

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

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

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 :

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*.¹⁾

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 ± 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.

¹⁾ Actuellement au stade de projet.