

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 5251:2015

Xuất bản lần 3

CÀ PHÊ BỘT

Ground coffee

HÀ NỘI – 2015

TCVN 5251:2015

Quy định

CÀ PHÊ BỘT

Ground coffee

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 5251:2015 thay thế TCVN 5251:2007;

TCVN 5251:2015 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.

Lời nói đầu

TCVN 5251:2015 thay thế TCVN 5251:2007

TCVN 5251:2015 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia
TCVN/CIR 18 về sản phẩm gỗ công nghiệp
Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng biên soạn,
Bộ Khoa học và Công nghệ công bố

Cà phê bột

Ground coffee

1 Phạm vi áp dụng

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

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 5250:2015, *Cà phê rang*

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

TCVN 7035:2002 (ISO 11294:1994), *Cà phê bột – Xác định độ ẩm – Phương pháp xác định sự hao hụt khối lượng ở 103 °C (Phương pháp thông thường)*

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

TCVN 9723:2013 (ISO 20481:2008), *Cà phê và sản phẩm cà phê – Xác định hàm lượng cafein bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC) – Phương pháp chuẩn*

TCVN 10821:2015, *Cà phê bột – Xác định độ mịn*

AOAC 973.21, *Solids (soluble) in roasted coffee [Chất khô (hòa tan) trong cà phê rang]*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

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

3.1

Xay (grinding)

Tác động cơ học nhằm nghiền nhỏ nhân cà phê rang thành cà phê bột.

CHÚ THÍCH Theo 7.7 của TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005)^[1].

3.2

Cà phê bột (ground coffee)

Cà phê rang xay (R&G coffee)

Sản phẩm thu được sau khi xay cà phê rang.

CHÚ THÍCH Theo 2.13 của TCVN 4334:2007 (ISO 3509:2005)^[1].

3.3

Cà phê pha (coffee brew)

Nước cà phê thu được bằng cách dùng nước để xử lý cà phê bột.

CHÚ THÍCH Theo 2.17 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 bột, phù hợp với TCVN 5250:2015.

4.2 Yêu cầu đối với sản phẩm

4.2.1 Yêu cầu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan của cà phê bột 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
2. Mùi	Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
3. Vị	Đặc trưng của sản phẩm
4. Trạng thái	Dạng bột, mịn, không vón cục
5. Cà phê pha	Có màu đặc trưng của sản phẩm

4.2.2 Yêu cầu lý - hóa

Các chỉ tiêu lý - hóa của cà phê bột được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu lý-hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ mịn, tính theo % khối lượng	
– lọt qua rây cỡ lỗ 0,56 mm, không nhỏ hơn	30
– giữ lại trên rây cỡ lỗ 0,25 mm, không lớn hơn	15
2. Độ ẩm, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5,0
3. Hàm lượng cafein, tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	1,0
4. Hàm lượng chất tan trong nước, tính theo % khối lượng chất khô, không nhỏ hơn	25
5. Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl), tính theo % khối lượng, không lớn hơn	0,2

5 Phương pháp thử

5.1 Xác định độ mịn, theo TCVN 10821:2015.

5.2 Xác định độ ẩm, theo TCVN 7035:2002 (ISO 11294:1994).

5.3 Xác định hàm lượng cafein, theo TCVN 9723:2013 (ISO 20481:2008).

5.4 Xác định hàm lượng chất tan trong nước, theo AOAC 973.21.

5.5 Xác định hàm lượng tro không tan trong axit, theo TCVN 5253.

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

6.1 Bao gói

Cà phê bột được đóng gói trong các bao bì khô, sạch, không 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

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

0.1	Độ ẩm tối đa (trong điều kiện cân bằng ẩm) tại nhiệt độ 30°C
0.2	Độ ẩm tối đa (trong điều kiện cân bằng ẩm) tại nhiệt độ 25°C
0.3	Độ ẩm tối đa (trong điều kiện cân bằng ẩm) tại nhiệt độ 20°C
0.4	Độ ẩm tối đa (trong điều kiện cân bằng ẩm) tại nhiệt độ 15°C
0.5	Độ ẩm tối đa (trong điều kiện cân bằng ẩm) tại nhiệt độ 10°C
0.6	Độ ẩm tối đa (trong điều kiện cân bằng ẩm) tại nhiệt độ 5°C

1.1	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.2	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.3	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.4	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.5	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.6	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.7	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.8	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.9	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.10	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.11	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.12	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.13	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.14	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.15	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.16	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.17	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.18	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.19	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013
1.20	Xác định độ ẩm theo TCVN 7087:2013

Cà phê bột được đóng gói trong các bao bì kín, sạch, không tiếp xúc với ẩm, tránh ánh sáng trực tiếp.

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] Indian Standard, IS 2791:1992, *Soluble coffee powder – Specification*
 - [4] East African Standard, EAS 105:1999, *Roasted coffee beans and roasted ground coffee – Specification*
-