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

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6673:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003)

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-
d5436a05c5b8/iso-6673-2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003)



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 STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6673:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003>

© ISO 2003

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.org
Web www.iso.org

Publié 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 2.

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 du présent document 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 6673 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 6673:1983), dont elle constitue une révision mineure.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6673:2003

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003>

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

1 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 la méthode spécifiée dans 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).

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 3509, *Cafés et dérivés — Vocabulaire*
<https://www.iso.org/standards/std/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003>

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 3509 ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1

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, en particulier, ce qui suit.

5.1 Étuve, à chauffage électrique, équipée d'un système de ventilation forcée et réglable à 105 °C ± 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 mm à 30 mm.

5.3 Balance analytique.

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

6 Échantillonnage

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon réellement représentatif et n'ayant subi aucun dommage ni aucune altération au cours du transport ou de l'entreposage.

L'échantillonnage ne fait pas partie de la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale. Une méthode d'échantillonnage recommandée est donnée dans l'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 °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

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003>

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.

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 °C et sécher durant 16 h ± 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, ω , exprimée en pourcentage en masse, est égale à

$$\omega = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \times 100$$

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 interlaboratoires 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 5725:1986) récapitulés dans le Tableau 1.

iTeh STANDARD PREVIEW

10 Procès-verbal d'essai (standards.iteh.ai)

Le rapport d'essai doit spécifier: [ISO 6673:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003)

- toutes les informations nécessaires à l'identification complète de l'échantillon;
- la méthode d'échantillonnage utilisée, si elle est connue;
- la méthode d'essai utilisée, avec référence à la présente Norme internationale;
- tous les détails opératoires non spécifiés dans la présente Norme internationale, ou considérés comme facultatifs, ainsi que les détails de tous les incidents susceptibles d'avoir influencé le(s) résultat(s) d'essai;
- le(s) résultat(s) d'essai obtenu(s) ou, si la répétabilité a été contrôlée, le résultat final obtenu.

Tableau 1 — Résultats statistiques

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 %
Limite de répétabilité, r ($2,83 \times s_r$)	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 %
Limite de reproductibilité, R ($2,83 \times s_R$)	0,59	1,19	0,93	0,54	0,62

Bibliographie

- [1] ISO 1446, *Café vert — Détermination de la teneur en eau — Méthode de référence fondamentale*
- [2] ISO 4072, *Café vert en sacs — Échantillonnage*
- [3] ISO 5725:1986, *Fidélité des méthodes d'essai — Détermination de la répétabilité et de la reproductibilité d'une méthode d'essai normalisée par essais interlaboratoires* (à présent annulée)
- [4] ISO 5725-1:1994, *Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure — Partie 1: Principes généraux et définitions*
- [5] ISO 5725-2:1994, *Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure — Partie 2: Méthode de base pour la détermination de la répétabilité et de la reproductibilité d'une méthode de mesure normalisée*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6673:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6673:2003

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9bb4d444-8d5e-4de4-8067-d5436a05c5b8/iso-6673-2003>