê nhân và cà phê rang – Xác định mật độ khối chảy tự do của hạt nguyên (Phương pháp thông thường).

3 Định nghĩa

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

4 Phương pháp mô tả một lô hàng hoặc chuyến hàng cà phê nhân

Mỗi lô hàng hoặc chuyến hàng cà phê nhân cần phải đưa ra toàn bộ hoặc một phần những thông tin sau đây:

- a) tên nước xuất xứ;
- b) tên khu vực, quốc gia hoặc nơi trồng (nếu có thể);
- c) năm thu hoạch, hoặc tuổi của cà phê (nếu có yêu cầu);
- d) dạng cà phê nhân, theo TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005);
- e) số bao trong lô hoặc chuyến hàng, kèm theo khối lượng tịnh trung bình của mỗi bao hoặc các phương pháp bao gói khác, khối lượng tịnh của lô hàng hoặc chuyến hàng;
- f) hao hụt khối lượng do làm khô, xác định theo TCVN 6928:2007 (ISO 6673:2003) hoặc hàm lượng nước theo TCVN 6537:2007 (ISO 1446:2001);
- g) tổng các khuyết tật và tạp chất lạ, xác định theo TCVN 4808:2007 (ISO 4149:2005);
- h) tỷ lệ hạt bị côn trùng gây hại, xác định theo TCVN 6601:2000 (ISO 6667:1985);
- i) mật độ khối, xác định theo TCVN 7031:2002 (ISO 6669:1995);
- j) cỡ hạt, xác định theo TCVN 4807:2001 (ISO 4150:1991).

5 Lấy mẫu

Việc lấy mẫu cà phê nhân đóng bao được tiến hành theo TCVN 6539 (ISO 4072).

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

6.1 Bao gói

Cà phê nhân phải được bao gói bằng những vật liệu thích hợp mà không làm ảnh hưởng đến sản phẩm, hoặc được đựng trong những vật chứa có thể bảo vệ sản phẩm tránh hư hỏng, giảm chất lượng và bị nhiễm bẩn.

6.2 Ghi nhãn

Việc ghi nhãn trên bao bì cà phê nhân phải đúng qui định và không tẩy xóa được, các vật chứa cà phê để rời cũng phải được ghi nhãn theo đúng qui định, bao gồm những thông tin sau:

- a) tên nước xuất xứ;
- b) khối lượng tịnh;
- c) ít nhất phải ghi tên sản phẩm là “cà phê nhân”.

6.3 Bảo quản và vận chuyển

Cà phê nhân phải được bảo quản, xử lý và vận chuyển theo TCVN 6602 (ISO 8455).

Phụ lục A

(tham khảo)

Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và các chất nhiễm bẩn

Giới hạn tối đa đối với dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và các chất nhiễm bẩn khác trong cà phê nhân được Ủy ban FAO/WHO, Ủy ban Codex về thực phẩm qui định hoặc có thể áp dụng các qui định quốc gia, hoặc được qui định trong hợp đồng giữa bên bán và bên mua.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN 6539:1999 (ISO 4072:1982), Cà phê nhân đóng bao – Lấy mẫu.
- [2] TCVN 6602:2000 (ISO 8455:1986), Cà phê nhân đóng bao – Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển.