

---

# Norme internationale



# 4072

---

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

---

## Café vert en sacs — Échantillonnage

*Green coffee in bags — Sampling*

Première édition — 1982-12-15

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[ISO 4072:1982](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/542eebb2-9686-4ce0-a431-8f43e14ac516/iso-4072-1982)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/542eebb2-9686-4ce0-a431-8f43e14ac516/iso-4072-1982>

---

CDU 633.73 : 620.113

Réf. n° : ISO 4072-1982 (F)

Descripteurs : produit agricole, café, échantillonnage.

## 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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

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.

La Norme internationale ISO 4072 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en septembre 1981.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée : [ISO 4072:1982](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/542eebb2-9686-4ce0-a431-8f43e14ac516/iso-4072-1982)  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/542eebb2-9686-4ce0-a431-8f43e14ac516/iso-4072-1982>

Afrique du Sud, Rép. d'	Israël	Royaume-Uni
Allemagne, R. F.	Kenya	Roumanie
Brésil	Nouvelle-Zélande	Sri Lanka
Égypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	Tanzanie
Éthiopie	Pérou	Tchécoslovaquie
France	Philippines	Turquie
Hongrie	Pologne	Yougoslavie
Inde	Portugal	USA

Le comité membre du pays suivant l'a désapprouvée pour des raisons techniques :

Malaisie

# Café vert en sacs — Échantillonnage

## 1 Objet et domaine d'application

**1.1** La présente Norme internationale spécifie une méthode d'échantillonnage d'une livraison de dix sacs ou plus de café vert, aux fins d'examen pour déterminer si la livraison est conforme aux spécifications d'un contrat.

**1.2** La méthode peut également être utilisée pour la préparation d'un échantillon destiné

- a) à servir de base pour une offre de vente;
- b) à vérifier que le café offert à la vente répond aux spécifications de vente du producteur;
- c) à déterminer une ou plusieurs des caractéristiques du café pour des besoins techniques, commerciaux, administratifs et d'arbitrage;
- d) à contrôler ou à vérifier la qualité;
- e) à servir d'échantillon de référence exigé éventuellement en cas de litige.

**1.3** La présente Norme internationale est applicable au café vert en sacs, tel qu'il est défini dans l'ISO 3509.

## 2 Références

ISO 3509, *Cafés et dérivés — Vocabulaire*.

ISO 6666, *Sondes à café*.<sup>1)</sup>

## 3 Définitions

Dans le cadre de la présente Norme internationale, les définitions suivantes sont applicables.

**3.1 livraison** : Quantité de café vert en sacs expédiée ou reçue en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document de transport. Elle peut être composée d'un ou plusieurs lots.

**3.2 lot** : Partie d'une livraison ou livraison, présumée être de caractéristiques uniformes, constituée par un maximum de 1 000 sacs, de même type, même marque et même masse, ces sacs contenant du café vert qui est supposé avoir des propriétés communes de caractère à peu près uniforme et pouvant être examinées selon un plan fixé.

**3.3 sacs avariés** : Sacs qui sont déchirés, tachés, souillés ou qui présentent une autre contamination discernable indiquant que le café contenu peut être avarié.

**3.4 échantillon** : Partie d'un lot à partir de laquelle doivent être estimées, par examen, les caractéristiques de ce lot.

**3.5 prélèvement élémentaire** : Quantité de  $30 \pm 6$  g de café vert en grains, prélevée à partir d'un seul sac dans un lot déterminé.

**3.6 échantillon global** : Quantité d'au moins 1 500 g de café vert en grains, obtenue en réunissant tous les prélèvements élémentaires (3.5) effectués à partir de sacs d'un lot déterminé.

**3.7 échantillon global mélangé** : Quantité de café vert en grains, obtenue en réunissant et en mélangeant tous les prélèvements élémentaires (3.5) effectués à partir de sacs d'un lot déterminé.

**3.8 échantillon pour laboratoire** : Quantité d'au moins 300 g de café vert en grains, prélevée à partir de l'échantillon global mélangé (3.7) constitué à partir d'un lot déterminé.

## 4 Dispositions administratives

### 4.1 Personnel responsable de l'échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué par des échantillonneurs expérimentés ou des échantillonneurs qualifiés à la suite d'une formation, ou par des organisations spécialisées en échantillonnage.

<sup>1)</sup> Actuellement au stade de projet.

## 4.2 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué dans chaque lot, en un lieu protégé de façon à préserver les échantillons, les instruments d'échantillonnage et les récipients et les emballages destinés à recevoir les échantillons contre des contaminations fortuites, contre la pluie, etc. Un soin particulier doit être pris pour s'assurer que les instruments d'échantillonnage sont propres, secs et exempts d'odeurs étrangères.

L'échantillonneur doit indiquer tout sac avarié ou toute possibilité de contamination.

## 4.3 Procès-verbal d'échantillonnage

Un procès-verbal d'échantillonnage doit être établi après constitution des échantillons (voir chapitre 11).

## 5 Identification et inspection générale du lot avant l'échantillonnage

Avant de prélever tout échantillon, identifier le lot de façon précise.

## 6 Principe de la méthode d'échantillonnage

La méthode spécifiée ci-après suit un plan déterminé de façon arbitraire et basé sur l'expérience.

## 7 Appareillage

**7.1 Sonde à café** : dispositif spécial permettant de prélever du café à travers la paroi du sac sans ouverture de celui-ci, comme spécifié dans l'ISO 6666.

## 8 Récipients et emballages pour échantillons

Les récipients et les emballages mentionnés en 4.2, de même que leur système de fermeture, doivent être propres et secs et doivent être fabriqués en matière non susceptible d'avoir une influence sur l'odeur, la saveur ou la composition des échantillons.

Ils doivent être suffisamment solides pour parer aux incidents éventuels au cours du type de transport choisi, et permettre de maintenir les échantillons intacts durant le temps nécessaire.

## 9 Mode opératoire

### 9.1 Prélèvements élémentaires

**9.1.1** Sauf stipulation contraire du contrat, le nombre de sacs retenu dans un lot pour effectuer les prélèvements élémentaires de  $30 \pm 6$  g (voir 3.5) doit être d'au moins 10 si le lot comprend 10 à 100 sacs et d'au moins 10 % du nombre de sacs si le lot comprend plus de 100 sacs.

**9.1.2** Les prélèvements élémentaires doivent être effectués au hasard à partir de sacs provenant de différents emplacements, en utilisant la sonde à café (7.1). De préférence, chaque sac devrait être échantillonné en trois endroits différents.

### NOTES

1 Les sacs avariés doivent être séparés du reste du lot. Ils peuvent être échantillonnés séparément et les prélèvements élémentaires peuvent être gardés séparés (voir 9.2.1).

2 Afin d'obtenir un échantillon global de 1 500 g (voir 3.6), il peut être nécessaire de faire plus de trois prélèvements élémentaires à partir de chaque sac.

## 9.2 Constitution des échantillons

### 9.2.1 Échantillon global

Examiner les prélèvements élémentaires après obtention. S'ils sont sensiblement uniformes, les réunir dans un récipient. Étiqueter l'échantillon global ainsi obtenu (voir chapitre 10).

Si l'on observe une hétérogénéité notable entre des prélèvements élémentaires, les laisser séparés et indiquer ce fait dans le procès-verbal d'échantillonnage (voir chapitre 11).

Les échantillons prélevés dans des sacs avariés ne doivent pas être inclus dans l'échantillon global (voir note 1 en 9.1.2).

### 9.2.2 Échantillon global mélangé

Retirer l'échantillon global (9.2.1) de son récipient et le mélanger soigneusement.

### 9.2.3 Échantillons pour laboratoire

Préparer chaque échantillon pour laboratoire en prélevant au moins 300 g de l'échantillon global mélangé (9.2.2). Emballer et étiqueter chaque échantillon pour laboratoire ainsi obtenu (voir chapitre 10).

## 10 Emballage et marquage des échantillons

### 10.1 Précautions à prendre pour l'emballage des échantillons

Les échantillons pour la détermination de la teneur en eau, ou pour tout autre essai susceptible d'être influencé par une modification de la teneur en eau, doivent être emballés dans des récipients étanches munis de fermetures hermétiques. Les récipients, dans ce cas, doivent être entièrement remplis de café vert et les fermetures doivent être scellées de manière à éviter toute perte ou altération du contenu.

NOTE — Pour l'examen des caractéristiques de qualité qui ne sont pas susceptibles d'être influencées par la modification de la teneur en eau, des échantillons séparés doivent être prélevés et placés dans des récipients permettant l'entrée de l'air.

## 10.2 Marquage

Les échantillons doivent être identifiés par marquage des informations suivantes sur le récipient ou sur l'emballage, ou sur une étiquette fixée au récipient ou à l'emballage, sauf spécification contraire :

- 1) Date de l'échantillonnage
- 2) Noms de l'échantillonneur et de son employeur
- 3) Document de transport ou numéro de contrat
- 4) Bateau (ou autre moyen de transport)
- 5) Lieu où se trouve le café
- 6) Marques et numéros d'identification (incluant l'origine du café)
- 7) Nombre de sacs du lot
- 8) Masse de l'échantillon

## 11 Procès-verbal d'échantillonnage

Le procès-verbal d'échantillonnage doit donner toute information concernant la méthode d'échantillonnage et doit signaler la présence de sacs avariés, le (ou les) type(s) de dommages et le nombre approximatif de sacs avariés présents dans le lot.

Toute autre observation importante concernant l'état du lot doit également être notée.

Le procès-verbal doit indiquer les conditions d'environnement du lot, en attachant une importance particulière à la présence, dans le voisinage, de substances susceptibles de contaminer le lot.

## 12 Précautions à prendre au cours de l'entreposage et du transport des échantillons

**12.1** Les échantillons pour laboratoire doivent être envoyés au lieu d'examen le plus rapidement possible après leur constitution, et seulement en cas de circonstances exceptionnelles, plus de 48 h après celle-ci, jours de fermeture commerciale exclus.

Une copie du procès-verbal d'échantillonnage (voir chapitre 11) doit leur être jointe.

**12.2** Après prélèvement des échantillons pour laboratoire, le reste de l'échantillon global mélangé correspondant à chaque lot doit être conservé dans un récipient étiqueté conformément à 10.2, en vue d'une utilisation ultérieure éventuelle (inspection, etc.), et cela jusqu'à ce que la livraison soit définitivement acceptée par l'acheteur.

[ISO 4072:1982](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/542eabb2-9686-4ce0-a431-8f43e14ac516/iso-4072-1982)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/542eabb2-9686-4ce0-a431-8f43e14ac516/iso-4072-1982>

Page blanche

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 4072:1982

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/542eabb2-9686-4ce0-a431-8f43e14ac516/iso-4072-1982>

Page blanche

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 4072:1982

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/542eebb2-9686-4ce0-a431-8f43e14ac516/iso-4072-1982>

Page blanche

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 4072:1982

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/542eebb2-9686-4ce0-a431-8f43e14ac516/iso-4072-1982>