
**Café vert — Détermination de la teneur en
eau — Méthode de référence fondamentale**

Green coffee — Determination of water content — Basic reference method

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

[ISO 1446:2001](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/07fcf5b6-81bd-4d19-be30-fd2d3d7f96e1/iso-1446-2001)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/07fcf5b6-81bd-4d19-be30-fd2d3d7f96e1/iso-1446-2001>



PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

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

ISO 1446:2001

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/07fcf5b6-81bd-4d19-be30-fd2d3d7f96e1/iso-1446-2001>

© ISO 2001

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'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax. + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.ch
Web www.iso.ch

Imprimé en Suisse

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 Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 3.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. 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.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments de la présente Norme internationale peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 1446 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 15, *Café*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 1446:1978), dont elle constitue une révision technique.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

ISO 1446:2001

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/07fcf5b6-81bd-4d19-be30-fd2d3d7f96e1/iso-1446-2001>

Café vert — Détermination de la teneur en eau — Méthode de référence fondamentale

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie la méthode de référence fondamentale pour la détermination de la teneur en eau du café vert.

Cette méthode est destinée à servir d'étalon pour le contrôle et le perfectionnement de méthodes appropriées à la détermination de routine de la teneur en eau du café vert.

2 Références normatives

Les documents normatifs suivants 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 ces publications ne s'appliquent pas. Toutefois, les parties prenantes aux accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des documents normatifs indiqués 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 4072, *Café vert en sacs — Échantillonnage*

ISO 6673, *Café vert — Détermination de la perte de masse à 105 °C*

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/07fc5b6-81bd-4d19-be30-fd2d3d796e1/iso-1446-2001>

3 Terme et définition

Pour les besoins de la présente Norme internationale, le terme et la définition suivants s'appliquent.

3.1

teneur en eau du café vert

perte de masse subie par le café lorsqu'il est amené à l'équilibre vrai avec une atmosphère présentant une tension de vapeur nulle, dans des conditions telles que les réactions parasites perturbatrices soient évitées

NOTE 1 Dans l'état actuel des connaissances, on considère que cette perte de masse correspond à l'eau réelle du café vert.

NOTE 2 La teneur en eau est exprimée en pourcentage en masse du produit tel quel [dans le passé également exprimée en % (m/m)].

4 Principe

Détermination de la perte de masse du produit (après séchage préalable dans le cas des grains trop humides), préalablement broyé sans modification de sa teneur en eau, lorsqu'il est mis en équilibre avec une atmosphère anhydre à une température de $48\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$, sous une pression de $2,0\text{ kPa} \pm 0,7\text{ kPa}$ ¹⁾.

5 Réactifs

Utiliser uniquement des réactifs de qualité analytique.

5.1 Acide sulfurique, $\rho_{20} \geq 1,83\text{ g/ml}$.

5.2 Oxyde de phosphore(V) (P_2O_5).

6 Appareillage

Matériel courant de laboratoire et, en particulier, ce qui suit.

6.1 Dispositif d'aspiration, permettant d'obtenir une pression réduite de $2,0\text{ kPa} \pm 0,7\text{ kPa}$ (par exemple trompe à eau).

6.2 Broyeur, construit en matériau n'absorbant pas l'humidité, et qui

- est facile à nettoyer et présente un espace mort minimal;
- permet un broyage rapide et uniforme, sans provoquer d'échauffement sensible tout en évitant au maximum le contact avec l'air extérieur;
- peut être réglé de façon à obtenir une poudre dont plus de 90 % des particules ont un diamètre inférieur à 1 mm et plus de 50 % un diamètre inférieur à 0,5 mm.

6.3 Capsule métallique, résistante à la corrosion, munie d'un couvercle suffisamment étanche, et ayant une surface utile permettant d'obtenir une répartition de la prise d'essai d'au maximum $0,3\text{ g/cm}^2$.

Un exemple de capsule appropriée est présenté à l'annexe A.

6.4 Nacelle en verre ou en porcelaine, contenant de l'oxyde de phosphore(V) (5.2).

Il convient que la surface utile de la nacelle soit, dans la mesure du possible, au moins égale à celle de la capsule métallique (6.3).

6.5 Tube à dessiccation en deux parties, en verre, dont une partie fermée à une extrémité est destinée à recevoir la capsule (6.3) alors que l'autre partie contient la nacelle (6.4) et porte, en vue d'établir une pression réduite, une tubulure semi-capillaire munie d'un robinet.

Les deux parties sont reliées par un assemblage en verre rodé. Un exemple de tube à dessiccation approprié est présenté à l'annexe A.

6.6 Étuve isotherme à chauffage électrique, ou tout autre système permettant de porter uniquement la partie du tube à dessiccation (6.5) contenant la capsule (6.3) à une température de $48\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.

1) C'est-à-dire $20\text{ mbar} \pm 7\text{ mbar}$ ou (approximativement) 10 mmHg à 20 mmHg .