

TCVN 4193 : 2001

Soát xét lần 3

Third revision

CÀ PHÊ NHÂN - YÊU CẦU KỸ THUẬT
GREEN COFFEE - SPECIFICATION

HÀ NỘI - 2001

Lời nói đầu

TCVN 4193 : 2001 thay thế cho TCVN 4193 - 1993.

TCVN 4193 : 2001 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, Công nghệ và Môi trường ban hành.

Bản tiêu chuẩn Việt Nam bằng tiếng Anh chỉ dùng để tham khảo. Bản tiêu chuẩn bằng tiếng Việt là văn bản chính thức.

These versions of Vietnam standards give the equivalent item and meaning in English language. However, only the item and their meaning in Vietnamese language can be considered as Vietnam standard.

Cà phê nhân - Yêu cầu kỹ thuật

Green coffee - Specification

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật đối với cà phê nhân, áp dụng cho hai loại: Cà phê chè (Arabica) và Cà phê vối (Robusta).

2. Tiêu chuẩn trích dẫn

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 5702 - 1993 Cà phê nhân - Lấy mẫu

TCVN 6536 : 1999 (ISO 1447 : 1978) Cà phê nhân - Xác định độ ẩm (phương pháp thông thường)

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

TCVN 6602 : 2000 (ISO 8455 : 1986) Cà phê nhân đóng bao - Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển

3. Thuật ngữ

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

4. Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Phân loại chất lượng: cà phê được phân thành 6 hạng chất lượng:

- hạng đặc biệt
- hạng 2
- hạng 3
- hạng 4
- hạng 5

4.2. Màu sắc: Màu tự nhiên của mỗi loại cà phê nhân sống.

4.3. Mùi: Mùi tự nhiên của cà phê nhân sống, không có mùi lạ khác.

4.4. Độ ẩm: Độ ẩm của cà phê khi giao nhận trong lãnh thổ Việt Nam, tối đa là 13% theo TCVN 6536 : 1999 (ISO 1447).

4.5. Tỷ lệ lẫn cà phê khác loại (xem bảng 1)

Bảng 1 - 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 và hạng 4
Cà phê chè	Không được lẫn R và C	Được lẫn R: $\leq 1\%$ Được lẫn C: $\leq 0,5\%$	Được lẫn R: $\leq 5\%$ Được lẫn C: $\leq 1\%$
Cà phê vối	Được lẫn C: $\leq 0,5\%$ Được lẫn A: $\leq 3\%$	Được lẫn C: $\leq 1\%$ Được lẫn A: $\leq 5\%$	Được lẫn C: $\leq 5\%$ Được lẫn A: $\leq 5\%$

Ghi chú: A: Cà phê chè (Arabica)

R: Cà phê vối (Robusta)

C: Cà phê mít (Chari)

4.6. Loại khuyết tật và số lỗi của mỗi loại khuyết tật (xem bảng 2)

Bảng 2 - Trị số lỗi quy định cho mỗi loại khuyết tật

Loại khuyết tật	Trị số lỗi (lỗi)
1 nhân đen	1,0
1 nhân nâu đậm	0,2
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 *)	1,0
1 nhân nửa đen	0,5
1 nhân xanh non	0,2

Bảng 2 (kết thúc)

Loại khuyết tật	Trị số lỗi (lỗi)
1 nhân khô trên cây	0,5
1 nhân trắng xốp	0,2
1 nhân rỗng ruột (tai)	0,2
1 nhân bị sâu đục 1 lỗ	0,1
1 nhân bị sâu đục từ 2 lỗ trở lên	0,2
1 nhân bị lốm đốm	0,1
1 nhân vỡ (kích thước còn từ 1/2-3/4 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
1 mảnh vỏ quả khô trung bình (từ 1/2-3/4 vỏ)	0,5
1 mảnh vỏ quả khô nhỏ ($< 1/2$ vỏ)	0,2
1 nhân còn dính tối đa 30% vỏ lụa (đối với nhân chế biến ướt)	0,05
1 vỏ trấu lớn ($\geq 1/2$ vỏ)	0,2
1 vỏ trấu nhỏ ($< 1/2$ vỏ)	0,1
1 mẫu cành cây to (dài từ 2-4 cm)	3,0
1 mẫu cành cây trung bình (từ 1-2 cm)	2,0
1 mẫu cành cây nhỏ (ngắn hơn 1cm)	1,0
1 cục đất, đá to (trên sàng N° 20)	3,0
1 cục đất, đá loại trung bình (dưới sàng N° 20 và trên sàng N° 12)	2,0
1 cành cây hoặc cục đất, đá loại nhỏ (dưới sàng N° 12)	1,0
Tạp chất khác (ngoài các loại tạp chất nêu trên):	
- Dưới 0,5g	1,0
- Từ 0,5g-1g	2,0
- Trên 1g, cứ thêm mỗi gam tạp chất	3,0

*) Mức khống chế cho mỗi mẫu 300 g: không quá 5 lỗi

5. Số lỗi cho phép và tỷ lệ khối lượng trên sàng

Tổng số lỗi tối đa cho phép trong 300 gram mẫu cà phê nhân và tỷ lệ phần trăm lượng tối thiểu của cà phê nhân trên sàng lỗ tròn được quy định trong bảng 3.

Bảng 3

Hạng chất lượng	Tổng số lỗi tối đa cho phép trong 300 gram mẫu cà phê nhân		Tỷ lệ phần trăm khối lượng tối thiểu cà phê nhân trên sàng lỗ tròn		
	Đối với cà phê chè	Đối với cà phê vối	Cỡ sàng *		Tỷ lệ (%)
			Đối với cà phê chè	Đối với cà phê vối	
Hạng đặc biệt	15	30	N°18 / N°16	N°18 / N°16	90/10
Hạng 1	30	60	N°16 / N°14	N°16 / N°13	90/10
Hạng 2	60	90	N°12 1/2 / N°12	N°12 1/2 / N°12	90/10
Hạng 3	120	150	N°12 / N°10	N°12 / N°10	90/10
Hạng 4	150	250	-	-	Không quy định
Hạng 5	Không quy định	Không quy định	-	-	Không quy định

* Chỉ sàng lỗ tròn với kích thước lỗ sàng theo phụ lục A, TCVN 4807 : 2001 (ISO 4150 : 1991)

Cỡ sàng	Kích thước lỗ sàng (mm)
N° 10	4,00
N° 12	4,75
N° 12 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	8,0

Chú thích - Sàng N° 12 1/2 tương ứng sàng N° 13 mà ISO ban hành trước đây.

6. Phương pháp thử

6.1. Lấy mẫu : Theo TCVN 7502 - 1993

6.2. Xác định tỷ lệ hạt bị côn trùng gây hại : Theo TCVN 6601 : 2000 (ISO 6667 : 1985)

6.3. Xác định cỡ hạt : Theo TCVN 4807 : 2001 (ISO 4150 : 1991)

7. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

Theo TCVN 6602 : 2000 (ISO 8455 : 1986).
