

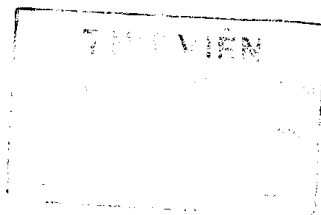
TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 1279 - 1993

**CÀ PHÊ NHÂN
BAO GÓI, GHI NHÃN, BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN**

(Soát xét lần 2)

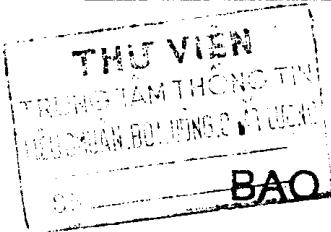


HÀ NỘI 1993

Lời nói đầu

TCVN 1279 - 1993 thay thế TCVN 1279 - 84 ;

TCVN 1279 - 1993 do Ban Kỹ thuật thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành theo quyết định số 38/QĐ ngày 9 tháng 2 năm 1993.



CÀ PHÊ NHÂN

BAO GÓI, GHI NHÃN, BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN

*Green coffee**Packing, marking, storage and transportation***1 Bao gói**

- 1.1 Cà phê nhân được đựng trong những bao dệt bằng sợi đay ngâm hoặc trong các công ten nơ chuyên dụng.
- 1.2 Bao phải được dệt và may chắc chắn, không bị xô dạt, thủng rách hoặc bị đứt chỉ khi chưa đựng, vận chuyển và bảo quản cà phê. Bao phải đóng mấu, khô, sạch, không có mùi lạ.
- 1.3 Miệng bao phải được khâu kín bằng sợi đay xe hoặc làm bằng các chất liệu không phải là kim loại, đảm bảo bền chắc, không bị bục, đứt khi bảo quản, vận chuyển.
- 1.4 Khối lượng tịnh của mỗi bao cà phê là $60\text{kg} \pm 0,18\text{kg}$ nhưng khối lượng trung bình mỗi bao khi kiểm tra không nhỏ hơn 60kg.
- 1.5 Nếu xuất hàng bằng công ten nơ kích thước công ten nơ phải phù hợp với kích thước tiêu chuẩn của các phương tiện vận chuyển hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Công ten nơ phải kín và bền vững không bị biến dạng khi bốc xếp và vận chuyển.
- 1.6 Công ten nơ được làm bằng chất liệu không mùi, có khả năng cách ẩm tốt và không làm nhiễm bẩn cà phê.

2 Ghi nhãn

2.1 Nhãn được in trực tiếp trên hai mặt bao, hoặc trên bốn mặt của công ten nơ với nội dung sau:

- Tên và địa chỉ nơi sản xuất hàng;
- Tên sản phẩm;
- Loại;
- Khối lượng tịnh và cả bì;
- Tháng . năm sản xuất;
- Tên và địa chỉ nơi nhập hàng;
- Ký hiệu lô hàng và những chỉ dẫn khi khách hàng yêu cầu.

2.2 Nét chữ và số in trong nhãn phải rõ ràng. Trên bao đay phải dùng mực màu thắm. Trên công ten nơ phải dùng sơn.

2.3 Giống cà phê được viết tắt bằng chữ in hoa như sau.

Cà phê chè (Arabica): A

Cà phê vối (Robusta): B

Cà phê mít (Chari): C

2.4 Trong một lô hàng, nhãn phải được in cùng màu, cùng mẫu chữ, mẫu số.

3 Bảo quản

3.1 Kho bảo quản cà phê phải kín, khô, sạch, không có mùi lạ. Nền, tường và trần phải cách ẩm tốt; phải bố trí cửa sổ hợp lý để thông gió khi cần thiết. Độ ẩm tương đối của không khí trong kho không lớn hơn 70%

3.2 Trong kho những bao cà phê phải được xếp trên các sàn gỗ bằng gỗ chắc chắn, mặt sàn cách nền không ít hơn 0,3m.

3.3 Cà phê được bảo quản trong kho theo từng lô hàng riêng biệt, trật tự cách tường ít nhất 0,5m. Bố trí lối đi hợp lý thuận tiện cho việc kiểm tra và xuất hàng.

3.4 Không cho phép chứa trong kho cà phê những hàng hoá khác có mùi lạ hoặc dễ làm bẩn bao bì.

3.5 Cà phê nhân có thể được bảo quản ở trạng thái rời trước khi cho vào công ten nơ để xuất kho.

4 Vận chuyển

4.1 Phương tiện vận chuyển: phải khô, sạch, không có mùi lạ, phải có mui hoặc bạt che đảm bảo chống mưa, nắng trên đường vận chuyển.

4.2 Khi bốc dỡ, vận chuyển hàng phải cẩn thận, không làm rách thùng hoặc bẩn ngoài mặt bao, không làm biến dạng hoặc hư hỏng công ten nơ chứa cà phê.

4.3 Cà phê chứa trong công ten nơ phải có phương tiện bốc dỡ.
