

TCVN 4193 : 2005

Xuất bản lần 5

CÀ PHÊ NHÂN

Green coffee

HÀ NỘI – 2005

Lời nói đầu

TCVN 4193 : 2005 thay thế TCVN 4193 : 2001.

TCVN 4193 : 2005 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F 16 *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 ban hành.

Cà phê nhân

Green coffee

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cà phê nhân: cà phê chè (Arabica) và cà phê vối (Robusta).

2 Tài liệu viện dẫn

TCVN 1279 – 93 Cà phê nhân. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển.

TCVN 4334 : 2001 (ISO 3509 : 1989) Cà phê và các sản phẩm của 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 – 89 (ISO 4149 : 1980) Cà phê nhân. Phương pháp kiểm tra ngoại quan. Xác định tạp chất và khuyết tật.

TCVN 5702 – 93 (ISO 4072 : 1998) Cà phê nhân – Lấy mẫu.

TCVN 6928 : 2001 (ISO 6673 : 1983) Cà phê nhân. Xác định sự hao hụt khối lượng ở 105 °C.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa của TCVN 4334 : 2001 (ISO 3509 : 1989).

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Phân hạng chất lượng cà phê nhân, được qui định trong bảng 1.

Bảng 1 – Phân hạng chất lượng cà phê nhân

Cà phê chè	Cà phê vối
Hạng đặc biệt	Hạng đặc biệt
Hạng 1	Hạng 1: 1 a 1 b
Hạng 2	Hạng 2: 2 a 2 b 2 c
Hạng 3	Hạng 3
Hạng 4	–

4.2 Màu sắc: Màu đặc trưng của từng loại cà phê nhân.

4.3 Mùi: Mùi đặc trưng của từng loại cà phê nhân, không có mùi lạ.

4.4 Độ ẩm: Nhỏ hơn hoặc bằng 12,5 %.

4.5 Tỷ lệ lẫn cà phê khác loại, được quy định trong bảng 2.

Bảng 2 – Tỷ lệ lẫn cà phê khác loại cho phép trong các hạng cà phê

Loại cà phê	Hạng đặc biệt và hạng 1	Hạng 2	Hạng 3	Hạng 4
Cà phê chè	Không được lẫn R và C	Được lẫn R : $\leq 1\%$ và C : $\leq 0,5\%$	Được lẫn R : $\leq 5\%$ và C : $\leq 1\%$	Được lẫn R : $\leq 5\%$ và C : $\leq 1\%$
Cà phê vối	Được lẫn C : $\leq 0,5\%$ và A : $\leq 3\%$	Được lẫn C : $\leq 1\%$ và A : $\leq 5\%$	Được lẫn C : $\leq 5\%$ và A : $\leq 5\%$	–

CHÚ THÍCH: - A: Cà phê chè (Arabica), R: Cà phê vối (Robusta), C: Cà phê mít (Chari).

- %: tính theo phần trăm khối lượng

4.6 Tổng trị số lỗi cho phép đối với từng hạng cà phê, được quy định trong bảng 3 và xem phụ lục A về trị số lỗi quy định cho từng loại khuyết tật.

Bảng 3 – Tổng trị số lỗi cho phép đối với từng hạng cà phê

Hạng chất lượng	Mức tối đa (trong 300 g mẫu)	
	Cà phê chè	Cà phê vối
Hạng đặc biệt	15	30
Hạng 1:	30	
1 a	–	60
1 b	–	90
Hạng 2:	60	
2 a	–	120
2 b	–	150
2 c	–	200
Hạng 3	120	250
Hạng 4	150	–

4.7 Tỷ lệ khối lượng đối với từng hạng cà phê trên sàng lỗ tròn, được qui định trong bảng 4 và kích thước lỗ sàng theo phụ lục B.

Bảng 4 – Tỷ lệ khối lượng đối với từng hạng cà phê trên sàng lỗ tròn

Hạng chất lượng	Cỡ sàng		Tỷ lệ tối thiểu (%)
	Cà phê chè	Cà phê vối	
Hạng đặc biệt	N°18 / N°16	N°18 / N°16	90/10
Hạng 1	N°16/ N° 14	N°16 / N° 12 $\frac{1}{2}$	90/10
Hạng 2	N°12 $\frac{1}{2}$ / N°12	N°12 $\frac{1}{2}$ / N°12	90/10
Hạng 3 và hạng 4	N°12 / N°10	N°12 / N°10	90/10

5 Phương pháp thử

5.1 Lấy mẫu, theo TCVN 5702 – 93.

5.2 Xác định ngoại quan, theo TCVN 4808 – 89 (ISO 4149 : 1980).

5.3 Xác định độ ẩm, theo TCVN 6928 : 2001 (ISO 6673 : 1983).

5.4 Xác định tỷ lệ lẫn cà phê khác loại

Từ phần mẫu thử 300 g được lấy theo 5.1, tách riêng các hạt cà phê chè (A), cà phê vối (R), cà phê mít (C) và tính phần trăm (%) khối lượng của từng loại hạt rồi xác định tỷ lệ lẫn cà phê khác loại.

5.5 Xác định trị số lỗi

Từ phần mẫu thử 300 g được lấy theo 5.1, tách các tạp chất và các hạt lỗi thành các dạng khuyết tật và tính trị số lỗi theo phụ lục A. Tính tổng các trị số lỗi và làm tròn kết quả theo qui tắc làm tròn số.

5.6 Xác định tỷ lệ khối lượng trên sàng, theo TCVN 4807 : 2001 (ISO 4150 : 1991).

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

Việc bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển đối với cà phê nhân: theo TCVN 1279 – 93.

Phụ lục A

(Qui định)

Trị số lỗi qui định cho từng loại khuyết tật**Bảng A.1 – Trị số lỗi qui định cho từng loại khuyết tật**

Loại khuyết tật	Trị số lỗi (lỗi)
1 nhân đen	1,0
1 nhân nâu đậm	0,25
1 quả cà phê khô	1,0
1 nhân còn vỏ trấu	0,5
1 nhân bị lên men *)	1,0
1 nhân bị mốc toàn bộ (nghĩa là trên 50 % bị mốc) *)	1
1 phần nhân bị mốc (nghĩa là dưới 50 % bị mốc) *)	0,5
1 nhân nửa đen	0,5
1 nhân non	0,2
1 nhân bị khô héo	0,5
1 nhân trắng xốp	0,2
1 nhân rỗng ruột (tai)	0,2
1 nhân bị lốm đốm	0,1
1 nhân bị sâu đục 1 lỗ	0,1
1 nhân bị sâu đục từ 2 lỗ trở lên	0,2
1 nhân vỡ (kích thước còn lại từ 1/2 đến 3/4 nhân)	0,1
1 mảnh vỡ (kích thước nhỏ hơn 1/2 nhân)	0,2
1 mảnh vỏ quả khô lớn ($\geq 3/4$ vỏ)	1,0
*) Mức lỗi khống chế cho mỗi mẫu 300 g: không quá 05 lỗi.	

Bảng A.1 (kết thúc)

Loại khuyết tật	Trị số lỗi (lỗi)
1 mảnh vỏ quả khô trung bình (từ 1/2 đến 3/4 vỏ)	0,5
1 mảnh vỏ quả khô nhỏ (< 1/2 vỏ)	0,2
1 vỏ trấu lớn (\geq 1/2 vỏ)	0,2
1 vỏ trấu nhỏ (< 1/2 vỏ)	0,1
1 mẫu cành cây to (từ 2 cm đến 4 cm)	5,0
1 mẫu cành cây trung bình (từ 1 cm đến 2 cm)	2,0
1 mẫu cành cây nhỏ (< 1 cm)	1,0
1 cục đất, đá to (trên sàng N°20)	5,0
1 cục đất, đá trung bình (dưới sàng N° 20 và trên sàng N°12)	2,0
1 cục đất, đá nhỏ (dưới sàng N°12 và trên sàng N°10)	0,5
Tạp chất khác (ngoài các tạp chất nêu trên):	
dưới 0,5 g	1,0
từ 0,5 đến 1,0 g	2,0
trên 1,0 g, cứ thêm mỗi gam tạp chất	3,0

Phụ lục B

(Qui định)

Cỡ sàng và kích thước lỗ sàng

[TCVN 4807 : 2001 (ISO 4150 : 1991)]

Bảng B.1 – Cỡ sàng và kích thước lỗ sàng

Cỡ sàng	Kích thước lỗ sàng (mm)
N°7	2,80
N°10	4,00
N°12	4,75
N°12 $\frac{1}{2}$	5,00
N°14	5,60
N°15	6,00
N°16	6,30
N°17	6,70
N°18	7,10
N°19	7,50
N°20	8,00

CHÚ THÍCH: Sàng N°12 $\frac{1}{2}$ tương ứng sàng N° 13 mà ISO ban hành trước đây.