Norme internationale ISO 6673

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

Café vert — Détermination de la perte de masse à 105 °C

Green coffee — Determination of loss in mass at 105 °C

Première édition — 1983-11-01

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6673:1983
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1638bdd8-4fce-411f-83b3-d53b821e47ed/iso-6673-1983

CDU 669.931 : 543.812 **Réf. nº : ISO 6673-1983 (F)**

Descripteurs : produit agricole, café, essai, détermination, perte de masse, perte de masse au chauffage.

Prix basé sur 2 pages

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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

La Norme internationale ISO 6673 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en mai 1982.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée:

ISO 6673:1983
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1638bdd8-4fce-411f-83b3-d53b821e4768/iso-6673-1983

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Portugal
Allemagne, R.F.	Iran	Roumanie
Australie	Iraq	Royaume-Uni
Autriche	Israël	Sri Lanka
Brésil	Kenya	Tchécoslovaquie
Canada	Malaisie	Thaïlande
Corée, Rép. de	Mexique	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Nouvelle-Zélande	URSS
Espagne	Pays-Bas	USA
Ethiopie	Philippines	Venezuela
Hongrie	Pologne	Yougoslavie

Le comité membre du pays suivant l'a désapprouvée pour des raisons techniques:

France

© Organisation internationale de normalisation, 1983 ●

Imprimé en Suisse

Café vert — Détermination de la perte de masse à 105 °C

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination de la perte de masse du café vert à 105 °C.

Elle est applicable aux cafés verts décaféinés et non décaféinés, tels qu'ils sont définis dans l'ISO 3509.

La présente méthode de détermination de la perte de masse peut être considérée par convention comme une méthode de détermination de la teneur en eau et peut être utilisée comme telle par accord entre les parties intéressées, mais elle donne des résultats inférieurs, d'environ 1,0 %, à ceux qui sont obtenus avec les méthodes spécifiées dans l'ISO 1447 et l'ISO 1446 (cette dernière méthode faisant uniquement office de méthode de référence pour l'étalonnage des méthodes de détermination de la teneur en eau).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6673:1983
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1638bdd8-4fce-411f-83b3-
7258b9b4d4ad/iso-6673-1983

2 Références

ISO 1446, *Café vert — Détermination de la teneur en eau (Méthode de référence fondamentale).*

ISO 1447, *Café vert — Détermination de la teneur en eau (Méthode de routine).*

ISO 3509, *Café vert et dérivés — Vocabulaire.*

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

3 Définition

perte de masse à 105 °C: Principalement, eau et petites quantités de matières volatiles qui sont vaporisées dans les conditions spécifiées dans la présente Norme internationale, et exprimées en pourcentage en masse.

4 Principe

Chauffage d'une prise d'essai à 105 °C, durant 16 h, à la pression atmosphérique.

5 Appareillage

Matériel courant de laboratoire et notamment:

5.1 Étuve, à chauffage électrique, équipée d'un système de ventilation forcée et réglable à 105 ± 1 °C.

5.2 Capsule, en aluminium, en acier inoxydable ou en verre, munie d'un couvercle fermant hermétiquement. Le diamètre doit être d'environ 90 mm et la hauteur de 20 à 30 mm.

5.3 Balance analytique.

5.4 Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant efficace, par exemple sulfate de calcium anhydre ou gel de silice.

6 Échantillonnage

Voir ISO 4072.

Il est important d'opérer aussi rapidement que possible quand les échantillons sont exposés à l'atmosphère, de manière à éviter toute prise ou perte d'humidité.

7 Mode opératoire

7.1 Préparation de la capsule

Sécher durant 1 h la capsule (5.2) et son couvercle dans l'étuve (5.1) réglée à 105 ± 1 °C.

Retirer la capsule et son couvercle de l'étuve et les laisser refroidir dans le dessiccateur (5.4) jusqu'à la température ambiante.

Peser, à 0,1 mg près, la capsule et son couvercle.

7.2 Prise d'essai

Introduire, dans la capsule préparée (voir 7.1), une prise d'essai d'environ 10 g et répartir les grains uniformément au fond de la capsule.

Recouvrir la capsule de son couvercle et peser l'ensemble à 0,1 mg près.

NOTE — Dans le cas d'essais en série, préparer des capsules comme décrit en 7.1 et placer les capsules couvertes et pesées dans le dessiccateur, afin d'éviter toute prise ou perte d'humidité.

7.3 Détermination

Placer la capsule contenant la prise d'essai, avec le couvercle à côté ou en dessous de la capsule, dans l'étuve (5.1) réglée à 105 ± 1 °C et sécher durant 16 ± 0,5 h.

Remettre le couvercle sur la capsule et l'introduire dans le dessiccateur (5.4). Laisser refroidir jusqu'à la température ambiante, puis peser à 0,1 mg près.

7.4 Nombre de déterminations

Effectuer deux déterminations sur le même échantillon pour essai.

8 Expression des résultats

La perte de masse à 105 °C, exprimée en pourcentage en masse, est égale à

$$\frac{(m_1 - m_2) \times 100}{m_1 - m_0}$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la capsule et de son couvercle (voir 7.1);

m_1 est la masse, en grammes, de la capsule, de la prise d'essai et du couvercle avant séchage (voir 7.2);

m_2 est la masse, en grammes, de la capsule, de la prise d'essai et du couvercle après séchage (voir 7.3).

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des deux déterminations (voir 7.4).

9 Fidélité

Un essai interlaboratoire organisé sur le plan international avec la participation de 14 laboratoires, chacun d'eux ayant effectué deux déterminations, a donné les résultats statistiques (évalués conformément à l'ISO 5725[1]) récapitulés dans le tableau ci-dessous.

10 Procès-verbal d'essai

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et le résultat obtenu. 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 le résultat.

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6673:1983
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1638bdd8-4fce-411f-83b3-d53b821e47ed/iso-6673-1983

Tableau

Résultats exprimés en pourcentage en masse

Échantillon	A	B	C	D	E
Nombre de laboratoires retenus après élimination des aberrants	13	13	13	13	13
Moyenne	8,50	9,11	9,14	11,10	11,40
Écart-type de répétabilité (s_r)	0,09	0,04	0,06	0,09	0,12
Coefficient de variation de répétabilité	1,1 %	0,4 %	0,7 %	0,8 %	1,1 %
Répétabilité (2,83 × s_r)	0,25	0,11	0,17	0,25	0,34
Écart-type de reproductibilité (s_R)	0,21	0,42	0,33	0,19	0,22
Coefficient de variation de reproductibilité	2,5 %	4,6 %	3,6 %	1,7 %	1,9 %
Reproductibilité (2,83 × s_R)	0,59	1,19	0,93	0,54	0,62

1) ISO 5725, *Fidélité des méthodes d'essai — Détermination de la répétabilité et de la reproductibilité par essais interlaboratoires.*