

ГОСТ Р 52089—2003 (ИСО 3509—89)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОФЕ

Термины и определения

Издание официальное

**ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва**

ГОСТ Р 52089—2003

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Научно-исследовательским институтом пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (ГНУ НИИПП и СПТ) с участием специалистов Федерального государственного учреждения «Ростест-Москва» (ФГУ «Ростест-Москва»)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 152 «Пищевые концентраты, чай, кофе, натуральные ароматизаторы и красители»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 30 июня 2003 г. № 218-ст

3 Настоящий стандарт представляет собой аутентичный текст международного стандарта ИСО 3509:1989 «Кофе и кофепродукты. Термины и определения» в части терминов и их определений (кроме слова «кофепродукты»), а также содержит дополнительные требования в части построения и изложения, отражающие потребности экономики страны

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© Стандартинформ, 2007

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Содержание

| | |
|---|---|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Нормативные ссылки. | 1 |
| 3 Термины и определения | 1 |
| Алфавитный указатель терминов на русском языке | 4 |
| Алфавитный указатель терминов на английском языке | 5 |

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства кофе.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп.».

Термины-синонимы без пометы «Ндп.» приведены в качестве справочных данных и не являются стандартизованными.

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится и вместо него ставится прочерк.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы — курсивом.

КОФЕ**Термины и определения**

Coffee.

Terms and definitions

Дата введения 2004—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области производства кофе.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы в области производства кофе, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована ссылка на следующий стандарт:

ГОСТ Р 51450—99 Кофе зеленый (сырой). Виды дефектов

3 Термины и определения

| | |
|--|--------------------|
| 1 кофе: Плоды и зерна кофейного дерева культурных видов и продукты, получаемые из них на разных стадиях переработки и потребления. | coffee |
| 2 кофе Арабика: Кофе ботанического вида Coffea Arabica Linney. | Arabica coffee |
| 3 кофе Робуста: Кофе ботанического вида Coffea Canephora Pierre. | Robusta coffee |
| 4 кофе Либерика: Кофе ботанического вида Coffea Liberica Hierre. | Liberica coffee |
| 5 кофе Эксцельса: Кофе ботанического вида Coffea dewevrei De Wild and Durand var. Excelsa Chevalier. | Excelsa coffee |
| 6 кофе Арабуста: Кофе межвидового гибрида Coffea Arabica × Coffea canephora Capot and Ake Assi. | Arabusta coffee |
| 7 свежий кофейный плод: Целый плод кофейного дерева после сбора и до сушки. | fresh coffee fruit |
| 8 экзокарп: Внешняя оболочка свежего кофейного плода. | exocarp |
| 9 мезокарп: Мякоть свежего кофейного плода. | mesocarp |
| 10 пергаментная оболочка: Эндокарп свежего кофейного плода. | parchment |
| 11 кофейное зерно: Семя кофейного дерева, заключенное в пергаментную оболочку. | coffee bean |
| 12 пульпа (кофейного плода): Часть свежего кофейного плода, состоящая из экзокарпа и большей части мезокарпа, отделяемая при пульпировании. | pulp |
| 13 сухой кофейный плод: Целый высушенный плод кофейного дерева, состоящий из перикарпа и двух кофейных зерен. | dried coffee fruit |

Примечание — Сухой кофейный плод может содержать одно или более двух кофейных зерен.

ГОСТ Р 52089—2003

| | |
|---|-------------------------------------|
| 14 перикарп: Совокупность оболочек сухого кофейного плода. | pericarp |
| П р и м е ч а н и е — Перикарп включает в себя сухие экзокарп, мезокарп и пергаментную оболочку. | |
| 15 сухая пергаментная оболочка: Сухой эндокарп кофейного плода. | dried parchment |
| 16 серебристая оболочка: Сухой семенной покров кофейного зерна, имеющий серебристый или медный оттенок. | silverskin |
| 17 зеленый кофе; сырой кофе: Высушенное и очищенное от сухой пергаментной оболочки кофейное зерно. | green coffee; raw coffee |
| П р и м е ч а н и е — Зеленый кофе не обязательно имеет зеленый цвет. | |
| 18 мытый кофе: Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки свежих кофейных плодов. | washed coffee |
| 19 мягкий кофе: Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки свежих плодов кофе Арабика. | mild coffee |
| 20 немытый кофе: Зеленый кофе, получаемый сухим способом обработки кофейных плодов. | unwashed coffee |
| 21 муссонированный кофе: Зеленый кофе, получаемый из немытого кофе, подвернутого воздействию влажной атмосферы, что приводит к поглощению влаги и, как следствие этого, к набуханию кофейных зерен и изменению их цвета до коричневато-золотистого. | monsooned coffee |
| 22 полированый кофе: Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки кофейных плодов, при котором серебристая оболочка удаляется механически с целью придания блеска и улучшения внешнего вида кофейных зерен. | polished coffee |
| 23 натуральный жареный кофе (Ндп. жженый кофе): Пищевой продукт, получаемый обжариванием зеленого кофе. | natural coffee |
| 24 натуральный жареный кофе в зернах: — | natural roasted coffee beans |
| 25 натуральный жареный молотый кофе: Пищевой продукт, получаемый помолом натурального жареного кофе в зернах. | natural ground coffee |
| 26 жидкий кофейный экстракт: Продукт, получаемый из натурального жареного кофе физическими методами с использованием в качестве экстрагента воды, используемый для получения растворимого кофе. | liquid coffee extract |
| 27 натуральный растворимый кофе: Сухой пищевой продукт, растворимый в воде, получаемый из натурального жареного кофе физическими методами с использованием в качестве экстрагента воды. | natural instant coffee |
| 28 порошкообразный натуральный растворимый кофе: Натуральный растворимый кофе в виде мелкодисперсного хорошо сыпучего порошка, получаемый способом, при котором жидкий кофейный экстракт разбрызгивается в горячей среде и при испарении воды превращается в сухие частицы. | spray-dried natural instant coffee |
| 29 гранулированный натуральный растворимый кофе: Натуральный растворимый кофе в виде хрупких агломерированных частиц с пористой структурой, получаемый способом, при котором сухие частицы слипаются, образуя частицы большего размера. | agglomerated natural instant coffee |
| 30 сублимированный натуральный растворимый кофе: Натуральный растворимый кофе в виде частиц плотной структуры с гладкой или слегка шероховатой поверхностью, получаемый методом, при котором жидкий кофейный экстракт замораживают, проводят грануляцию или дробление замороженного экстракта, а лед удаляют путем сублимации. | freeze-dried natural instant coffee |
| П р и м е ч а н и е — При сублимации лед испаряется в газообразном состоянии, минуя жидкое. | |
| 31 декофеинизированный кофе: Кофе, из которого удален кофеин. | decaffeinated coffee |
| П р и м е ч а н и е — Кофеин может быть удален частично. Максимальное остаточное содержание кофеина, как правило, указывают в прилагаемых к декофеинизированному кофе документах. | |

| | |
|--|----------------------------------|
| 32 плоское кофейное зерно: Кофейное зерно с одной заметно плоской передней частью. | flat bean |
| 33 караколь: Кофейное зерно, имеющее форму, близкую к овальной, как следствие отсутствия в плоде других зерен. | caracol |
| 34 слоновое зерно: Кофейное зерно, имеющее неправильную форму в результате срастания двух или большего числа кофейных зерен, возникшего вследствие ложной полиэмбрионии. | elephant bean |
| 35 диаметр кофейного зерна: Диаметр наименьшего круглого отверстия сита, через которое может пройти кофейное зерно. | diameter of coffee bean |
| 36 посторонние примеси кофе: Примеси минерального, животного или растительного происхождения, не связанные с кофейными плодами. | foreign matters of coffee |
| П р и м е ч а н и е — Виды посторонних примесей — по ГОСТ Р 51450. | |
| 37 дефекты кофе: Дефекты, образующиеся в процессе роста или обработки кофейных плодов, при сборе кофейных плодов, при переработке кофейных плодов, при хранении и транспортировании кофе, зависящие от сепарации кофе. | defects of coffee |
| П р и м е ч а н и е — Виды дефектов кофе — по ГОСТ Р 51450. | |
| 38 сухой способ обработки (кофейных плодов): Технологический процесс, заключающийся в сушке кофейных плодов и удалении перикарпа. | dry process |
| 39 сушка кофейных плодов: Технологический процесс, заключающийся в снижении влажности кофейных плодов с целью последующего удаления перикарпа и обеспечения сохранности. | drying of coffee fruits |
| 40 удаление перикарпа: Технологический процесс, заключающийся в механическом удалении перикарпа с целью получения зеленого кофе. | dehusking |
| 41 влажный способ обработки (кофейных плодов): Технологический процесс, заключающийся в пульпировании кофейных плодов, ферментации, промывке, сушке кофейных зерен и последующем удалении сухой пергаментной оболочки. | wet process |
| 42 сортировка кофейных плодов: Технологический процесс, заключающийся в разделении свежих кофейных плодов по размеру, плотности и зрелости. | selection of fruits |
| 43 пульпирование (кофейных плодов): Технологический процесс, заключающийся в механическом удалении пульпы. | pulping |
| П р и м е ч а н и е — Часть мезокарпа обычно остается прилипшей к пергаментной оболочке. | |
| 44 ферментация (кофейных зерен): Технологический процесс, заключающийся в размягчении мезокарпа, прилипшего к пергаментной оболочке прошедших пульпирования кофейных плодов, для его последующего удаления. | fermentation process |
| 45 промывка (кофейных зерен): Технологический процесс, заключающийся в удалении с помощью воды остатков мезокарпа с поверхности пергаментной оболочки. | washing |
| 46 сушка кофейных зерен: Технологический процесс, заключающийся в снижении влажности кофейных зерен в пергаментной оболочке до уровня, обеспечивающего удовлетворительные технические возможности для удаления сухой пергаментной оболочки и не оказывающего отрицательного влияния на дальнейшее хранение зеленого кофе. | drying of parchment coffee beans |
| 47 удаление сухой пергаментной оболочки: Механическое удаление сухой пергаментной оболочки с целью получения зеленого кофе. | hulling of dried parchment |
| 48 сепарация зеленого кофе: Технологический процесс, заключающийся в удалении из зеленого кофе посторонних примесей и кофейных зерен с дефектами. | sorting |
| 49 обжаривание зеленого кофе: Тепловая обработка зеленого кофе, в результате которой происходят существенные физические и химические изменения структуры и состава зеленого кофе, приводящие к появлению коричневой окраски зерен и характерного аромата жареного кофе. | roasting |
| 50 помол кофе: Размалывание натурального жареного кофе в зернах для получения молотого кофе. | grinding |

Алфавитный указатель терминов на русском языке

| | |
|--|----|
| лефекты кофе | 37 |
| зерна кофейного диаметра | 35 |
| зерно кофейное | 11 |
| зерно кофейное плоское | 32 |
| зерно слоновое | 34 |
| караколь | 33 |
| кофе | 1 |
| кофе Арабика | 2 |
| кофе Арабуста | 6 |
| кофе декофеинизированный | 31 |
| <i>кофе зеленый</i> | 17 |
| кофе Либерика | 4 |
| кофе муссонированный | 21 |
| кофе мытый | 18 |
| кофе мягкий | 19 |
| кофе натуральный жареный | 23 |
| кофе натуральный жареный в зернах | 24 |
| кофе натуральный жареный молотый | 25 |
| кофе натуральный растворимый | 27 |
| кофе натуральный растворимый гранулированный | 29 |
| кофе натуральный растворимый порошкообразный | 28 |
| кофе натуральный растворимый сублимированный | 30 |
| кофе немытый | 20 |
| кофе полированый | 22 |
| кофе Робуста | 3 |
| <i>кофе сырой</i> | 17 |
| кофе Экспельса | 5 |
| мезокарп | 9 |
| обжаривание зеленого кофе | 49 |
| оболочка пергаментная | 10 |
| оболочка серебристая | 16 |
| оболочка сухая пергаментная | 15 |
| перикарп | 14 |
| плод кофейный свежий | 7 |
| плод кофейный сухой | 13 |
| помол кофе | 50 |
| примеси кофе посторонние | 36 |
| промывка | 45 |
| промывка кофейных зерен | 45 |
| пульпа | 12 |
| пульпа кофейного плода | 12 |
| пульпирование | 43 |
| пульпирование кофейных плодов | 43 |
| сепарация зеленого кофе | 48 |
| сортировка кофейных плодов | 42 |
| способ обработки влажный | 41 |
| способ обработки кофейных плодов влажный | 41 |
| способ обработки кофейных плодов сухой | 38 |
| способ обработки сухой | 38 |
| сушка кофейных зерен | 46 |
| сушка кофейных плодов | 39 |
| удаление перикарпа | 40 |
| удаление сухой пергаментной оболочки | 47 |
| ферментация | 44 |
| ферментация кофейных зерен | 44 |
| экзокарп | 8 |
| экстракт кофейный жилкий | 26 |

Алфавитный указатель терминов на английском языке

| | |
|-------------------------------------|----|
| agglomerated natural instant coffee | 29 |
| Arabica coffee | 2 |
| Arabusta coffee | 6 |
| caracol | 33 |
| coffee | 1 |
| coffee bean | 11 |
| decaffeinated coffee | 31 |
| defects of coffee | 37 |
| dehusking | 40 |
| diameter of coffee bean | 35 |
| dried coffee fruit | 13 |
| dried parchment | 15 |
| drv process | 38 |
| dryng of coffee fruits | 39 |
| dryng of parchment coffee bean | 46 |
| elephant bean | 34 |
| Excelsa coffee | 5 |
| exocarp | 8 |
| fermentation process | 44 |
| flat bean | 32 |
| foreign matters of coffee | 36 |
| freeze-dried natural instant coffee | 30 |
| fresh coffee fruit | 7 |
| green coffee | 17 |
| grinding | 50 |
| hulling of dried parchment | 47 |
| Liberica coffee | 4 |
| liquid coffee extract | 26 |
| mesocarp | 9 |
| mild coffee | 19 |
| monsooned coffee | 21 |
| natural instant coffee | 27 |
| natural roasted coffee | 23 |
| natural roasted coffee beans | 24 |
| natural roasted ground coffee | 25 |
| parchment | 10 |
| pericarp | 14 |
| polished coffee | 22 |
| pulp | 12 |
| pulping | 43 |
| raw coffee | 17 |
| roasting | 49 |
| Robusta coffee | 3 |
| selection of fruits | 42 |
| silverskin | 16 |
| sorting | 48 |
| sprav-dried natural instant coffee | 28 |
| unwashed coffee | 20 |
| washed coffee | 18 |
| washing | 45 |
| wet process | 41 |

ГОСТ Р 52089—2003

УДК 663.93.001.4:006.354

ОКС 67.140.20

Н00

ОКСТУ 9198

Ключевые слова: кофе, свежий кофейный плод, кофейное зерно, зеленый кофе, натуральный жареный кофе, натуральный растворимый кофе, декофеинизированный кофе, посторонние примеси, дефекты кофе, способы обработки, термины, определения

Редактор *Л.И. Нахимова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 04.12.2007. Формат 60 × 84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печл. 1,40. Уч.-издл. 0,75. Тираж 73 экз. Зак. 849.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.