
Kava in proizvodi iz kave - Slovar (ekvivalenten z ISO 3509:1989)

Coffee and its products - Vocabulary

Cafés et dérivés - Vocabulaire

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[SIST ISO 3509:1995](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0bafabdd-89fe-429f-a728-2792c80c604a/sist-iso-3509-1995)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0bafabdd-89fe-429f-a728-2792c80c604a/sist-iso-3509-1995>

Deskriptorji: živilski proizvodi, kava, slovar

ICS: 01.040.67; 67.140.20

Referenčna številka
SIST ISO 3509:1995 (sl)

Nadaljevanje na straneh od 2 do 11

UVOD

Standard SIST 3509:1995, Kava in proizvodi iz kave - Slovar, prva izdaja, 1995, ima status slovenskega standarda in je ekvivalenten mednarodnemu standardu ISO 3509:1989, Coffe and its products - Vocabulary, third edition, 1989-07-01.

NACIONALNI PREDGOVOR

Mednarodni standard ISO 3509:1989 je pripravil tehnični odbor ISO/TC 34 Kmetijski pridelki in živilski proizvodi. Slovenski standard SIST ISO 3509:1995 je prevod angleškega in francoskega besedila mednarodnega standarda ISO 3509:1989. Slovensko izdajo standarda je pripravila delovna skupina WG 7 za področje začimb, dišav, čaja, kave in kakava v okviru tehničnega odbora USM/TC KŽP Kmetijski pridelki in živilski proizvodi.

Ta slovenski standard je dne 1995-12-06 odobril direktor USM.

ZVEZA S STANDARDI

Ta standard skupaj z naslednjimi slovenskimi standardi, prevzetimi mednarodnimi standardi ISO, ureja kontrolo kakovosti kave:

SIST ISO 660:1995	Rastlinske in živalske maščobe in olja - Določanje kislinskega števila in kislosti
SIST ISO 662:1995	Rastlinske in živalske maščobe in olja - Določanje vlage in vsebnosti hlapnih snovi
SIST ISO 663:1995	Rastlinske in živalske maščobe in olja - Določanje netopnih nečistoč
SIST ISO 1446:1995	Surova kava - Določanje vsebnosti vlage (osnovna referenčna metoda)
SIST ISO 1447:1995	Surova kava - Določanje vsebnosti vlage (rutinska metoda)
SIST ISO 3656:1995	Rastlinske in živalske maščobe in olja - Določanje UV absorbance
SIST ISO 3726:1995	Instant kava - Določanje izgube mase pri 70 °C
SIST ISO 3960:1995	Rastlinske in živalske maščobe in olja - Določanje peroksidnega števila
SIST ISO 4052:1995	Kava - Določanje vsebnosti kofeina (referenčna metoda)
SIST ISO 4072:1995	Surova kava v vrečah - Vzorčenje
SIST ISO 4149:1995	Surova kava - Vonj in videz ter določanje tujih primesi in napak
SIST ISO 4150:1995	Surova kava - Analiza velikosti - Ročno sejanje
SIST ISO 6667:1995	Surova kava - Določanje dela zrn, poškodovanih z insekti
SIST ISO 6668:1995	Surova kava - Priprava vzorcev za uporabo v senzorični analizi

SIST ISO 6670:1995	Instant kava v obliki večjega tovora - Vzorčenje
SIST ISO 6673:1995	Surova kava - Določanje izgube mase pri 105 °C
SIST ISO 6800:1995	Rastlinske in živalske maščobe in olja - Določanje sestave maščobnih kislin
SIST ISO 7532:1995	Instant kava - Analiza velikosti
SIST ISO 7534:1995	Instant kava - Določanje vsebnosti netopnih snovi
SIST ISO 8455:1995	Surova kava v vrečah - Navodilo za skladiščenje in prevoz
SIST ISO 8460:1995	Instant kava - Določanje volumenske mase s standardiziranimi instrumentoma kot podatek pri prodaji instant kave v napolnjenih zabojnikih
SIST ISO 9116:1995	Surova kava - Navodila za metode specifikacije
SIST ISO 10095:1995	Kava - Določanje vsebnosti kofeina - Metoda z uporabo tekočinske kromatografije
SIST ISO 10470:1995	Surova kava - Določanje napak
SIST ISO 11294:1995	Pražena mleta kava - Določanje vsebnosti vlage - Metoda določanja izgube mase pri 103 °C (rutinska metoda)
SIST ISO 11817:1995	Pražena mleta kava - Določanje vsebnosti vlage - Metoda Karla Fisherja (referenčna metoda)

OSNOVA ZA IZDAJO STANDARDA [SIST ISO 3509:1995](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0bafabdd-89fe-429f-a728-2792c80c604a/sist-iso-3509-1995)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0bafabdd-89fe-429f-a728-2792c80c604a/sist-iso-3509-1995>

- Prezem standarda ISO 3509:1989

OPOMBI

- Povesod, kjer se v besedilu standarda uporablja izraz mednarodni standard, v SIST ISO 3509:1995 to pomeni slovenski standard.
- Uvod in nacionalni predgovor nista sestavni del standarda.

VSEBINA	Stran
Namen	5
Pojmi in definicije.....	5
1 Kava.....	5
1.1 Splošno	5
1.2 Tipi kave	5
1.3 Deli kavinega plodu (neposušnega)	6
1.4 Deli kavinega plodu (posušnega)	6
2 Surova kava.....	7
2.1 Morfološke značilnosti.....	7
2.2 Tuje primesi.....	7
2.3 Napake, ki izvirajo iz kavinega plodu.....	8
3 Pražena kava.....	9
3.1 Tuje primesi.....	9
3.2 Napake pri praženi kavi.....	9
4 Opisi postopkov priprave.....	10

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[SIST ISO 3509:1995](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0bafabdd-89fe-429f-a728-2792c80c604a/sist-iso-3509-1995)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0bafabdd-89fe-429f-a728-2792c80c604a/sist-iso-3509-1995>

Kava in proizvodi iz kave - Slovar

Namen

V tem mednarodnem standardu so definirani splošno uveljavljeni izrazi v zvezi s kavo in s proizvodi iz kave.

Pojmi in definicije

1 Kava

1.1 Splošno

1.1.1 Kava: Skupen izraz za plodove in semena rastlin iz rodu *Coffea*, večinoma gojenih vrst, kot tudi skupen izraz za proizvode iz teh plodov in semen na različnih stopnjah predelave in uporabe, ki so namenjeni za široko porabo.

Opomba: Ta izraz se uporablja za plodove, semena in proizvode, kot so kavini plodovi, suhi kavini plodovi, kava v pergamentni luski, surova kava, monsunska kava, polirana kava, dekofeinizirana kava, pražena kava v zrnju ali mleta, kavin ekstrakt, instant kava in kavin napitek.

1.1.2 Kava Arabika: Kava botanične vrste *Coffea arabica* Linnaeus.

1.1.3 Kava Robusta: Kava botanične vrste *Coffea canephora* Pierre ex Froehner.

1.1.4 Kava Liberika: Kava botanične vrste *Coffea liberica* Hiern.

1.1.5 Kava Ekscelza: Kava botanične vrste *Coffea dewevrei* De Wild in Durand var. *excelsa* Chevalier.

1.1.6 Kava Arabusta: Hibrid *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot in Ake Assi.

1.2 Tipi kave

1.2.1 Kavini plodovi: Neposušeni plodovi rastlin iz rodu *Coffea* po obiranju.

1.2.2 Suhi kavini plodovi: Kava v zunanji luski; neoluščena kava; posušeni kavini plodovi.

1.2.3 Kava v pergamentni luski: Kavina zrna v endokarpu (pergamentni luski).

1.2.4 Surova kava; zelena kava: Kavina zrna (glej 1.4.6).

Opomba: Tako imenovana zelena kava ni nujno zelene barve.

1.2.5 Prana kava; po mokrem postopku obdelana kava: Surova kava, dobljena z obdelavo plodov po mokrem postopku.

Opomba: Za ta način obdelave se je ustalil izraz "prana kava".

1.2.6 Blaga, kava "mild": Kava Arabika, obdelana po mokrem postopku.

1.2.7 Neprana kava; po suhem postopku obdelana kava: Surova kava, dobljena z obdelavo plodov po suhem postopku.

1.2.8 Prana in čiščena kava; polprana kava: Surova kava, obdelana po suhem postopku, s katere je bila srebrnkasta luska odstranjena mehansko s pomočjo vode.

1.2.9 Monsunska kava: Surova kava, dobljena iz neprane kave, ki je bila izpostavljena vplivu vlažnega zraka, kar je povzročilo absorpcijo vlage in s tem nabrekanje ter spremembo barve zrn v zlatorumeno do svetlo rjavo.

1.2.10 Polirana kava: Surova kava, obdelana po mokrem postopku, s katere je bila mehansko odstranjena srebrnkasta luskinina, kar daje zrnom lesk in lepši videz.

1.2.11 Ostanek po čiščenju; čiščenje: Tuje primesi, druge nečistoče, ki izvirajo iz plodu kave, in zrna z napakami, izločeni s postopki čiščenja.

1.2.12 Pražena kava: Kava, dobljena s praženjem surove kave.

1.2.13 Mleta kava: Proizvod, dobljen z mletjem pražene kave.

1.2.14 Kavin ekstrakt: Proizvod, izključno iz pražene kave, dobljen s fizikalnimi metodami, ki se uporablja z vodo kot edinim topilom.

1.2.15 Instant kava

1.2.15.1 Instant kava; topna kava; posušen kavin ekstrakt: Posušen in v vodi topen proizvod, dobljen izključno s fizikalnimi metodami, pri katerih se uporablja voda kot edino topilo.

1.2.15.2 Pršeno sušena (spray-dried) instant kava: Instant kava, dobljena s postopkom, pri katerem se tekoči kavin ekstrakt razprši v vroč zrak, da voda izhlapi in nastanejo suhi, prašnati delci.

1.2.15.3 Aglomerirana instant kava: Instant kava, dobljena s postopkom, pri katerem se manjši posušeni delci instant kave združijo v večje delce.

1.2.16 Liofilizirana (freeze-dried) kava; liofiliziran (freeze-dried) kavin ekstrakt; liofilizirana (freeze-dried) instant kava; liofilizirana (freeze-dried) topna kava: Instant kava, dobljena tako, da se proizvod v tekočem stanju zamrzne in nato led odstrani s sublimacijo.

1.2.17 Dekofeinizirana kava: Kava, iz katere je ekstrahiran kofein.

Opomba: Največja vsebnost preostanka kofeina je običajno podana v specifikaciji za dekofeinizirano kavo.

1.2.18 Kavin napitek: Napitek iz pražene mlete kave, obdelane z vodo, ali napitek iz kavinega ekstrakta, instant kave ali liofilizirane (freeze-dried) kave, kateri je dodana voda.

1.3 Deli kavinega plodu (neposušenega)

1.3.1 Kavin plod: Svež cel plod kavovca.

1.3.2 Pulpa: Del kavinega plodu, sestavljen iz eksokarpa in večine mezokarpa ter odstranjen med pulpiranjem.

1.3.3 Pergamentna luskinina: Endokarp kavinega plodu.

1.4 Deli kavinega plodu (posušenega)

1.4.1 Posušen kavin plod: Posušen plod kavovca, ki je sestavljen iz zunanjih ovojev in enega ali več zrn.

1.4.2 Zrno v pergamentni luskini: Kavino zrno, ki je v celoti ali delno ovito v svojo pergamentno luskino (endokarp).

1.4.3 Zunanja luskina: Zunanji ovoji (perikarp) posušenega kavinega plodu.

1.4.4 Posušena pergamentna luskina; pergamentni ovoj: Posušen endokarp kavinega plodu.

1.4.5 Srebrna luskina, tegument: Posušena semenska ovojnica kavinega zrna, navadno srebrnkaste ali bakrene barve.

1.4.6 Kavino zrno: Komercialni izraz, ki označuje posušeno seme kavovca.

2 Surova kava

2.1 Morfološke značilnosti

2.1.1 Polokroglo zrno: Kavino zrno z eno opazno ravno površino.

2.1.2 Okroglo zrno; perla: Kavino zrno skoraj jajčaste oblike, ki je posledica razvoja enega samega semena v plodu.

2.1.3 Izredno veliko zrno; elefant; slonasto zrno: Medsebojno zrasla zrna (navadno dve, včasih tudi več) kot rezultat nepravilne poliembrionije.

2.1.4 Premer: Premer najmanjše okrogle odprtine, skozi katero še lahko zdrsne kavino zrno.

2.2 Tuje primesi

2.2.1 Tuje primesi: Primesi mineralnega, živalskega ali rastlinskega izvora, ki niso del kavinega plodu..

2.2.2 Velik kamen: Kamen, ki ostane na situ z okroglimi odprtinami s premerom 8 mm.

2.2.3 Srednje velik kamen: Kamen, ki pri sejanju pade skozi sito z okroglimi odprtinami s premerom 8 mm, ostane pa na situ z okroglimi odprtinami s premerom 4,75 mm.

2.2.4 Majhen kamen: Kamen, ki pade skozi sito z okroglimi odprtinami s premerom 4,75 mm.

2.2.5 Večja iver: Lesen delček, dolg približno 3 cm (navadno 2 cm do 4 cm).

2.2.6 Srednja iver: Lesen delček, dolg približno 1,5 cm (navadno 1 cm do 2 cm).

2.2.7 Majhna iver: Lesen delček, dolg približno 0,5 cm (navadno manj kot 1 cm).

2.2.8 Grudica: Zrnast skupek delcev zemlje.

2.2.8.1 Velika grudica: Grudica, ki ostane na situ z okroglimi odprtinami s premerom 8 mm.

2.2.8.2 Srednje velika grudica: Grudica, ki pade skozi sito z okroglimi odprtinami s premerom 8 mm, ostane pa na situ z okroglimi odprtinami s premerom 4,75 mm.

2.2.8.3 Majhna grudica: Grudica, ki pade skozi sito z okroglimi odprtinami s premerom 4,75 mm.

2.3 Napake, ki izvirajo iz kavinega plodu

2.3.1 Delec zunanje luskine: Delec posušenega zunanjega ovoja (perikarpa).

2.3.2 Delec pergamentne luskine: Delec posušenega endokarpa (pergamentne luskine).

2.3.3 Školjkasto zrno: Deformirano zrno z vdolbino.

2.3.4 Delec zrna: Delec kavinega zrna, manjši od polovice zrna.

2.3.5 Zlomljeno zrno: Delec kavinega zrna, ki je enak ali večji od polovice zrna.

2.3.6 Deformirano zrno: Kavino zrno, ki se zaradi netipične oblike očitno razlikuje od drugih.

2.3.7 Zrno, poškodovano z insekti: Kavino zrno, ki so ga znotraj ali zunaj poškodovali insekti.

2.3.8 Z insekti okuženo zrno:

2.3.8.1 Zrno, v katerem so živi insekti: Zrno, v katerem je eden ali več živih insektov ne glede na stopnjo njihovega razvoja.

2.3.8.2 Zrno, v katerem so mrtvi insekti: Kavino zrno, ki vsebuje enega ali več mrtvih insektov ali delcev insektov.

2.3.9 Posušen plod: Posušen plod kavovca v zunanjih ovojih z enim ali več zrn.

2.3.10 Zrno v pergamentni luskini: Kavino zrno, ki je v celoti ali delno ovito v pergamentno luskino (endokarp).

2.3.11 Črno zrno: <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0bafabdd-89fe-429f-a728-2792c80c604a/sist-iso-3509-1995>

a) **zunaj in znotraj:** kavino zrno, katerega več kot polovica zunanje površine in notranjosti je črne barve.

b) **zunaj:** kavino zrno, katerega več kot polovica zunanje površine je črne barve.

2.3.12 Delno črno zrno:

Opomba: Pogosto se uporablja izraz "polčrno" zrno.

a) **zunaj in znotraj:** kavino zrno, katerega polovica ali manj kot polovica zunanje površine in notranjosti je črne barve.

b) **zunaj:** kavino zrno, katerega polovica ali manj kot polovica zunanje površine je črne barve.

2.3.13 Nezrelo zrno: Kavino zrno, ki še ni zrelo in ima običajno nagubano površino.

Opomba: Zeleno zrno: nezrelo kavino zrno je lahko tudi zelene barve.

2.3.14 Gobasto zrno: Kavino zrno, ki po konsistenci spominja na pluto; v njegovo tkivo je mogoče zarezati s pritiskom nohta; navadno je belkaste barve.

Opomba: Pri monsunki kavi to ni napaka.

2.3.15 Belo zrno z majhno gostoto; plavajoče zrno: Kavino zrno bele barve in zelo lahko; njegova gostota je bistveno manjša od gostote zdravih zrn.

Opomba: Pri monsunki kavi to ni napaka.

2.3.16 Smrdljivo zrno, smrdljivec: Kavino zrno, ki na svežem rezu oddaja zelo neprijeten vonj; zrno je lahko svetlo rjave ali rjavkaste barve in ima včasih voskast videz.

2.3.17 Kislo zrno: Kavino zrno, pokvarjeno zaradi prevelike fermentacije; notranjost je običajno svetlo rdečkastorjave barve. Po praženju in pripravi napitka daje neprijeten kiselkast okus.

2.3.18 Marmorirano, lisasto zrno: Kavino zrno z nepravilnimi zelenkastimi, belkastimi ali včasih rumenkastimi lisami.

2.3.19 Izsušeno zrno: Kavino zrno, ki je nagubano in lahko.

2.3.20 Plesnivo zrno: Kavino zrno, na katerem se lahko s prostim očesom vidi rast plesni ali pa ima očitne znake, da je zrno napadla plesen.

2.3.21 S pulperjem poškodovano zrno: Kavino zrno, obdelano po mokrem postopku, ki je bilo med pulpiranjem poškodovano, zarezano ali zmečkano in ima pogosto rjave ali črnkaste lise.

3 Pražena kava

3.1 Tuje primesi

3.1.1 Tuje primesi: Primesi mineralnega, živalskega ali rastlinskega izvora, ki niso del kavinega plodu.

3.1.2 Velik kamen: Kamen, ki ostane na situ z okroglimi odprtini s premerom 8 mm.

3.1.3 Srednje velik kamen: Kamen, ki pri sejanju pade skozi sito z okroglimi odprtini s premerom 8 mm, ostane pa na situ z okroglimi odprtini s premerom 4,75 mm.

3.1.4 Majhen kamen: Kamen, ki pade skozi sito z okroglimi odprtini s premerom 4,75 mm.

3.1.5 Večja iver: Lesen delček, dolg približno 3 cm (navadno 2 cm do 4 cm).

3.1.6 Srednja iver: Lesen delček, dolg približno 1,5 cm (navadno 1 cm do 2 cm).

3.1.7 Majhna iver: Lesen delček, dolg približno 0,5 cm (navadno manj kot 1 cm).

3.2 Napake pri praženi kavi

3.2.1 Delec zunanje luskine: Delec posušenega zunanjega ovoja (perikarpa).

3.2.2 Delec pergamentne luskine: Delec posušenega endokarpa (pergamentne luskine).

3.2.3 Školjkasto zrno: Deformirano zrno z vdolbino.

3.2.4 Delec zrna: Delec kavinega zrna, manjši od polovice zrna.

3.2.5 Zrno, poškodovano z insekti: Kavino zrno, ki so ga poškodovali insekti.

3.2.6 Posušen plod: Posušen plod kavovca v zunanjih ovojih z enim ali več zrn.

3.2.7 Zrno v pergamentni luskini: Kavino zrno, ki je delno ali v celoti ovito v pergamentno luskino (endokarp).