
**Кофе сырой. Руководство по хранению
и транспортированию**

Green coffee — Guidelines for storage and transport

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

ISO 8455:2011

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/04cddb12-f97e-4afc-aaac-349fc7e63566/iso-8455-2011>

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочный номер
ISO 8455:2011(R)

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с условиями лицензирования, принятыми фирмой Adobe, этот файл можно распечатать или вывести на экран, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на загрузку интегрированных шрифтов в компьютер, на котором ведется редактирование. В случае загрузки настоящего файла заинтересованные стороны принимают на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe торговый знак фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, относящиеся к программным продуктам, использованным для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General info файла; параметры создания PDF были оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами-членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просьба проинформировать Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

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

ISO 8455:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/04cddb12-f97e-4afc-aaac-349fc7e63566/iso-8455-2011>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2011

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO по соответствующему адресу, указанному ниже, или комитета-члена ISO в стране заявителя.

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

Опубликовано в Швейцарии

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. Что касается стандартизации в области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются по правилам, указанным в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Главная задача технических комитетов состоит в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения, по меньшей мере, 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Обращается внимание на то, что некоторые элементы данного документа могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за идентификацию какого-либо одного или всех таких патентных прав.

ISO 8455 был разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 15, *Кофе*.

Это четвертое издание отменяет и заменяет первое издание (ISO 8455:1986), которое было технически пересмотрено.

ISO 8455:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/04cddb12-f97e-4afc-aaac-349fc7e63566/iso-8455-2011>

Кофе сырой. Руководство по хранению и транспортированию

1 Область применения

Настоящий международный стандарт является руководством для обеспечения условий, способствующих минимизации рисков заражения, загрязнения и ухудшения качества зеленого кофе (известного также как сырой кофе) в мешках и “биг-бэгах” (см. Примечание), навалом и в силосах, являющегося предметом международной торговли, с момента его упаковки на экспорт до времени его прибытия в импортирующую страну.

ПРИМЕЧАНИЕ Термин “биг-бэг” относится к современному мягкому контейнеру из тканого пластикового волокна, вмещающему около 1 000 л свободных кофейных зерен.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении данного документа. Для жестких ссылок применяется только цитированное издание документа. Для плавающих ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 1446, *Зеленый кофе. Определение содержания влаги. Основной контрольный метод*

ISO 3509, *Кофе и кофепродукты. Словарь*

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/04cddb12-f97e-4afc-aaac-349fc7e63566/iso-8455-2011>

ISO 4072, *Кофе зеленый в мешках. Отбор проб*

ISO 4149, *Кофе зеленый. Контроль по запаху, визуальный контроль и определение примеси и дефектов*

ISO 6666, *Пробы зерен кофе. Инструмент для взятия проб не обжаренных зерен кофе, сырых зерен кофе и зерен кофе, высушенных с неотделенной пергаментной оболочкой¹⁾*

ISO 6667, *Кофе сырой. Определение доли кофейных зерен, поврежденных насекомыми*

ISO 6673, *Кофе зеленый. Определение потери массы при 105 °C*

3 Термины и определения

Применительно к этому документу используются термины и определения, приведенные в ISO 3509.

1) Будет опубликован. (Пересмотр ISO 6666:1983)

4 Условия помещения на склад для хранения

4.1 Качественные характеристики для хранения

4.1.1 Зеленый кофе перед помещением на хранение не должен иметь никаких признаков заражения насекомыми, загрязнения грызунами, плесени и других загрязнений (при необходимости определяемых по ISO 4149 и ISO 6667). Кофейные зерна должны быть достаточно сухими, чтобы исключить чрезмерную восприимчивость к последующему плесневению, но не настолько сухими, чтобы разламываться. Содержание влаги в кофе (см. следующий параграф) всегда определяется согласно ISO 1446 или ISO 6673. Используемый метод следует указывать.

Поскольку верхний и нижний допустимые пределы влажности зависят от методов и приборов, используемых для измерения, их следует устанавливать, исходя из практического опыта, и точно указывать в технических условиях и контрактах.

4.1.2 Мешки, “биг-бэги”, контейнеры или силосы (металлические емкости специальной геометрической формы), в которых будет храниться зеленый кофе, следует проверять перед использованием для гарантии отсутствия запаха, признаков заражения насекомыми, загрязнения грызунами и других загрязнений, а также физической прочности.

4.2 Помещение зеленого кофе на склад для хранения

4.2.1 Зеленый кофе, предназначенный для хранения, после упаковывания на экспорт следует с минимальной задержкой помещать в хорошо вентилируемые и содержащиеся в исправном состоянии складские помещения или складские сооружения. Температура и относительная влажность воздуха вокруг упакованных мешков с кофе должны быть достаточно постоянными и достаточно низкими (определенными из практического опыта) для гарантии неизменности первоначального качества кофе на протяжении всего хранения.

4.2.2 Перед загрузкой зеленого кофе все внутренние транспортные средства должны быть проверены уполномоченным лицом для гарантии их хорошего санитарного состояния, которое определяется как отсутствие мусора (фрагментов насекомых, волос грызунов и др.), плесени, химических и других загрязнений.

4.2.3 Во время внутренней транспортировки мешки с зеленым кофе должны иметь защитные покрытия для предотвращения случайных загрязнений и ущерба от неблагоприятных погодных условий. Зеленый кофе следует особенно защищать от повторного увлажнения. Воздухонепроницаемое уплотнение нетранспирирующих контейнеров не следует применять, так как оно может привести к конденсации.

5 Условия хранения

5.1 Размещение складов

Склады не следует строить в местах, где возможно скопление холодного воздуха; поэтому нужно избегать низких и влажных участков. Их следует строить на возвышенных местах, стены и фундаменты должны иметь водостойкую изоляцию, чтобы исключить внешнюю влагу.

Склады должны быть ориентированы в направлениях восток-запад и север-юг и по ширине должны быть обращены к солнечной стороне, для того чтобы сэкономить на изоляции; следовательно, предпочтительно, чтобы длинные стороны были обращены на восток и запад. Двери склада никогда не следует располагать с наветренной стороны, так как это может повредить ожидаемому качеству кофе.

5.2 Окружающая среда для складского оборудования

5.2.1 Пролитые и рассыпанные вещества следует незамедлительно устранять.