



PROJET DE NORME INTERNATIONALE ISO/DIS 10470

ISO/TC 34/SC 15

Secrétariat: **ABNT**

Début du vote
2002-08-01

Vote clos le
2003-01-01

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

Café vert — Table de référence des défauts

[Révision de la première édition (ISO 10470:1993)]

Green coffee — Defect reference chart

ICS 67.140.20

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/DIS 10470](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/12a7918f-2744-4f08-ba69-a91fc2ba61c1/iso-dis-10470>

Pour accélérer la distribution, le présent document est distribué tel qu'il est parvenu du secrétariat du comité. Le travail de rédaction et de composition de texte sera effectué au Secrétariat central de l'ISO au stade de publication.

To expedite distribution, this document is circulated as received from the committee secretariat. ISO Central Secretariat work of editing and text composition will be undertaken at publication stage.

CE DOCUMENT EST UN PROJET DIFFUSÉ POUR OBSERVATIONS ET APPROBATION. IL EST DONC SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION ET NE PEUT ÊTRE CITÉ COMME NORME INTERNATIONALE AVANT SA PUBLICATION EN TANT QUE TELLE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COMMERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.

Projet de norme internationale
ISO 10470
CAFE VERT – TABLE DE REFERENCE DES DEFAUTS

1. OBJET

La présente norme internationale spécifie une table dans laquelle sont classées les cinq principales catégories de défauts qui sont considérées comme pouvant être présents dans le café vert tel que proposé sur le marché mondial, quelle que soit la variété, s'agissant de cafés lavés [totalement ou partiellement] ou non-lavés.

Cette table montre l'influence des défauts considérés sur la perte en poids et sur l'aspect sensoriel en utilisant des coefficients de pondération de (0), (0.5) et (1). Chaque défaut est affecté d'une de ces valeurs en tenant compte du degré d'influence sur les caractéristiques mentionnées ci-dessus. Ainsi, l'appréciation finale peut devenir un outil utile pour les parties impliquées dans le commerce, donnant aussi à l'acheteur final une bonne indication de la qualité du café vert dont il négocie l'achat.

Les définitions peuvent être utilisées pour spécifier les termes des contrats d'achat bilatéraux ou pour classer les lots de café aux fins de présentation aux acheteurs de café vert ou à la Bourse.

La présentation a été simplifiée par rapport à la Norme précédente.

2. REFERENCE NORMATIVE

Les documents normatifs suivant contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui y est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Pour les références datées, les amendements ultérieurs ou les révisions de cette publication ne s'appliquent pas. Toutefois, les parties prenantes aux accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer l'édition la plus récente du document normatif indiqué ci-après. Pour les références non datées, la dernière édition du document normatif en référence s'applique. Les membres de l'ISO et de la CEI possèdent le registre des Normes internationales en vigueur.

ISO 3509	Café et dérivés - Vocabulaire
ISO 4072	Café vert en sacs - Échantillonnage
ISO 4149	Café vert – Examen olfactif et visuel et détermination des matières étrangères et des défauts
ISO 6667	Café vert – Détermination de la proportion de grains infectés par les insectes

3. TERMS ET DEFINITIONS

Pour les besoins de la présente Norme internationale, les termes et définitions suivants s'appliquent.

iteh STANDARD PREVIEW

- 3.1 Perte de masse: Toute perte pouvant se produire sur la matière première pendant la préparation du café, conduisant à une perte finale de rendement du lot de café.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/12a7918f-2744-4f08-ba69-a91fc2ba61c1/iso-dis-10470>

Cette Norme évalue l'influence des défauts sur la perte en poids en tenant compte que des possibilités de tri des défauts existent et sont utilisées partout. Les révisions ultérieures de cette Norme introduiront de nouveaux éléments si de nouvelles techniques sont développées pour éliminer d'autres défauts et si des techniques spéciales sont rendues disponibles pour une utilisation plus large.

- 3.2 Aspect sensoriel: Cette colonne montre l'influence d'un défaut sur les propriétés organoleptiques de la tasse ainsi que sur l'aspect visuel du café présenté au consommateur final. Dans le cas où cet aspect ne s'applique qu'à la seule vente des grains de café torréfié entier, la perte de masse résultant de l'élimination est indiquée avec une astérisque (*).
- 3.3 Café normal: Café de bonne qualité commerciale ainsi que généralement accepté dans le but ultime de produire une boisson satisfaisant le consommateur: selon les bonnes pratiques commerciales un lot de café acceptable est constitué de manière homogène de grains de café à l'exclusion des défauts mentionnés au point 3.5.

- 3.4 Défauts: Tout ce qui s'écarte des grains de café réguliers, nus et sains tels qu'attendus dans un lot de café. Ils peuvent être mesurés comme pourcentage de défauts dans un lot.
- 3.5 Catégories de défauts de café vert:
- Matières étrangères d'origine
- Non café ou
 - Non grain de café, et
- Grains de café qui s'écartent de la moyenne normale connue du café
- Dans la régularité/intégralité de la forme,
 - Dans l'apparence visuelle (couleur et texture de la surface) ou
 - Dans le goût à la tasse après torréfaction et préparation correctes

Ainsi, cinq catégories de défauts sont distinguées, chacune pouvant faire l'objet d'un traitement différent:

(standards.iteh.ai)

ISO/DIS 10470

3.5.1 *Défauts non-café*. standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/12a7918f-2744-4f08-ba69-a91fc2ba61c1/iso-dis-10470

Matières étrangères dont l'origine n'est pas le fruit du caféier. Doivent être éliminées à un stade approprié, par exemple pendant le nettoyage du café vert par tamisage, la classification ou par l'élimination de matière métallique. L'élimination correcte de ces défauts conduit à une perte physique. Leur maintien accidentel ou fraudulent jusqu'à la production finale de café torréfié moulu ou de café soluble peut entraîner des dommages aux moulins ou même une fraude envers le consommateur.

3.5.2. *Défauts ne provenant pas du grain:*

Matières café dont l'origine ne provient pas du grain lui-même. Les défauts de ce type comme par exemple les coques ou les cerises sèches non-déulpées sont en général éliminées par la classification par l'air, conduisant à une perte physique. Leur maintien accidentel ou fraudulent peut contaminer les produits, tromper les consommateurs et fausser le commerce.

3.5.3. Grains de forme irrégulière:

Grains divergents dans leur forme et leur intégralité. Ils peuvent devenir un défaut pour le secteur commercialisant du café torréfié en grain entier. Bien qu'ils puissent conduire à une perte quand ils sont éliminés et avoir une influence sensorielle en cas de torréfaction non adaptée, leur importance globale est faible.

3.5.4. Grains d'apparence visuelle irrégulière:

Grains divergents en couleur et en apparence de surface, avec des risques d'influence sur le goût à la tasse; peuvent être éliminés par des techniques de triage optique. Selon les défauts, les techniques de triage peuvent être sophistiquées et chères ou même ne pas exister.

Bien que l'application de pratiques générales de fabrication puisse souvent éliminer les défauts non café et ceux n'appartenant pas au grain, les défauts identifiables visuellement doivent être éliminés du lot par des pratiques spéciales de fabrication.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/12a7918f-2744-4f08-ba69-a91fc2ba61c1/iso-dis-10470>

3.5.5. Café hors des normes de goût:

Défaut avec une préoccupation sensorielle, ne pouvant être identifié qu'après torréfaction d'un échantillon et dégustation; peuvent présenter en outre un risque de contamination.

Les défauts purement organoleptiques sont difficiles à trier.

TABLE DE RÉFÉRENCE DE DÉFAUTS

Nom du défaut	Définition ou Caractéristiques du défaut	Perte de poids	Préoccupation Sensorielle
1. Défauts associés aux matières étrangères			
1.1 Pierres	Pierre de diamètre quelconque trouvée dans un lot de café vert	1	0
1.2 Morceaux de bois	Brindille de diamètre quelconque trouvée dans un lot de café vert	1	0
1.3 Agglomérats de sol	Granulat de particules de sol	1	0
1.3 Matière métallique	Particules de métal trouvées après le séchage du café sur l'aire de séchage et/ou après dégradation de l'équipement industriel.	1	0
1.5 Matières autres que celles décrites	Matières étrangères telles que mégots, particules plastiques, morceaux de sac, ficelles	1	0
1.6 Grains infestés par les insectes	Grains de café recelant un ou plusieurs insectes vivants ou morts à n'importe quel stade de développement	0 *	0.5 *
2. Défauts associés à une matière café venant du fruit du café			
2.1 Grain en parche (pergamino)	Grain de café entièrement ou partiellement enfermé dans sa parche (endocarpe).	0.5	0
2.2 Morceau de parche (pergamino)	Fragment d'endocarpe sec (parche)	0.5	0
2.3 Cerise sèche	Fruit sec du caféier, comprenant ses enveloppes externes ainsi qu'un ou plusieurs grains.	0.5	0
2.4 Fragment de coque	Fragment de l'enveloppe externe sèche (pericarpe). NOTE: Divisible en petits, moyens /grands fragments	0.5	0
3.- Défauts associés aux grains irréguliers			
3.1 Grain malformé Coquille/Oreille	Grain de café nettement distingué par sa forme anormale.		

	Note: Cette catégorie comprend: Coquille – Grain malformé présentant une cavité. Oreille – Grain en forme d'oreille Les deux ont pour origine les fèves éléphant	0*	0.5*
3.2 Fragment de grain	Fragment de grain de café d'un volume inférieur à la moitié d'un grain	0.5	0.5
3.3 Grain cassé	Fragment de grain de café de volume égal ou plus grand que la moitié d'un grain.	0.5	0.5
3.4 Grain endommagé par des insectes	Grain de café endommagé à l'intérieur ou à l'extérieur par une attaque d'insecte	0	0.5
3.5 Grain pincé au dépulpage; grain coupé au dépulpage	Grain de café traité par voie humide et coupé ou blessé lors du dépulpage, présentant souvent des marques brunes ou noires.	0*	0.5 <i>(Une flaveur fermentée peut parfois apparaître)</i>
iTeh STANDARD PREVIEW 4. Défauts associés à l'apparence visuelle.			
4.1 Grain noir et grain partiellement noir	Grain de café dont l'intérieur est partiellement ou totalement noir. (endosperme)	0	1
4.2 Grain noir-vert	Grain de café immature à la surface souvent ridée, avec une couleur vert sombre presque noire et la pellicule argentée brillante.	0	1
4.3 Grain aigre ("ardido")	Grain de café surfermenté, avec des couleurs variées: brun-rouge très pâle, brun-noir, jaune-vert à noir-rouge foncé, et brun-noir à l'intérieur (endosperme). Dans certains cas avec une pellicule argentée cireuse et rousse. Produit après torréfaction et infusion un goût aigre déplaisant.	0	1
4.4 Grain ambré	Grain de café avec une couleur jaune, habituellement semi-transparent.	0	0.5
4.5 Grain immature; - Grain "quaker"	Grain de café immature avec souvent une surface ridée et une pellicule argentée verdâtre ou métallique. Les parois cellulaires et la structure interne ne sont pas pleinement développées.	0	0.5 <i>(Une flaveur fermentée peut parfois apparaître)</i>

4.6 Grain cireux	Grain de café à l'aspect translucide et cireux. Gamme de couleurs allant du vert jaunâtre au brun rougeâtre foncé, cette dernière étant la plus typique. Les cellules et la surface ont une apparence fibreuse décomposée.	0	0.5 (Une saveur fermentée peut parfois apparaître)
4.7 Grain à la pellicule argentée rousse ("melado")	Grain de café allant du vert jaunâtre au brun rouge foncé, avec une couleur rougeâtre visible.	0	0.5 (Une saveur fermentée peut parfois apparaître)
4.8 Grain marbré; grain tacheté	Grain de café à l'aspect verdâtre irrégulier, blanchâtre ou parfois plaqué de jaune.	0	0.5
4.9 Grain flétri	Grain de café à l'aspect fripé et léger en poids.	0	0.5
4.10 Grain spongieux	Grain de café de consistance analogue au liège, c.à.d. dont les tissus peuvent être dentelés par pression des ongles. Généralement blanchâtre.	1	0.5
4.11 Grain blanc	Grain de café à la surface blanche	0	0.5
<p>5.- Défauts mis en évidence à la dégustation</p> <p>ISO/DIS 10470</p>			
5.1 Grain donnant des odeurs puautes ou fermentées	Le grain présente une apparence normale. Une saveur très déplaisante est détectée dans la tasse, aigre, puante ou de poisson pourri. Après avoir été fraîchement coupé ou gratté, le grain présente une odeur très déplaisante.	0	1
5.2 Grain donnant d'autres odeurs anormales	Le grain présente une apparence normale mais on peut détecter à la tasse une saveur déplaisante, moisie, fétide, sale, terreuse, boisée, Riotée, phénolique ou de sac de jute..	0	1

*: défaut mis en évidence principalement pour les clients de grains entiers.

ANNEXE A (Informative)

Principales causes de défauts,
leur effet sur la flaveur du café boisson
et les possibilités de les éliminer.

C a u s e s	Effets de la torréfaction/ Saveur à la tasse	Elimination
1. Défauts associés aux matières étrangères		
1.1 Pierres		
Séparation/nettoyage inadéquat.	Effet principalement économique	B
1.2 Morceaux de bois		
Séparation/nettoyage inadéquat.	Abaissement non spécifique de la saveur.	B
1.3 Agglomérats de sol		
Séparation/nettoyage inadéquat.	Effet principalement économique	B
1.4 Matière métallique		
Séparation/nettoyage inadéquat.	Effet principalement économique	B
1.5 Matières étrangères autres que celles décrites		
Séparation/nettoyage inadéquat.	Effet principalement économique	B
1.6 Grains infestés par les insectes		
Attaque des cerises par Hypothenemus Haempei (Mineuse de la cerise), par Araecerus durant le stockage, due à des conditions de stockage inappropriées, ou par toute autre sorte d'insectes.		A
2. Défauts associés à une matière café venant du fruit du café		
2.1 Grain en parche (pergamino)		
Dans les cafés VHA: déparchage et séparation de la parche sèche défectueux. Improbable dans les cafés VSA et VSR car la parche est éliminée avec la totalité de la coque sèche.	Abaissement non spécifique de la flaveur	B