



قهوه بوداده و ساییده

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Coffee

استاندارد ملی به شماره ی ۱۴۴۳۸

"قهوه بو داده و ساییده-ویژگی‌ها و روش های آزمون"



C  **FFEE**



فهرست مطالب



تعاریف



هدف و دامنه کاربرد



ویژگی های محصول نهایی



نشانه گذاری



تعریف قهوه بوداده و ساییده



قهوه بو داده ساییده کافئین گرفته شده

همان تعریف قهوه بوداده و قهوه ساییده است که کافئین آن با استفاده از روش استخراج با آب یا حلال، از دانه قهوه سبز (خام) گرفته شده است.



قهوه ساییده

قهوه ای است که از ساییدن و آسیاب کردن دانه های قهوه بو داده و تبدیل دانه ها به پودر، به دست می آید.



قهوه بو داده

قهوه ای است که از بو دادن دانه قهوه سبز (خام) به دست می آید. طی این مرحله دانه سبز رنگ به دانه ای قهوه ای تبدیل می شود



هدف و دامنه کاربرد

هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی، نشانه‌گذاری قهوه بو داده و ساییده، می باشد.



دامنه کاربرد

این استاندارد برای قهوه بوداده و ساییده شده و دانه قهوه بو داده ساییده نشده کاربرد دارد.



یادآوری

این استاندارد برای قهوه بوداده و ساییده کافئین گرفته شده نیز کاربرد دارد.





ویژگی های ظاهری، فیزیکی و مسی

طعم و بو

رنگ

مواد خارجی



جدول ۱- ویژگی های شیمیایی قهوه بو داده و ساییده

ردیف	ویژگی	حد قابل قبول	روش آزمون
۱	درصد وزنی رطوبت (بیشینه)	۴/۰	طبق بند ۲-۷ این استاندارد
۲	درصد وزنی خاکستر کل، بر اساس ماده خشک	۶ تا ۳	طبق بند ۳-۷ این استاندارد
۳	درصد وزنی خاکستر نامحلول در اسید، بر اساس ماده خشک (بیشینه)	۰/۱	طبق بند ۴-۷ این استاندارد
۴	خاکستر محلول در آب نسبت به خاکستر کل (کمینه)	۶۵	طبق بند ۵-۷ این استاندارد
۵	قلیائیت خاکستر محلول، بر حسب میلی لیتر اسید کلریدریک ۰/۱ نرمال برای ۱ گرم نمونه، بر اساس ماده خشک	۵ تا ۳/۵	طبق بند ۶-۷ این استاندارد
۶	درصد وزنی مواد محلول در آب (عصاره آبی)، بر اساس ماده خشک	۳۵ تا ۲۶	طبق بند ۷-۷ این استاندارد
۷	درصد وزنی کافئین، بر اساس ماده خشک* (کمینه)	۱/۰	طبق بند ۸-۷ این استاندارد
۸	درصد وزنی عصاره اتری نفت، بر اساس ماده خشک (کمینه)	۸/۵	طبق بند ۹-۷ این استاندارد

* برای قهوه بو داده ساییده کافئین گرفته شده، حد قابل قبول باید بیشینه ۰/۳ درصد وزنی بر اساس ماده خشک باشد. یادآوری- برای دانه قهوه بو داده ساییده نشده، پس از آسیاب کردن دانه ها باید فقط ردیف های ۱، ۶، ۷ و ۸ مورد آزمایش قرار گیرد.

ویژگی های شیمیایی





مایکوتوکسین‌ها

جدول ۲ - بیشینه مایکوتوکسین‌ها در قهوه بو داده و ساییده

(حدود قابل قبول بر حسب میکرو گرم در کیلو گرم)

روش آزمون	حدود قابل قبول (بیشینه)	مایکوتوکسین	ردیف
طبق بند ۷-۱۰ این استاندارد	۵ / ۰	اکراتوکسین A	۱

Ref: Official Journal of the European Union 20.12.2006 L 364/6-24, commission regulation (EC) NO 1881/2006. Setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.



تعاريف نام قهوه بوداده و ساييده براساس اندازه ذرات و طرز تهيه

توضيح			نام قهوه	رديف
اندازه ذرات (ميكرون)	مناطق كشت	نژاد گياهي		
			ترك	۱
۵۰۰	آسياب جنوب شرقي و آفريقا	Robusta (معمولا)		
<p>اين قهوه به رنگ كرم روشن تا قهوه‌اي تيره مي باشد. بسيار نرم آسياب مي گردد و طرز تهيه آن به وسيله "دستگاه قهوه جوش يا شير جوش خانگي" مي باشد.</p>				
			فرانسه / فيلتر	۲
۱۰۰۰ تا ۳۰۰۰	كليه نواحي كشت قهوه	Arabica & Robusta		
<p>اين قهوه به رنگ قهوه اي روشن تا قهوه‌اي تيره مي باشد كه به صورت خالص و يا از تركيب نژادهاي گياهي Arabica & Robusta با درصدهاي متفاوت تهيه مي گردد. اين قهوه با نام French Press Coffee نيز عرضه مي گردد. طرز تهيه آن به وسيله دستگاه‌هاي زير مي باشد:</p> <p>Coffee Pot – Espresso maker – French coffee maker – press coffee maker</p>				
			اسپرسو	۳
۱۰۰۰ تا ۱۵۰۰	كليه نواحي كشت قهوه	Arabica & Robusta		
<p>اين قهوه به رنگ قهوه‌اي روشن تا قهوه‌اي تيره مي باشد كه به صورت خالص و يا از تركيب نژادهاي گياهي Arabica & Robusta با درصدهاي متفاوت تهيه مي گردد. طرز تهيه آن به وسيله "دستگاه اسپرسوساز" (دستگاه فشار بخار) مي باشد.</p>				
<p>Ref: COFFEE GRIND CLASSIFICATION CHART QAQC LAB www.qclabequipment.com (866) 244-1578.</p>				



نشانه گذاری

آگاهی‌های زیر باید بر روی هر بسته، به طور خوانا و با جوهر غیرسمی و پایدار برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار نوشته، چاپ و یا برچسب گذاری شود.

نام و نوع فراورده (دانه قهوه بوداده، قهوه ترک، قهوه فرانسه، قهوه اسپرسو)

نام تولیدکننده، نشانی تولیدکننده و علامت تجاری آن

وزن خالص، برحسب گرم یا کیلوگرم

تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)

تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه، سال)

عبارت " در جای خشک و دور از نور نگه‌داری شود".

در صورت بسته بندی در داخل کشور، عبارت "ساخت ایران"

شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

نام و نوع طعم دهنده مجاز خوراکی (در صورت استفاده)

نام کشور تولید کننده.

یادآوری: در مورد واردات فرآورده، آگاهی‌های مربوط به برچسب‌گذاری مطابق ضوابط مراجع قانونی

و ذی‌صلاح کشور باید ذکر گردد.



اداره کل استاندارد استان البرز