
Norme internationale



4149

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

Café vert — Examens olfactif et visuel, et détermination des matières étrangères et des défauts

Green coffee — Olfactory and visual examination and determination of foreign matter and defects

Première édition — 1980-02-01

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 4149:1980](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9d5339a8-4493-467e-b2c3-83269e36b8df/iso-4149-1980>



CDU 633.73 : 620. 111

Réf. n° : ISO 4149-1980 (F)

Descripteurs : produit agricole, café, essai, analyse sensorielle, examen olfactif, examen visuel, dosage, impureté.

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 4149 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en décembre 1977.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée : [ISO 4149:1980](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9d5339a8-4493-467e-b2c3-83269e738080/iso-4149-1980)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9d5339a8-4493-467e-b2c3-83269e738080/iso-4149-1980>

Afrique du Sud, Rép. d'	Hongrie	Portugal
Allemagne, R. F.	Inde	Roumanie
Australie	Iran	Royaume-Uni
Brésil	Israël	Tchécoslovaquie
Canada	Kenya	Thaïlande
Chili	Mexique	Turquie
Côte d'Ivoire	Nouvelle-Zélande	URSS
Espagne	Pays-Bas	USA
Éthiopie	Pérou	Venezuela
France	Pologne	Yougoslavie

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

Café vert — Examens olfactif et visuel, et détermination des matières étrangères et des défauts

1 Objet

La présente Norme internationale spécifie des méthodes d'examens olfactif et visuel et de détermination des matières étrangères et des défauts du café vert, en vue d'établir sa conformité à une spécification ou un contrat.

De plus, ces méthodes peuvent être utilisées pour la détermination d'une ou de plusieurs caractéristiques du café vert, en vue de considérations techniques, commerciales, administratives ou d'arbitrage, et pour le contrôle ou l'inspection de la qualité.

2 Domaine d'application

La présente Norme internationale est applicable au café vert tel qu'il est défini dans l'ISO 3509.

3 Références

ISO 3509, *Cafés et dérivés — Vocabulaire*.

ISO 4072, *Café vert en sacs — Échantillonnage*.¹⁾

ISO 4150, *Café vert — Analyse granulométrique — Tamisage manuel*.¹⁾

4 Échantillonnage

Prélever un échantillon pour laboratoire de 300 g, préparé selon l'ISO 4072.

Le même échantillon pour laboratoire peut être utilisé ultérieurement pour l'analyse granulométrique (voir ISO 4150), à condition qu'il soit intégralement reconstitué en vue de cet essai.

5 Examen olfactif

5.1 Mode opératoire

5.1.1 L'examen olfactif doit être effectué sur l'échantillon pour laboratoire avant tout autre examen.

5.1.2 Après avoir noté les informations figurant sur l'étiquette, ouvrir l'emballage, approcher le nez le plus près possible de l'ensemble de l'échantillon et renifler fortement.

5.2 Évaluation

Évaluer l'odeur et la classer de la façon suivante.

5.2.1 «Odeur normale» si aucune odeur désagréable ni aucune odeur étrangère à celle du café n'est détectée.

5.2.2 «Odeur anormale» si une odeur désagréable ou une odeur étrangère à celle du café est détectée.

Si elle est reconnaissable, toute odeur étrangère doit être décrite, en indiquant la matière dont elle provient ou celle qu'elle suggère.

5.2.3 En cas de doute, s'il y a suspicion d'une odeur anormale, un récipient propre, exempt de toute odeur, doit être rempli à moitié avec le café provenant de l'échantillon pour laboratoire, fermé hermétiquement et maintenu au minimum 1 h à la température ambiante. Le récipient doit alors être ouvert et l'examen olfactif recommencé.

6 Examen visuel

6.1 Mode opératoire

Après l'examen olfactif, étaler l'échantillon pour laboratoire sur une surface unie orange ou noire, en opérant à la lumière du jour diffuse (sans exposition directe au soleil), ou à une lumière artificielle aussi proche que possible de la lumière du jour.

1) Actuellement au stade de projet.

6.2 Évaluation

Examiner l'aspect général de l'échantillon pour laboratoire, afin de déterminer

- a) l'origine botanique du café : *arabica*, *canephora* (type *robusta*), etc.;
- b) le type de café d'après le procédé de traitement (voir ISO 3509, paragraphes 1.2.5 à 1.2.9);
- c) la couleur dominante et son uniformité.

Noter la couleur dominante de la façon suivante :

- bleuâtre;
- verdâtre;
- blanchâtre;
- jaunâtre;
- brunâtre.

7 Détermination des matières étrangères et des défauts

7.1 Définitions

Les définitions de l'ISO 3509, paragraphes 2.2 et 2.3, relatives aux matières étrangères et aux défauts sont applicables.

7.2 Principe

Séparation des matières étrangères et des fèves défectueuses par catégories, puis comptage et pesée.

7.3 Appareillage

Balance, précise à 0,1 g.

7.4 Mode opératoire

7.4.1 Peser à 0,1 g près, l'échantillon pour laboratoire (voir chapitre 4) et le considérer comme étant la prise d'essai.

NOTE — La pesée peut être effectuée avant les autres examens (chapitres 5 et 6).

7.4.2 Étaler la prise d'essai sur une surface unie orange ou noire, et l'examiner en opérant à la lumière du jour diffuse (sans exposition directe au soleil), ou à une lumière artificielle aussi proche que possible de la lumière du jour.

7.4.3 Prélever toutes les matières étrangères et les grouper par catégories, telles qu'elles sont définies dans l'ISO 3509, paragraphe 2.2, dans des récipients différents ou en piles séparées. Réserver une pile ou un récipient pour toute matière étrangère non définie dans l'ISO 3509, paragraphe 2.2.

7.4.4 Après l'élimination des matières étrangères, prélever toutes les fèves défectueuses trouvées dans la prise d'essai et les grouper par catégories, telles qu'elles sont définies dans l'ISO 3509, paragraphe 2.3, dans des récipients différents ou en piles séparées.

7.4.5 Compter le nombre d'unités dans chaque catégorie de matières étrangères et de défauts.

7.4.6 Peser, à 0,1 g près, chaque catégorie de matières étrangères et de défauts.

7.5 Expression des résultats

7.5.1 Noter le nombre d'unités trouvé dans chaque catégorie de matières étrangères et de défauts.

7.5.2 Le pourcentage en masse de chaque catégorie de matières étrangères, dans l'échantillon de café vert, est égal à

$$\frac{m_1}{m_0} \times 100$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la prise d'essai;

m_1 est la masse, en grammes, de la matière étrangère concernée.

Si l'on désire calculer le pourcentage total en masse de matières étrangères, remplacer m_1 par la masse totale de toutes les catégories de matières étrangères (y compris, s'il y a lieu, celles qui ne sont pas définies dans l'ISO 3509, paragraphe 2.2).

7.5.3 Le pourcentage en masse de chaque catégorie de défauts, dans l'échantillon de café vert, est égal à

$$\frac{m_2}{m_0} \times 100$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la prise d'essai;

m_2 est la masse, en grammes, du défaut concerné.

Si l'on désire calculer le pourcentage total en masse de défauts, remplacer m_2 par la masse totale de toutes les catégories de défauts.

8 Procès-verbal d'essai

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et les résultats obtenus. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur les résultats.

Le procès-verbal d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.