NORME INTERNATIONALE ISO 6668:1991
RECTIFICATIF TECHNIQUE 1

Publié 2000-06-01

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Café vert — Préparation d'un échantillon en vue de l'analyse sensorielle

RECTIFICATIF TECHNIQUE 1

Green coffee — Preparation of samples for use in sensory analysis

TECHNICAL CORRIGENDUM 1

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Le Rectificatif technique 1 à la Norme internationale ISO 6668:1991 a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 15, *Café*.

ISO 6668:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0764b527-a263-47a2-a033-eadfdac46434/iso-6668-1991

Page 1, paragraphe 5.1

Supprimer la «NOTE 3» et la remplacer entièrement par le texte normal suivant:

> «Il convient que l'eau contienne approximativement de 0,3 mmol/l à 1,2 mmol/l de carbonate de calcium ($CaCO_3$).»

Pages 2 et 3

Renuméroter les NOTES 4 à 9 respectivement comme NOTES 3 à 8.

ICS 67.140.20; 67.240 **Réf. nº ISO 6668:1991/Cor.1:2000(F)**

© ISO 2000 – Tous droits réservés

Imprimé en Suisse

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6668:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0764b527-a263-47a2-a033-eadfdac46434/iso-6668-1991

NORME INTERNATIONALE

ISO 6668

Première édition
1991-06-15

Café vert — Préparation d'un échantillon en vue de l'analyse sensorielle

Green coffee — Preparation of samples for use in sensory analysis

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6668:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0764b527-a263-47a2-a033-eadfdac46434/iso-6668-1991

Numéro de référence
ISO 6668:1991(F)

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

La Norme internationale ISO 6668 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

ISO 6668:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0764b527-a263-47a2-a033-eadfdac46434/iso-6668-1991

© ISO 1991
Droits de reproduction réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

Organisation internationale de normalisation
Case Postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse

Imprimé en Suisse

Café vert — Préparation d'un échantillon en vue de l'analyse sensorielle

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit une méthode de torréfaction du café vert, de préparation de l'échantillon de café torréfié et de la boisson destinée à l'analyse sensorielle.

NOTES

1 L'analyse sensorielle qui sera effectuée à la suite de cette préparation servira éventuellement à l'acceptation ou au rejet d'une livraison selon les accords conclus entre les parties. En général, l'échantillon sera légèrement torréfié pour l'évaluation des défauts et moyennement torréfié pour l'évaluation de la flaveur et de la couleur (voir 8.1).

2 Une boisson préparée selon la présente Norme internationale peut non seulement être utilisée pour le contrôle de la qualité, mais aussi pour comparer différents échantillons; dans ce cas, un mode opératoire identique devra être suivi pour chacun des échantillons (voir article 8).

2 Références normatives

Les normes suivantes contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Au moment de la publication, les éditions indiquées étaient en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 3696:1987, *Eau pour laboratoire à usage analytique — Spécification et méthodes d'essai.*

ISO 4072:1982, *Café vert en sacs — Échantillonnage.*

3 Définition

Pour les besoins de la présente Norme internationale, la définition suivante s'applique.

boisson: Solution préparée par extraction de substances solubles du café torréfié et moulu, en utilisant de l'eau bouillante, dans les conditions spécifiées dans la présente Norme internationale.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6668:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0764b527-e163-47a2-a033-aadfdac16434/iso-6668-1991

4 Principe

Torréfaction d'un échantillon de café vert, suivie d'un broyage. Infusion, dans l'eau bouillante, du café torréfié moulu, dans une tasse.

5 Réactif

5.1 Eau, répondant aux spécifications de l'ISO 3696:1987, grade 3, exempte de chlore et de flaveurs étrangères, de dureté moyenne.

NOTE 3 L'eau devrait approximativement contenir de 15 mmol à 25 mmol de carbonate de calcium ($CaCO_3$) par litre.

6 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment

6.1 Appareil à torréfier de laboratoire, muni d'un système de refroidissement par passage d'air forcé à travers une plaque perforée, et de capacité appropriée pour torréfier jusqu'à 500 g de café vert, permettant d'obtenir une coloration brun moyen du café en 12 min maximum.

6.2 Thermomètre métallique à cadran, permettant de mesurer la température des grains de café, dans l'appareil à torréfier, jusqu'à 240 °C.

6.3 Balance, précise à 0,1 g près.

6.4 Broyeur de laboratoire, réglé pour broyer, en moins de 1 min, environ 100 g de café torréfié en grains, en particules de dimensions répondant aux caractéristiques du tableau 1.

Tableau 1 — Caractéristiques de la mouture

Résultats du tamisage[1]	Pourcentage de la mouture		
	objectif	maximum	minimum
Retenue sur 600 µm	70	75	60
Passant à travers 600 µm Retenue sur 425 µm	20	2)	2)
Passant à travers 425 µm	10	15	5

1) Pour les dimensions des tamis, voir la série R 40/3 de l'ISO 565:1990, *Tamis de contrôle — Tissus métalliques, tôles métalliques perforées et feuilles électroformées — Dimensions nominales des ouvertures.*

2) Non spécifié.

Effectuer un essai de tamisage au début de chaque journée de travail.

Les grains broyés qui ont servi à vérifier la dimension des particules ne doivent pas être utilisés pour la préparation d'une boisson.

6.5 Tasses, en porcelaine ou en verre, de 150 ml à 350 ml de capacité, choisies en fonction de la quantité d'eau nécessaire aux évaluations.

Les tasses doivent être propres, non ébréchées, sans fissures et exemptes d'odeur.

6.6 Système de chauffage, propre et sans odeur, permettant de porter l'eau à ébullition.

6.7 Éprouvette graduée, en verre, de capacité appropriée, ou **cuillère** de volume connu et approprié.

7 Échantillonnage

L'échantillonnage doit avoir été effectué selon l'ISO 4072.

8 Mode opératoire

8.1 Torréfaction

Placer le thermomètre (6.2) dans l'appareil à torréfier (6.1) et préchauffer ce dernier en torréfiant un ou deux échantillons de grains (ces échantillons ne sont pas nécessairement prélevés dans l'échantillon pour laboratoire à analyser).

NOTE 4 Le préchauffage n'est pas nécessaire si l'appareil à torréfier a été utilisé en continu toute la journée.

Mettre 100 g à 300 g de l'échantillon pour laboratoire (article 7) dans l'appareil à torréfier, et torréfier les grains avec précaution jusqu'à l'obtention d'une coloration brun clair à brun moyen.

La durée de torréfaction doit être comprise entre 5 min et 12 min.

Vérifier la température des grains de café, donnée par le thermomètre (6.2), pendant la torréfaction.

NOTE 5 Une température comprise entre 200 °C et 240 °C est celle habituellement utilisée, mais une température particulière ou une plage de température plus étroite peut être utilisée en accord avec l'acheteur et le vendeur.

8.2 Refroidissement

Lorsque la torréfaction est terminée, placer les grains sur la plaque perforée et faire passer l'air à travers la couche de grains chauds.

NOTE 6 Les grains devraient être refroidis en 5 min jusqu'à une température permettant de les toucher (environ 30 °C).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6668:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0764b527-a263-47a2-a033-eadfdac46434/iso-6668-1991

8.3 Broyage et préparation de l'échantillon pour essai

Broyer environ 50 g de grains torréfiés refroidis (8.2) dans le broyeur de laboratoire (6.4) et les éliminer.

Introduire ensuite le reste des grains torréfiés dans le broyeur et les broyer.

Procéder à la préparation de la boisson 90 min au plus après le broyage.

8.4 Prise d'essai

En fonction de la quantité d'eau nécessaire à la préparation de la boisson (voir 6.5), peser avec la balance (6.3), à 0,1 g près, une masse de l'échantillon pour essai obtenu en 8.3, correspondant à un rapport de (7,0 ± 0,1) g de café pour 100 ml d'eau, bien que d'autres rapports entre les quantités de café et d'eau puissent être utilisés en accord avec l'acheteur et le vendeur.

8.5 Préparation de la boisson

8.5.1 Verser la prise d'essai (8.4) dans la tasse (6.5).

NOTE 7 Un préchauffage de la tasse pendant que l'eau chauffe (voir 8.5.2) peut être utile ou nécessaire pour minimiser le refroidissement de l'eau.

8.5.2 Porter l'eau à ébullition à l'aide du système de chauffage (6.6) et la verser dans la tasse contenant la prise d'essai en mesurant son volume à l'aide de l'éprouvette ou de la cuillère préchauffée (6.7).

8.5.3 Laisser infuser pendant environ 5 min pour permettre à la majorité des particules de se déposer après le dégazage. Remuer doucement la tasse afin de favoriser le dépôt des particules au fond de la tasse.

8.5.4 Récupérer les particules se trouvant en surface et les éliminer.

8.5.5 Laisser la boisson refroidir jusqu'à une température inférieure à 55 °C.

NOTES

8 La température de la première dégustation se situe normalement entre 50 °C et 55 °C. Des dégustations complémentaires peuvent être réalisées au fur et à mesure que la température de la boisson baisse.

9 Deux ou trois boissons peuvent être préparées à partir du même échantillon pour essai (8.3) de façon à évaluer les variations éventuelles.

9 Rapport d'essai

Le rapport d'essai doit indiquer la méthode utilisée, ainsi que la température et la durée de la torréfaction. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur la boisson.

Le rapport d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6668:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0764b527-a263-47a2-a033-eadfdac46434/iso-6668-1991

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6668:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0764b527-a263-47a2-a033-eadfdac46434/iso-6668-1991

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6668:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0764b527-a263-47a2-a033-eadfdac46434/iso-6668-1991