

INTERNATIONAL STANDARD

**ISO
3509**

NORME INTERNATIONALE

Third edition
Troisième édition
1989-07-01

Coffee and its products — Vocabulary

Cafés et dérivés — Vocabulaire

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

ISO 3509:1989

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/568adf34-cccf-4c02-bc04-9eb922dbb742/iso-3509-1989>



Reference number
Numéro de référence
ISO 3509 : 1989 (E/F)

Contents

	Page
Foreword	iv
Scope	1
Terms and definitions	1
1 Coffee	1
1.1 General	1
1.2 Types of coffee	1
1.3 Parts of the coffee fruit (undried)	3
1.4 Parts of the coffee fruit (dried)	3
2 Green coffee	4
2.1 Geometric characteristics	4
2.2 Foreign matter	4
2.3 Defects originating from coffee fruit	4
3 Roasted coffee	6
3.1 Foreign matter	6
3.2 Defects found in roasted coffee beans	7
4 Process descriptions	8
Indexes	
English	9
French	11

Sommaire

	Page
Avant-propos	v
Domaine d'application	1
Termes et définitions	1
1 Café	1
1.1 Généralités	1
1.2 Présentation du café	1
1.3 Composants du fruit du caféier (non séché)	3
1.4 Composants du fruit du caféier (séché)	3
2 Café vert	4
2.1 Caractéristiques morphologiques	4
2.2 Matières étrangères	4
2.3 Défauts provenant du fruit du caféier	4
3 Café torréfié	6
3.1 Matières étrangères	6
3.2 Défauts trouvés dans les fèves de café torréfié	7
4 Description des procédés de préparation	8
Index	
Anglais	9
Français	11

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for approval before their acceptance as International Standards by the ISO Council. They are approved in accordance with ISO procedures requiring at least 75 % approval by the member bodies voting.

International Standard ISO 3509 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*.

This third edition cancels and replaces the second edition (ISO 3509 : 1984), subclause 2.3.3 of which has been technically revised. In addition, terms and definitions for roasted coffee have been added.

ISO 3509:1989

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/568adf34-cccf-4c02-bc04-9eb922dbb742/iso-3509-1989>

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 projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 3509 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 3509 : 1984), dont le paragraphe 2.3.3 a fait l'objet d'une révision technique. En outre, les termes et définitions pour le café torréfié ont été ajoutés.

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

This page intentionally left blank

ISO 3509:1989

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/568adf34-cccf-4c02-bc04-9eb922dbb742/iso-3509-1989>

Coffee and its products — Vocabulary

Scope

This International Standard defines the most commonly used terms relating to coffee and its products.

Terms and definitions

1 Coffee

1.1 General

1.1.1 coffee: General term for the fruits and seeds of plants of the genus *Coffea*, generally the cultivated species, as well as products from these fruits and seeds in different stages of processing and use, intended for consumption.

NOTE — This term applies to products such as cherry coffee, husk coffee, parchment coffee, green coffee, monsooned coffee, polished coffee, decaffeinated coffee, roasted coffee as beans or ground, coffee extract, instant coffee and coffee brew.

1.1.2 Arabica coffee: Coffee of the botanical species *Coffea arabica* Linnaeus.

1.1.3 Robusta coffee: Coffee of the botanical species *Coffea canephora* Pierre ex Froehner.

1.1.4 Liberica coffee: Coffee of the botanical species *Coffea liberica* Hiern.

1.1.5 Excelsa coffee: Coffee of the botanical species *Coffea dewevrei* De Wild and Durand var. *excelsa* Chevalier.

1.1.6 Arabusta coffee: Hybrid interspecific *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot and Ake Assi.

1.2 Types of coffee

1.2.1 cherry coffee: Undried cherries of plants of the genus *Coffea* after harvesting.

1.2.2 husk coffee; coffee in pod; dried coffee cherries: Dried cherry coffee.

Cafés et dérivés — Vocabulaire

Domaine d'application

La présente Norme internationale définit les termes les plus couramment employés dans le domaine du café et de ses dérivés.

Termes et définitions

1 Café

1.1 Généralités

1.1.1 café: Terme générique désignant les fruits et les graines des plantes du genre *Coffea*, généralement des espèces cultivées, ainsi que des produits dérivés de ces fruits et graines à différents stades de transformation et d'utilisation, destinés à l'alimentation.

NOTE — Le terme s'applique à des produits tels que le café en cerises, le café en coque, le café en parche, le café vert, le café moussonné, le café gragé, le café décaféiné, le café torréfié, en grains ou moulu, l'extrait de café, le café soluble et le café boisson.

1.1.2 café Arabica: Café de l'espèce botanique *Coffea arabica* Linnaeus.

1.1.3 café Robusta: Café de l'espèce botanique *Coffea canephora* Pierre ex Froehner.

1.1.4 café Liberica: Café de l'espèce botanique *Coffea liberica* Hiern.

1.1.5 café Excelsa: Café de l'espèce botanique *Coffea dewevrei* De Wild et Durand var. *excelsa* Chevalier.

1.1.6 café Arabusta: Café hybride interspécifique *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot et Ake Assi.

1.2 Présentation du café

1.2.1 café en cerises: Cerises des plantes du genre *Coffea* après récolte et avant séchage.

1.2.2 café en coque: Café en cerises après séchage.

1.2.3 parchment coffee; coffee in parchment: Coffee beans wrapped in the endocarp (parchment).

1.2.4 green coffee; raw coffee: Coffee beans (see 1.4.6).

NOTE — Green coffee (so called) is not necessarily green in colour.

1.2.5 wet-processed coffee: Green coffee prepared by "wet-processing" of the fruit.

NOTE — The term "washed coffee" is commonly used in English for this product.

1.2.6 mild coffee: Wet-processed Arabica coffee.

1.2.7 unwashed coffee; dry-processed coffee: Green coffee prepared by "dry processing" of the fruit.

NOTE — The term "natural coffee" is also used for this product.

1.2.8 washed and cleaned coffee: Dry-processed green coffee from which the silverskin has been removed by mechanical means in the presence of water.

1.2.9 monsooned coffee: Green beans obtained from unwashed coffee which has been subjected to exposure to a humid atmosphere, causing it to absorb moisture and so to swell and change colour to golden/light brown.

1.2.10 polished coffee: Wet-processed green coffee from which the silverskin has been removed by a mechanical operation to give a gloss and a better appearance.

1.2.11 triage residue; screenings: Foreign matter, other impurities originating in the cherry and defective beans separated by sorting.

1.2.12 roasted coffee: Coffee obtained by roasting green coffee.

NOTE — In French, roasted coffee should not be called "café brûlé" (burnt coffee), a term which is sometimes used (incorrectly) in France for the product.

1.2.13 ground coffee: Product obtained by grinding roasted coffee.

1.2.14 coffee extract: Product obtained exclusively from roasted coffee by physical methods using water as the only carrying agent which is not derived from coffee.

1.2.15 Types of instant coffee

1.2.15.1 instant coffee; soluble coffee; dried coffee extract: Dried, water-soluble product, obtained exclusively from roasted coffee by physical methods using water as the only carrying agent which is not derived from coffee.

1.2.3 café en parche: Grains de café enveloppés de leur endocarpe (parche).

1.2.4 café vert; café brut; café cru: Grains de café (voir 1.4.6).

NOTE — Le café dit «vert» n'est pas nécessairement de couleur verte.

1.2.5 café préparé par voie humide: Café vert préparé au moyen d'un traitement dit «par voie humide» des fruits.

NOTE — Le terme «washed coffee» est couramment utilisé en anglais pour ce produit.

1.2.6 café doux: Café Arabica préparé par voie humide.

1.2.7 café préparé par voie sèche; café non lavé: Café vert préparé au moyen d'un traitement dit «par voie sèche» des fruits.

NOTE — Le terme «café nature» est également utilisé pour désigner ce produit.

1.2.8 café semi-lavé; café dépelliculé et lavé: Café vert préparé par voie sèche, dont la pellicule argentée a été éliminée par un traitement mécanique en présence d'eau.

1.2.9 café moussonné: Café vert obtenu à partir de café non lavé, qui a été exposé en atmosphère humide, ce qui provoque l'absorption d'eau, et, en conséquence, un gonflement et un changement de couleur jusqu'à devenir brun clair doré.

1.2.10 café gragé: Café vert préparé par voie humide, dont la pellicule argentée a été éliminée par opération mécanique afin de donner un brillant et un meilleur aspect.

1.2.11 résidus de triage: Matières étrangères, autres impuretés provenant de la cerise et fèves défectueuses séparées par triage.

1.2.12 café torréfié; café grillé: Café obtenu par torréfaction du café vert.

NOTE — Le café torréfié ne doit pas être appelé «café brûlé», terme qui est parfois utilisé improprement en France pour désigner ce produit.

1.2.13 café moulu: Produit obtenu par mouture du café torréfié.

1.2.14 extrait de café: Produit obtenu exclusivement à partir du café torréfié, par des méthodes physiques utilisant l'eau comme seul agent d'entraînement ne provenant pas du café.

1.2.15 Types de café soluble

1.2.15.1 café soluble; café instantané; extrait de café séché: Produit séché, soluble dans l'eau, obtenu exclusivement à partir du café torréfié, par des méthodes physiques utilisant l'eau comme seul agent d'entraînement ne provenant pas du café.

1.2.15.2 spray-dried instant coffee: Instant coffee which has been obtained by a process in which the coffee extract in the liquid state is sprayed into a hot atmosphere and formed into dried particles by evaporation of the water.

1.2.15.3 agglomerated instant coffee: Instant coffee which has been obtained by a process in which the dried particles of instant coffee are fused together to form larger particles.

1.2.16 freeze-dried coffee; freeze-dried coffee extract; freeze-dried instant coffee; freeze-dried soluble coffee: Instant coffee which has been obtained by a process in which the product in the liquid state is frozen and the ice removed by sublimation.

1.2.17 decaffeinated coffee: Coffee from which caffeine has been extracted.

NOTE — A maximum residual caffeine content would usually be stated in a specification for decaffeinated coffee.

1.2.18 coffee brew: Beverage obtained either by treatment of ground roasted coffee with water or by the addition of water to a coffee extract, an instant coffee or freeze-dried coffee.

1.3 Parts of the coffee fruit (undried)

1.3.1 coffee cherry: Fresh, complete fruit of the coffee tree.

1.3.2 pulp: Part of the coffee cherry eliminated during the pulping and composed of the exocarp and most of the mesocarp.

1.3.3 parchment: Endocarp of coffee fruit.

1.4 Parts of the coffee fruit (dried)

1.4.1 dried coffee cherry: Dried fruit of the coffee tree, comprising its external envelopes and one or more beans.

1.4.2 bean in parchment: Coffee bean entirely or partially enclosed in its parchment (endocarp).

1.4.3 husk: Assembled external envelopes (pericarp) of the dried coffee fruit.

1.4.4 dried parchment; hull: Dried endocarp of the coffee fruit.

NOTE — In French the term “parche” alone is normally used.

1.4.5 silverskin; dried testa: Dried seed coat of the coffee bean. It has generally a silvery or coppery appearance.

1.4.6 coffee bean: Commercial term designating the dried seed of the coffee plant.

1.2.15.2 café soluble atomisé: Café soluble obtenu par un procédé dans lequel l'extrait de café à l'état liquide est pulvérisé dans une atmosphère chaude et transformé en particules sèches par évaporation de l'eau.

1.2.15.3 café soluble aggloméré: Café soluble obtenu par un procédé dans lequel les particules sèches sont fusionnées entre elles pour former des particules plus grosses.

1.2.16 café lyophilisé; extrait de café lyophilisé; café soluble lyophilisé; café instantané lyophilisé: Café soluble séché par un procédé dans lequel le produit à l'état liquide est congelé et la glace éliminée par sublimation.

1.2.17 café décaféiné: Café obtenu après extraction de la caféine.

NOTE — Une teneur résiduelle maximale en caféine serait normalement indiquée dans une spécification relative au café décaféiné.

1.2.18 café boisson: Boisson obtenue, soit à partir d'eau et de café torréfié moulu, soit par addition d'eau à un extrait de café, à un café soluble ou à un café lyophilisé.

1.3 Composants du fruit du caféier (non séché)

1.3.1 cerise fraîche de café: Fruit frais entier du caféier (drupe).

1.3.2 pulpe: Fraction de la cerise fraîche de café éliminée lors du dépulpage et constituée de l'exocarpe et de la majeure partie du mésocarpe.

1.3.3 parche: Endocarpe du fruit du caféier.

1.4 Composants du fruit du caféier (séché)

1.4.1 cerise sèche: Fruit séché du caféier comportant ses enveloppes externes et une ou plusieurs fèves.

1.4.2 fève en parche: Grain de café entouré entièrement ou partiellement de sa parche (endocarpe).

1.4.3 coque: Ensemble des enveloppes externes (péricarpe) du fruit séché du caféier.

1.4.4 parche sèche: Endocarpe séché du fruit du caféier.

NOTE — On parle couramment en français de «parche».

1.4.5 pellicule; testa séché: Tégument séminal sec du grain de café présentant généralement une teinte argentée ou cuivrée.

1.4.6 grain de café; fève de café: Terme commercial désignant la graine séchée du caféier.

2 Green coffee

2.1 Geometric characteristics

2.1.1 flat bean: Coffee bean with one perceptibly flat face.

2.1.2 pea bean; caracol; caracoli: Coffee bean of nearly ovaloid form resulting from the development of a single seed in the fruit.

2.1.3 elephant bean; elephant: Assembly of beans (usually two, sometimes more) resulting from false polyembryony.

2.1.4 diameter: Diameter of the smallest circular hole through which the coffee bean can pass.

2.2 Foreign matter

2.2.1 foreign matter: Mineral, animal or vegetable matter not originating in the coffee cherry.

2.2.2 large stone: Stone retained by a screen having round holes of 8,00 mm diameter.

2.2.3 medium stone: Stone passing through a screen having round holes of 8,00 mm diameter but retained on a screen having round holes of 4,75 mm diameter.

2.2.4 small stone: Stone passing through a screen having round holes of 4,75 mm diameter.

2.2.5 large stick: Twig approximately 3 cm in length (usually 2 cm to 4 cm).

2.2.6 medium stick: Twig approximately 1,5 cm in length (usually 1 cm to 2 cm).

2.2.7 small stick: Twig approximately 0,5 cm in length (usually less than 1 cm).

2.2.8 clod: Granulated lump of aggregated soil particles.

2.2.8.1 large clod: Clod retained by a screen having round holes of 8,00 mm diameter.

2.2.8.2 medium clod: Clod passing through a screen having round holes of 8,00 mm diameter but retained on a screen having round holes of 4,75 mm diameter.

2.2.8.3 small clod: Clod passing through a screen having round holes of 4,75 mm diameter.

2.3 Defects originating from coffee fruit

2.3.1 husk fragment: Fragment of the dried external envelope (pericarp).

2 Café vert

2.1 Caractéristiques morphologiques

2.1.1 fève plate: Grain de café présentant une face sensiblement plane.

2.1.2 caracoli: Grain de café de forme sensiblement ovoïde, résultant du développement d'une seule graine dans le fruit.

2.1.3 fève éléphant: Ensemble de graines (généralement deux, quelquefois plus), résultant d'une fausse polyembryonie.

2.1.4 diamètre: Diamètre du plus petit orifice circulaire au travers duquel peut passer le grain de café.

2.2 Matières étrangères

2.2.1 matières étrangères: Matières d'origine minérale, animale ou végétale ne provenant pas de la cerise du caféier.

2.2.2 grosse pierre: Pierre retenue sur une tôle perforée à trous ronds de 8,00 mm de diamètre.

2.2.3 pierre moyenne: Pierre passant à travers une tôle perforée à trous ronds de 8,00 mm de diamètre, mais retenue sur la tôle perforée à trous ronds de 4,75 mm de diamètre.

2.2.4 petite pierre: Pierre passant à travers une tôle perforée à trous ronds de 4,75 mm de diamètre.

2.2.5 gros bois: Brindille d'environ 3 cm de longueur (en pratique 2 cm à 4 cm).

2.2.6 bois moyen: Brindille d'environ 1,5 cm de longueur (en pratique 1 cm à 2 cm).

2.2.7 petit bois: Brindille d'environ 0,5 cm de longueur (en pratique inférieure à 1 cm).

2.2.8 agglomérat terreux: Corps granulaire formé de particules de terre agglomérées.

2.2.8.1 gros agglomérat: Agglomérat retenu sur une tôle perforée à trous ronds de 8,00 mm de diamètre.

2.2.8.2 agglomérat moyen: Agglomérat passant à travers une tôle perforée à trous ronds de 8,00 mm de diamètre, mais retenu par la tôle perforée à trous ronds de 4,75 mm de diamètre.

2.2.8.3 petit agglomérat: Agglomérat passant à travers une tôle perforée à trous ronds de 4,75 mm de diamètre.

2.3 Défauts provenant du fruit du caféier

2.3.1 grosse peau ou fragment de coque: Fragment de l'enveloppe extérieure sèche (ou péricarpe).