

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 5250:2015

Xuất bản lần 3

CÀ PHÊ RANG

Roasted coffee

HÀ NỘI – 2015

Lời nói đầu

TCVN 5250:2015 thay thế TCVN 5250:2007;

TCVN 5250:2015 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia
TCVN/TC/F16 *Cà phê và sản phẩm cà phê* biên soạn,
Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định,
Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Cà phê rang

Roasted coffee

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cà phê (*Coffea* spp.) rang.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 4193:2014, *Cà phê nhân*

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

TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010), *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*

TCVN 10706:2015, *Cà phê rang – Xác định độ ẩm bằng tủ sấy chân không*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1

Rang (roasting)

Việc xử lý nhiệt để làm thay đổi các đặc tính hóa học và vật lý trong cấu trúc và thành phần của cà phê nhân, làm cho nhân có màu sẫm và tạo ra mùi vị đặc trưng của cà phê rang.

CHÚ THÍCH Theo 7.6 của TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005)^[1].

3.2

Cà phê rang (roasted coffee)

Sản phẩm thu được sau khi rang cà phê nhân.

CHÚ THÍCH Theo 2.12 của TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005)^[1].

3.3

Hạt tốt (good bean)

Hạt được rang chín đều.

3.4

Hạt lỗi (defective bean)

Hạt sau khi rang có màu sắc khác hẳn màu của khối hạt hoặc có màu đậm đến quá đậm hoặc cháy đen.

3.5

Mảnh vỡ (fragment/broken piece)

Mảnh nhân bị vỡ có thể tích nhỏ hơn một nửa nhân nguyên.

CHÚ THÍCH Theo 5.4.5 của TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005)^[1].

3.6

Tạp chất (foreign matter)

Các vật có nguồn gốc từ khoáng vật, động vật hoặc thực vật không có nguồn gốc từ quả cà phê.

CHÚ THÍCH Theo 5.2.1 của TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005)^[1].

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Yêu cầu đối với nguyên liệu

Nguyên liệu dùng để chế biến cà phê rang: phù hợp với TCVN 4193:2014.

4.2 Yêu cầu đối với sản phẩm

4.2.1 Yêu cầu cảm quan

Các yêu cầu cảm quan của cà phê rang được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Màu nâu đặc trưng của sản phẩm, hạt rang chín đều, không cháy
2. Mùi	Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
3. Vị	Vị đặc trưng của sản phẩm

4.2.2 Yêu cầu lý - hóa

Yêu cầu lý - hóa của cà phê rang được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu lý - hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hạt tốt, tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	92
2. Hạt lỗi, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5,0
3. Mảnh vỡ, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	3,0
4. Độ ẩm, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5,0
5. Hàm lượng tro tổng số, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5,0
6. Hàm lượng tạp chất, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	0,3

5 Phương pháp thử

5.1 Xác định hạt tốt, hạt lỗi, mảnh vỡ và tạp chất, xem Phụ lục A.

5.2 Xác định độ ẩm, theo TCVN 10706:2015.

5.3 Xác định hàm lượng tro tổng số, theo TCVN 5253.

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

6.1 Bao gói

Cà phê rang 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 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010).

6.3 Bảo quản và vận chuyển

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

Phụ lục A

(Quy định)

Xác định hạt tốt, hạt lỗi, mảnh vỡ và tạp chất

A.1 Thiết bị, dụng cụ

Sử dụng các thiết bị, dụng cụ thông thường của phòng thử nghiệm và như sau:

A.1.1 Cân phân tích, có thể cân chính xác đến 0,01 g.

A.1.2 khay men hoặc khay gỗ sơn trắng, khô, sạch.

A.1.3 Kẹp gấp.

A.1.4 Chén cân.

A.1.5 Dụng cụ đựng mẫu.

A.2 Lấy mẫu

Việc lấy mẫu không quy định trong phụ lục này.

Mẫu gửi đến phòng thử nghiệm phải là mẫu đại diện. Mẫu không bị hư hỏng hoặc thay đổi trong quá trình vận chuyển hoặc bảo quản.

A.3 Cách tiến hành

Dùng cân (A.1.1) cân khoảng 100 g mẫu thử, chính xác đến 0,01 g, dàn đều mẫu trên khay (A.1.2). Sau đó quan sát, dùng kẹp (A.1.3) gấp riêng hạt lỗi, mảnh vỡ và tạp chất cho vào các dụng cụ đựng mẫu (A.1.5) riêng biệt rồi cho vào chén cân (A.1.4) đã biết trước khối lượng, cân riêng rẽ từng loại.

A.4 Tính kết quả

A.4.1 Tỷ lệ hạt lỗi, mảnh vỡ hoặc tạp chất, A_i , biểu thị bằng phần trăm khối lượng, được tính bằng Công thức (1):

$$A_i = \frac{m_i}{m_0} \times 100 \quad (1)$$

Trong đó:

m_i là khối lượng của hạt lõi, mảnh vỡ hoặc tạp chất, tính bằng gam (g);

m_0 là khối lượng mẫu, tính bằng gam (trong trường hợp này là 100 g).

A.4.2 Tỷ lệ hạt tốt, B , biểu thị bằng phần trăm khối lượng, được tính bằng Công thức (2):

$$B = \frac{m_0 - m}{m_0} \times 100 \quad (2)$$

Trong đó:

m là khối lượng tổng số của mảnh vỡ, hạt lõi và tạp chất, tính bằng gam (g);

m_0 là khối lượng mẫu, tính bằng gam (trong trường hợp này là 100 g).

Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của hai phép xác định song song, làm tròn kết quả đến một chữ số thập phân.

A.5 Báo cáo thử nghiệm

Báo cáo thử nghiệm phải ít nhất bao gồm các thông tin sau đây:

- a) mọi thông tin cần thiết để nhận biết đầy đủ về mẫu thử;
- b) phương pháp lấy mẫu đã sử dụng, nếu biết;
- c) phương pháp thử đã sử dụng, viện dẫn phụ lục này;
- d) mọi chi tiết thao tác không quy định trong tiêu chuẩn này, hoặc được coi là tùy chọn, cùng với mọi tình huống bất thường có thể ảnh hưởng đến kết quả;
- e) kết quả thử nghiệm thu được.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005), *Cà phê và sản phẩm cà phê – Thuật ngữ và định nghĩa*
 - [2] Indian Standard, IS 3077:1992 (with Amd. 1995, 1996, 2007, 2009), *Roasted coffee beans and roasted ground coffee – Specification*
 - [3] East African Standard, EAS 105:1999, *Roasted coffee beans and roasted ground coffee – Specification*
 - [4] FAO, *Good hygiene practices along the coffee chain – Grading and classification of green coffee*
-