

# NORME INTERNATIONALE

**ISO**  
**6669**

Première édition  
1995-09-01

---

---

## **Café vert et café torréfié — Détermination de la masse volumique sans tassement des grains entiers (méthode pratique)**

*Green and roasted coffee — Determination of free-flow bulk density of  
whole beans (Routine method)*

ISO 6669:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/79a55abb-7a31-430b-b88a-8ebacb1b19a1/iso-6669-1995>



Numéro de référence  
ISO 6669:1995(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.

La Norme internationale ISO 6669 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 15, *Café*.

ISO 6669:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/79a55abb-7a31-430b-b88a-8ebacb1b19a1/iso-6669-1995>

© ISO 1995

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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

## Introduction

La connaissance de la masse volumique du café vert et du café torréfié en grains entiers est essentielle pour le commerce de ces produits, car elle permet de déterminer le volume occupé par une masse donnée de grains, facteur à prendre en compte lors du conditionnement, du stockage et du transport.

La masse volumique est définie comme le rapport de la masse au volume occupé. Le mesurage de la masse occupant un volume fixe connu dans des conditions précises de remplissage est une technique largement répandue pour déterminer la masse volumique des grains de café vert et de café torréfié. La masse volumique des grains de café déterminée de cette manière variera selon la masse, la taille et la forme des grains individuels et, à un degré moindre, selon leur teneur en eau au moment du mesurage. Le remplissage sans tassement d'un conteneur de volume connu dépendra des conditions d'écoulement établies par la méthode; l'exactitude de la méthode dépend du mode d'arasement des grains dans le conteneur.

La masse volumique des grains de café vert subit les effets des conditions botaniques, d'horticulture, de transformation, de stockage et de manipulation ainsi que le vieillissement, auxquelles viennent s'ajouter, pour la masse volumique des grains torréfiés, les conditions et le comportement à la torréfaction.

Il est nécessaire que la méthode pratique adoptée soit la plus simple possible et que, lors de sa mise en œuvre, le risque d'erreur humaine soit réduit au minimum; il est recommandé d'utiliser un matériel facile à construire partout où le café est produit, vendu ou acheté.

Page blanche

**iTeh Standards**  
**(<https://standards.iteh.ai>)**  
**Document Preview**

[ISO 6669:1995](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/79a55abb-7a31-430b-b88a-8ebacb1b19a1/iso-6669-1995>