ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕНЫЙ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 6805—88

Издание официальное

БЗ 6—92

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

УДК 663.938.3 : 006.354 Группа Н56

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕНЫЙ

Общие технические условия

Natural roasted coffee.
General specifications

ГОСТ
6805—88

ОКП 91 9812
91 9813

Срок действия с 01.01.90
до 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на натуральный жареный кофе в зернах или молотый без добавления или с добавлением обжаренного размолотого цикория.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Натуральный жареный кофе вырабатывают в следующем ассортименте:

кофе в зернах;

кофе молотый;

кофе молотый с цикорием;

кофе молотый «по-турецки».

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. В зависимости от ботанических видов, торговых наименований и категорий качества применяемого сырья натуральный жареный кофе вырабатывают для реализации в розничной торговой сети высшего и первого сортов, для промышленной переработки — первого и второго сортов (для Министерства обороны СССР — высшего и первого сортов).

Издание официальное Перепечатка воспрещена

★

© Издательство стандартов, 1988
© Издательство стандартов, 1993

Переиздание с изменениями

1.3. Натуральный жареный кофе в зернах высшего сорта вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта ботанического вида Арабика (Coffea Arabica Linney) одного из следующих торговых наименований сырого кофе: Индийский Плантейшн, Колумбийский, Мексиканский, Никарагуанский, Перуанский, Эфиопский и других, равноценных им.

1.4. Натуральный жареный кофе в зернах первого сорта вырабатывают из натуральных кофейных зерен первого сорта ботанических видов Арабика (Coffea Arabica Linney) или Робуста (Coffea Canephora Pierre) одного из следующих торговых наименований сырого кофе: Бразильский Сантос, Вьетнамский Арабика, Индийский Арабика Черри, Индийский Робуста Черри и других, равноценных им.

1.5. Натуральный жареный кофе молотый высшего сорта вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта ботанического вида Арабика (Coffea Arabica Linney) одного из следующих торговых наименований сырого кофе: Индийский Плантейшн, Колумбийский, Мексиканский, Никарагуанский, Перуанский, Эфиопский и других, равноценных им, или их смеси.

1.6. Натуральный жареный кофе молотый первого сорта вырабатывают из натуральных кофейных зерен первого сорта ботанических видов Арабика (Coffea Arabica Linney) или Робуста (Coffea Canephora Pierre) одного из следующих торговых наименований сырого кофе: Бразильский Сантос, Вьетнамский Арабика, Индийский Арабика Черри, Индийский Робуста Черри и других, равноценных им, или их смеси.

1.7. Натуральный жареный кофе молотый второго сорта вырабатывают из натуральных кофейных зерен второго сорта ботанического вида Робуста (Coffea Canephora Pierre) одного из следующих торговых наименований сырого кофе: Ангольский, Вьетнамский, Мадагаскарский, Индийский, Индонезийский, Лаосский, Танзанийский и других, равноценных им, или их смеси.

1.8. Натуральный жареный кофе молотый с цикорием высшего сорта вырабатывают из натурального жареного кофе молотого высшего сорта — не менее 60%, натурального жареного кофе молотого первого сорта — не более 20% цикория не более 20%.

1.9. Натуральный жареный кофе молотый с цикорием первого сорта вырабатывают из натурального жареного кофе молотого первого сорта — не менее 80% и цикория — не более 20%.

1.10. Натуральный жареный кофе молотый с цикорием второго сорта вырабатывают из натурального жареного кофе молотого второго сорта — не менее 80% и цикория — не более 20%.

1.11. Натуральный жареный кофе молотый «по-турецки» вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта бота-

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика кофе				Метод анализа
	в зернах	молотого	молотого с цикорием	молотого «по-турецки»	
Внешний вид:					По п. 4.3
высший сорт	Равномерно обжаренные зерна коричневого цвета с матовой или блестящей поверхностью со светлой бороздой посередине и остатками оболочки кофейных зерен	Порошок коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен			
первый сорт	Равномерно обжаренные зерна коричневого цвета с матовой или блестящей поверхностью и остатками оболочки кофейных зерен. Допускается наличие зерен темно- и светло-коричневого цвета не более 6%	—			
второй сорт	—	Порошок темно-коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен		—	
Вкус и аромат:					По п. 4.3
высший сорт	Вкус приятный с различными оттенками (кисловатым, горько-вяжущим и др.) Аромат тонкий и ярко выраженный Не допускаются посторонние привкус и запах		Вкус приятный с различными оттенками (кисловатым, горько-вяжущим и др.) и привкусом цикория Аромат ярко выраженный с запахом жареного цикория	Вкус приятный с различными оттенками (кисловатым, горько-вяжущим и др.) Аромат тонкий и ярко выраженный	

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика кофе				Метод анализа
	в зернах	молотого	молотого с цикорием	молотого «по-турецки»	
первый сорт	Хорошо выраженный вкус, слабо выраженный аромат Не допускаются посторонние привкус и запах		Не допускаются посторонние привкус и запах Хорошо выраженный вкус с привкусом цикория, слабо выраженный аромат. Не допускаются посторонние привкус и запах	Не допускаются посторонние привкус и запах —	
второй сорт	—	Вкус горьковато-вяжущий, настой крепкий. Аромат слабо выражен. Не допускаются посторонние привкус и запах	Вкус горьковато-кислый, вяжущий с привкусом цикория. Аромат слабо выражен. Не допускаются посторонние привкус и запах	—	

Примечание. При выпуске с производства допускается наличие ломаных зерен не более 3,0%.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для кофе			Метод анализа
	в зернах и молотого	молотого с цикорием	молотого «по-турецки»	
Массовая доля влаги, %, не более:				По ГОСТ 15113.4
при выпуске с производства	4,0	4,0	4,0	
к окончанию срока хранения	7,0	7,0	7,0	
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,5	5,0	По ГОСТ 15113.8
Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте, %, не более	0,2	0,3	0,2	По ГОСТ 15113.8
Массовая доля экстрактивных веществ, %	20—30	30—40	20,0—30,0	По п. 4.4
Массовая доля кофеина, %, не менее	0,7	0,6	0,7	По п. 4.5
Крупность помола:				По п. 4.6
массовая доля молотого кофе, проходящего через сито из сетки проволочной тканой № 095, %, не менее	90,0	90,0	98,5	
Массовая доля металлических примесей (частицы не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$5 \cdot 10^{-4}$	$5 \cdot 10^{-4}$	$5 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси	Не допускаются			По ГОСТ 15113.2

нического вида Арабика (Coffea Arabica Linney) одного из следующих торговых наименований сырого кофе: Индийский Плантейшн, Колумбийский, Мексиканский, Никарагуанский, Перуанский, Эфиопский и других равноценных им, или их смеси.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Натуральный жареный кофе должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Характеристики

2.2.1. По органолептическим показателям натуральный жареный кофе должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

2.2.2. По физико-химическим показателям натуральный жареный кофе должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

2.2.1, 2.2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.2.3. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1 и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных 01.08.89 № 5061.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.3. Требования к сырью

2.3.1. Для выработки натурального жареного кофе применяют следующее сырье:

кофе сырой;

цикорий сушеный — по РСТ РСФСР 286 и РСТ УССР 1855.

2.4. Упаковка и маркировка

Упаковка и маркировка натурального жареного кофе — по ГОСТ 24508.

3. ПРИЕМКА

3.1. Приемка — по ГОСТ 15113.0.

3.2. Массовую долю кофеина и золы, не растворимой в соляной кислоте, определяют по требованию потребителя, для Министерства обороны СССР — в каждой партии.

3.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, афлатоксина B_1 и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с ор-

ганами Государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

4.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 15113.0.

4.2. Методы определения качества упаковки и массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

Для определения органолептических и физико-химических показателей качества кофе в зернах его предварительно размалывают до крупности помола, соответствующей молотому кофе.

4.3. Метод определения органолептических показателей

4.3.1. *Аппаратура, материалы и реактивы*

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг 3-го класса точности.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Стаканы В(Н)-1(2)—250 ТС по ГОСТ 25336.

Стаканы 4 по ГОСТ 9147.

Цилиндры 1(3)—250 по ГОСТ 1770.

Бумага белая по ГОСТ 18510, ГОСТ 6656.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

Сито из решетного полотна типа I № 50 по ТУ 23.2.2068.

Рассев лабораторный с частотой вращения 150 об/мин.

Часы со звуковым сигналом.

Допускается применение других средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3.2. *Проведение анализа*

4.3.2.1. Внешний вид определяют визуально при ярком дневном свете или люминесцентном освещении в части объединенной пробы продукта, помещенной на лист белой бумаги ровным слоем.

4.3.2.2. Вкус и аромат определяют органолептически. Аромат определяют в сухом продукте и экстракте; вкус — только в экстракте.

Для приготовления экстракта навеску кофе массой 10,0 г помещают в фарфоровый или стеклянный сосуд, заливают 200 см^3 горячей воды и доводят до кипения при постоянном перемешивании. Затем сосуд закрывают крышкой, снимают с огня, отстаивают, сливают с осадка и используют для проведения анализа.

4.3.2.3. Для определения массовой доли зерен темно- и светло-коричневого цвета и ломаных зерен берут две навески кофе,

каждая массой 100,0 г. Навеску, предназначенную для определения массовой доли темно- и светло-коричневых зерен, помещают ровным слоем на лист белой бумаги и при ярком дневном свете или люминесцентном освещении проводят механическую разборку, отбирая зерна, резко отличающиеся от общей массы. Отобранные зерна взвешивают.

Навеску, предназначенную для определения массовой доли ломаных зерен, количественно переносят на сито из решетного полотна № 50, установленное на сито с глухим дном, сверху закрывают крышкой. Сита укрепляют на платформе рассева и просеивают кофе в течение 1 мин (допускается ручное просеивание в течение 3 мин). Ломаные зерна кофе, прошедшие через сито, взвешивают. Результаты взвешивания записывают с точностью до первого десятичного знака.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3.3. *Обработка результатов*

Массовую долю зерен темно- и светло-коричневого цвета (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1}{m} \cdot 100,$$

где m_1 — масса зерен темно- и светло-коричневого цвета, г;

m — масса навески кофе, г.

Массовую долю ломаных зерен (X_1) в процентах вычисляют по формуле

$$X_1 = \frac{m_2}{m} \cdot 100,$$

где m_2 — масса ломаных зерен, г.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое результатов трех параллельных определений.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

4.4. Методы определения массовой доли экстрактивных веществ

4.4.1. *Метод определения массовой доли экстрактивных веществ высушиванием*

Метод основан на извлечении экстрактивных веществ из навески анализируемого кофе кипячением с водой. Массу извлеченных экстрактивных веществ после выпаривания воды определяют взвешиванием.

Метод применяется при возникновении разногласий по показателю массовой доли экстрактивных веществ.

4.4.1.1. *Аппаратура, материалы и реактивы*

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг 3-го класса точности.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Шкаф сушильный электрический с диапазоном нагрева от 40 до 150 °С, обеспечивающий поддержание заданной температуры в пределах ±5 °С.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Стаканы В(Н)-1(2)—300 ТС по ГОСТ 25336.

Воронки В-36—80 ХС по ГОСТ 25336.

Пипетки 2(3)—2—25 по ГОСТ 20292.

Колбы Кн-1(2)—250 19/26(34) ТС по ГОСТ 25336.

Колбы мерные 1(2)—200—2 по ГОСТ 1770.

Чашка выпарительная 1 по ГОСТ 9147.

Часы песочные на 5 мин или секундомер механический.

Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте.

4.4.1.2. *Подготовка анализа*

Навеску кофе массой 10,00 г помещают в стакан, заливают 100—150 см^3 кипящей дистиллированной воды и кипятят 5 мин.

После кипячения содержимое стакана сливают через воронку в мерную колбу. Частицы кофе, приставшие к стенкам стакана, переносят в колбу при помощи дистиллированной воды и стеклянной палочки с резиновым наконечником.

Мерную колбу вместе с содержимым охлаждают до температуры 20 °С и доливают дистиллированной водой до метки, затем содержимое колбы взбалтывают и отстаивают 2—3 мин. После отстаивания часть жидкости (75—100 см^3) фильтруют дважды через складчатый фильтр в сухую колбу. Полученный экстракт используют для анализа.

4.4.1.3. *Проведение анализа*

25 см^3 экстракта переносят пипеткой в выпарительную чашку и выпаривают на водяной бане. Полученный остаток высушивают в сушильном шкафу при температуре 90—95 °С в течение 2,5 ч и после охлаждения в эксикаторе взвешивают.

Результат взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

4.4.1.4. *Обработка результатов*

Массовую долю экстрактивных веществ (X_2) в пересчете на сухое вещество в процентах вычисляют по формуле

$$X_2 = \frac{m_3 \cdot V \cdot 100}{m \cdot V_1 (1 - 0{,}01W)},$$

где m_3 — масса сухого остатка, г;

V — объем экстракта в мерной колбе, см^3;

W — массовая доля влаги анализируемого образца кофе, %;

V_1 — объем высушиваемого экстракта, см^3;

m — масса навески кофе.

При постоянных значениях объема экстракта в мерной колбе (200 см^3), массы навески кофе (10 г) и объема высушиваемого экстракта (25 см^3) эта формула упрощается и принимает следующий вид

$$X_2 = \frac{80 \cdot m_3}{1 - 0{,}01W}.$$

За окончательный результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,3% при $P = 0{,}95$.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

4.4.2. *Метод определения массовой доли экстрактивных веществ рефрактометром*

Метод основан на определении зависимости между концентрацией и показателем преломления водных растворов экстрактивных веществ.

4.4.2.1. *Аппаратура, материалы и реактивы*

Рефрактометр лабораторный с пределами допускаемой погрешности показателя преломления не более $2 \cdot 10^{-4}$.

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг, 3-го класса точности.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Стаканы В(Н)-1(2)—300 ТС по ГОСТ 25336.

Воронки В-36—80 ХС по ГОСТ 25336.

Колбы Кн-1(2)—250 19/26(34) ТС по ГОСТ 25336.

Колбы мерные 1(2)—200—2 по ГОСТ 1770.

Палочки стеклянные.

Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте.

4.4.2.2. *Проведение анализа*

1—2 капли экстракта, приготовленного по п. 4.4.1.2, наносят на призму рефрактометра, отмечают показатель преломления раствора по левой шкале рефрактометра и температуру, при которой проводят определение. Показатель преломления раствора определяют не менее двух раз с новыми порциями раствора и выводят среднее арифметическое значение показателя преломления раствора.

Одновременно определяют показатель преломления дистиллированной воды при той же температуре. При температуре 20 °С показатель преломления дистиллированной воды равен 1,3330. Если температура, при которой проводят определения, ниже или выше 20 °С, то пользуются справочной таблицей показателей преломления дистиллированной воды в зависимости от температуры.

4.4.2.3. *Обработка результатов*

Массовую долю экстрактивных веществ (X_3) в пересчете на сухое вещество в процентах вычисляют по формуле

$$X_3 = K(A - Б) \cdot 10^1,$$

где A — показатель преломления анализируемого экстракта при температуре определения;

$Б$ — показатель преломления дистиллированной воды при температуре определения;

K — коэффициент пересчета показателя преломления на процентное содержание экстрактивных веществ, равный 1,15, найденный экспериментальным путем на основании параллельных определений массовой доли экстрактивных веществ рефрактометром и методом высушивания.

За окончательный результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,3% при $P = 0{,}95$. Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

4.5. Фотометрический метод определения массовой доли кофеина

Метод основан на гидролитическом окислении кофеина в тетраметилпурпуровую кислоту (ТМПК) и последующем фотометрическом измерении интенсивности окраски ее раствора.

4.5.1. *Аппаратура, материалы и реактивы*

Колориметр фотоэлектрический типа ФЭК 56М, или КФК-2 УХЛ, обеспечивающий данную чувствительность и точность.

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг 3-го класса точности.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Баня водяная лабораторная.

Часы песочные на 1 мин или секундомер механический.

Цилиндры 1(2)—10(250) по ГОСТ 1770.

Стаканы В(Н)-1(2)—150 ТХС по ГОСТ 25336.

Чашка выпарительная 1 по ГОСТ 9147.

Воронки В-36—80 ХС по ГОСТ 25336.

Воронки ВД-1(2)—25 ХС по ГОСТ 25336.

Фильтры обеззоленные «белая» или «красная» лента, диаметром 90—125 мм.

Колбы мерные 1(2)—25(100, 1000) — 2 по ГОСТ 1770.

Пипетки 1(4)—2—05(1,2). по ГОСТ 20292.

Кислота соляная по ГОСТ 3118, х.ч., плотностью 1190 кг/м^3, раствор концентрацией 3 моль/дм^3 (248 см^3 соляной кислоты плотностью 1,19 г/см^3 помещают в мерную колбу вместимостью 1000 см^3, доводят объем до метки и перемешивают).

Водорода перекись по ГОСТ 10929, х.ч., раствор с массовой концентрацией 150 г/дм^3, свежеприготовленный разведением исходного 1 : 1.

Хлороформ по ГОСТ 20015, х.ч.

Калия гидроокись по ГОСТ 24363, раствор с массовой концентрацией 150 г/дм^3.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте.

4.5.2. *Подготовка анализа*

Навеску кофе массой 2,00 г помещают в стакан, заливают 100 см^3 кипящей дистиллированной воды и кипятят 5 мин. Полученную суспензию охлаждают до 18—20 °С, количественно переносят в мерную колбу вместимостью 100 см^3 и доливают дистиллированной водой до метки. Содержимое колбы взбалтывают и отстаивают 2—3 мин, затем фильтруют. Полученный фильтрат используют для анализа.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5.3. *Проведение анализа*

В делительную воронку вместимостью 25 см^3 последовательно вносят 10—15 см^3 хлороформа, 2 см^3 фильтрата и 0,5 см^3 раствора гидроокиси калия. Закрывают воронку притертой пробкой и проводят экстракцию, осторожно многократно переворачивая содержимое воронки в течение 1 мин. После расслаивания

системы нижний хлороформный слой осторожно переносят в выпарительную чашку. Растворитель отгоняют на водяной бане досуха.

К сухому остатку, содержащему кофеин, прибавляют последовательно 1,0 см³ раствора соляной кислоты, смывая кофеин на дно чашки, и 0,2 см³ раствора перекиси водорода. Содержимое чашки перемешивают вращательным движением, затем раствор выдерживают 20 мин при комнатной температуре и нагревают на кипящей водяной бане до получения сухого окрашенного остатка ТМПК.

Для приготовления водного раствора ТМПК к сухому остатку в охлажденную до комнатной температуры чашку приливают 5—10 см³ дистиллированной воды и оставляют до его полного растворения. Полученный раствор пурпурного цвета количественно переносят в мерную колбу вместимостью 25 см³ и доводят объем раствора в колбе до метки.

Оптическую плотность полученного раствора определяют на колориметре, используя кюветы с толщиной поглощающего свет слоя 3 см при длине волны 540 нм. Оптическая плотность исследуемого раствора не меняется в течение 20 мин.

4.5.4. *Обработка результатов*

Массовую долю кофеина (X_4) в процентах в пересчете на сухое вещество вычисляют по формуле

$$X_4 = \frac{1{,}03 \cdot c \cdot V_ф \cdot V}{10^6 \cdot V_э \cdot m} \cdot \frac{100}{100 - W} \cdot 100,$$

где 1,03 — коэффициент, учитывающий полноту извлечения кофеина хлороформом на первом этапе экстракции;

$C = 60 \cdot D$ — концентрация кофеина в фотометрируемом растворе, мкг/см³;

60 — коэффициент пропорциональной зависимости оптической плотности раствора кофеина от его концентрации в растворе;

D — оптическая плотность анализируемого раствора ТМПК;

$V_ф = 25$ — объем фотометрического раствора ТМПК, получаемый в результате гидролитического окисления кофеина, см³;

$V = 100$ — объем раствора кофе для анализа, см³;

10^6 — коэффициент перевода 1 мкг в 1 г;

$V_э$ — объем раствора кофе, используемый для экстракции, см³;

m — масса навески кофе, г;

W — массовая доля влаги анализируемого образца кофе, %.

За окончательный результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,1% при доверительной вероятности $P=0,95$.

Вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.6. Метод определения крупности помола

4.6.1. *Аппаратура*

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг 3-го класса точности.

Сито из сетки проволочной тканой № 095 по ТУ 14—4—1374.

Рассев лабораторный с частотой вращения 160—200 об/мин.

Допускается применение других средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.6.2. *Проведение анализа*

На сито с глухим дном ставят сито из проволочной тканой сетки № 095, на которое насыпают навеску молотого кофе массой 100,00 г и закрывают крышкой. Сито укрепляют на платформе рассева и просеивают кофе в течение 8 мин (допускается ручное просеивание). Затем просеивание прекращают, слегка постукивают по ободу сита и продолжают просеивать в течение 2 мин. Массу кофе, прошедшую через сито, определяют взвешиванием.

4.6.3. *Обработка результатов*

Массовую долю молотого кофе (X_5), прошедшего через сито из проволочной тканой сетки № 095 в процентах, вычисляют по формуле

$$X_3 = \frac{m_4}{m} \cdot 100,$$

где m_4 — масса кофе, прошедшая через сито № 095, г;

m — масса навески кофе, г.

За окончательный результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,3%.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

4.7. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, аф-

латоксина B_1 и пестицидов — по методам, утвержденным органами Государственного санитарного надзора.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 24508.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие качества натурального жареного кофе требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

6.2. Гарантийные сроки хранения натурального жареного кофе со дня выработки должны соответствовать указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование продукции	Вид упаковки	Гарантийный срок хранения, мес
Кофе в зернах	Пакеты из бумаги мешочной с внутренним пакетом из пергамента, пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой, подпергамента, мешки бумажные четырехслойные	3
	Пачки из картона (коробочного марки А и типа хром-эрзац) с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов; пакеты из комбинированных термосваривающихся полимерных материалов, фольги, лакированного целлофана; пакеты из бумаги с полимерным покрытием; банки металлические и стеклянные	6
Кофе молотый (кроме кофе «по-турецки»)	Пакеты из бумаги мешочной с внутренним пакетом из пергамента, подпергамента; пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой; мешки бумажные четырехслойные; банки комбинированные	3
	Пачки из картона (коробочного марки А и типа хром-эрзац) с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов; пакеты из комбинированных термосваривающихся полимерных материалов, фольги, лакированного целлофана; пакеты из бумаги с полимерным покрытием; банки металлические и стеклянные	5
Кофе молотый «по-турецки»	Банки металлические с вакуумированием; пачки из картона с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов	2

ПРИЛОЖЕНИЕ.
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код
Кофе натуральный жареный в зернах	
Кофе натуральный жареный в зернах высшего сорта в четырехслойных бумажных мешках массой нетто, кг:	
15	91 9812 1116
18	91 9812 1136
20	91 9812 1156
Кофе натуральный жареный в зернах высшего сорта в пакетах из термосваривающихся полимерных материалов массой нетто, г:	
105	91 9812 1211
175	91 9812 1221
215	91 9812 1231
250	91 9812 2681
500	91 9812 1241
3500	91 9812 1251
Кофе натуральный жареный в зернах высшего сорта в пакетах из бумаги с полимерным покрытием массой нетто, г:	
50	91 9812 1272
100	91 9812 1292
200	91 9812 1302
215	91 9812 1312
250	91 9812 1322
Кофе натуральный жареный в зернах высшего сорта в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов массой нетто, г:	
200	91 9812 1333
Кофе натуральный жареный в зернах высшего сорта в банках металлических массой нетто, г:	
200	91 9812 1375
Кофе натуральный жареный в зернах высшего сорта в банках стеклянных массой нетто, г:	
150	91 9812 1359
Кофе натуральный жареный в зернах первого сорта в четырехслойных бумажных мешках массой нетто, кг:	
15	91 9812 1396
18	91 9812 1416
20	91 9812 1436

Продолжение

Наименование продукции	Код
Кофе натуральный жареный в зернах первого сорта в пакетах из термосваривающихся полимерных материалов массой нетто, г:	
105	91 9812 1451
175	91 9812 1461
215	91 9812 1471
250	91 9812 2771
500	91 9812 1481
3500	91 9812 1491
Кофе натуральный жареный в зернах первого сорта в пакетах из бумаги с полимерным покрытием массой нетто, г:	
50	91 9812 1512
100	91 9812 1532
200	91 9812 1542
215	91 9812 1552
250	91 9812 1562
Кофе натуральный жареный в зернах первого сорта в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов массой нетто, г:	
200	91 9812 1583
Кофе натуральный жареный в зернах первого сорта в банках металлических массой нетто, г:	
200	91 9812 1635
Кофе натуральный жареный в зернах первого сорта в банках стеклянных массой нетто, г	
150	91 9812 1619
Кофе натуральный жареный молотый	
Кофе натуральный жареный молотый высшего сорта в четырехслойных бумажных мешках массой нетто, кг:	
20	91 9813 1116
25	91 9813 1136
Кофе натуральный жареный молотый высшего сорта в пакетах из пленки полиэтиленовой пищевой массой нетто, кг:	
4,0	91 9813 1151
Кофе натуральный жареный молотый высшего сорта в пакетах из бумаги мешочной с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента массой нетто, кг:	
3,0	91 9813 1176
Кофе натуральный жареный молотый высшего сорта в пакетах из бумаги с полимерным покрытием массой нетто, г:	
103	91 9813 1182
200	91 9813 1192

Продолжение

Наименование продукции	Код
250	91 9813 1202
Кофе натуральный жареный молотый высшего сорта в банках стеклянных массой нетто, г:	
150	91 9813 1289
Кофе натуральный жареный молотый высшего сорта в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов массой нетто, г:	
175	91 9813 1213
200	91 9813 1223
Кофе натуральный жареный молотый для приготовления кофе «по-турецки» высшего сорта в банках металлических массой нетто, г:	
150	91 9813 1255
Кофе натуральный жареный молотый для приготовления кофе «по-турецки» высшего сорта в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов массой нетто, г:	
150	91 9813 1263
Кофе натуральный жареный молотый высшего сорта в банках металлических массой нетто, г:	
175	91 9813 1275
Кофе натуральный жареный молотый первого сорта в четырехслойных бумажных мешках массой нетто, кг:	
20	91 9813 1296
25	91 9813 1316
Кофе натуральный жареный молотый первого сорта в пакетах из пленки полиэтиленовой пищевой массой нетто, кг:	
4,0	91 9813 1331
Кофе натуральный жареный молотый первого сорта в пакетах из бумаги мешочной с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента массой нетто, кг:	
3,0	91 9813 1356
Кофе натуральный жареный молотый первого сорта в пакетах из бумаги с полимерным покрытием массой нетто, г:	
103	91 9813 1362
200	91 9813 1372
250	91 9813 1382
Кофе натуральный жареный молотый первого сорта в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов массой нетто, г:	
175	91 9813 1393

Продолжение

Наименование продукции	Код
200	91 9813 1413
Кофе натуральный жареный молотый первого сорта в банках металлических массой нетто, г:	
175	91 9813 1465
Кофе натуральный жареный молотый первого сорта в банках стеклянных массой нетто, г:	
150	91 9813 1479
Кофе натуральный жареный молотый второго сорта в четырехслойных бумажных мешках массой нетто, кг:	
20	91 9813 1486
25	91 9813 1516
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием высшего сорта в четырехслойных бумажных мешках массой нетто, кг:	
20	91 9813 1536
25	91 9813 1556
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием высшего сорта в пакетах из пленки полиэтиленовой пищевой массой нетто, кг:	
4,0	91 9813 1571
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием высшего сорта в пакетах из бумаги мешочной с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента массой нетто, кг:	
3,0	91 9813 1616
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием высшего сорта в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов массой нетто, г:	
200	91 9813 1633
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием высшего сорта в банках металлических массой нетто, г:	
200	91 9813 1675
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием первого сорта в четырехслойных бумажных мешках массой нетто, кг:	
20	91 9813 1696
25	91 9813 1716
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием первого сорта в пакетах из пленки полиэтиленовой пищевой массой нетто, кг:	
4,0	91 9813 1731
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием первого сорта в пакетах из бумаги мешочной с	

Продолжение

Наименование продукции	Код
внутренним пакетом из пергамента или подпергамента массой нетто, кг:	
3,0	91 9813 1756
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием первого сорта в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосваривающихся материалов массой нетто, г:	
200	91 9813 1773
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием первого сорта в банках металлических массой нетто, г:	
200	91 9813 1815
Кофе натуральный жареный молотый с цикорием второго сорта в четырехслойных бумажных мешках массой нетто, кг:	
20	91 9813 1836
25	91 9813 1856

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным комитетом СССР по стандартам

РАЗРАБОТЧИКИ

Ф. Г. Нахмедов, канд. биол. наук (руководитель темы); Д. И. Кузнецов, канд. хим. наук; Т. П. Кольцова; Р. М. Комякова; Т. С. Губанова

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22.12.88 № 4408

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 6805—83**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1770—74	4.3.1, 4.4.1.1, 4.5.1
ГОСТ 2874—82	4.3.1
ГОСТ 3118—77	4.5.1
ГОСТ 5072—79	4.4.1.1, 4.5.1
ГОСТ 6656—76	4.3.1
ГОСТ 6709—72	4.4.1.1, 4.4.2.1, 4.5.1
ГОСТ 9147—80	4.3.1, 4.4.1.1, 4.5.1
ГОСТ 10929—76	4.5.1
ГОСТ 12026—76	4.4.1.1, 4.4.2.1
ГОСТ 12083—78	4.5.1
ГОСТ 14919—83	4.3.1, 4.4.1.1, 4.4.2.1, 4.5.1
ГОСТ 15113.0—77	3.1, 4.1
ГОСТ 15113.1—77	4.2
ГОСТ 15113.2—77	2.2.2
ГОСТ 15113.4—77	2.2.2
ГОСТ 15113.8—77	2.2.2
ГОСТ 18510—87	4.3.1
ГОСТ 20015—74	4.5.1
ГОСТ 20292—74	4.4.1.1, 4.5.1
ГОСТ 24104—88	4.3.1, 4.4.1.1, 4.4.2.1, 4.5.1, 4.6.1
ГОСТ 24363—80	4.5.1
ГОСТ 24508—80	2.4, 5.1
ГОСТ 24908—81	4.4.2.1
ГОСТ 25336—82	4.3.1, 4.4.1.1, 4.4.2.1, 4.5.1
РСТ РСФСР 286—82	2.3.1
РСТ УССР 1855—79	2.3.1
ТУ 14—4—1374	4.6.1

5. Переиздание (июнь 1993 г.) с Изменением № 1, утвержденным в апреле 1992 г. (ИУС 7—92)

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *В. Н. Малькова*
Корректор *В. С. Черная*

Сдано в наб. 23.05.93. Подп. к печ. 13.09.93. Усл. п. л. 1,4. Усл. кр.-отт. 1,4. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 660 экз. С 604.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 359