



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

**CÀ PHÊ RANG
YÊU CẦU KỸ THUẬT**

TCVN 5250 - 1990

HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn:

Liên hiệp các xí nghiệp Cà phê Việt nam
Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan đề nghị ban hành:

Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan trình duyệt:

Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

Ủy ban Khoa học Nhà nước

Quyết định ban hành số 733/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1990.

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

NHÓM M

Cà phê rang Yêu cầu kỹ thuật <i>Roasted coffee. Specifications</i>	TCVN 5250 - 1990
	Khuyến khích áp dụng

1. Yêu cầu kỹ thuật

Yêu cầu kỹ thuật của cà phê rang được qui định trong bảng sau :

Tên chỉ tiêu	Mức chất lượng (% khối lượng)	
	Hạng I	Hạng II
1. Cảm quan		
- Màu sắc	Hạt đồng đều, không cháy, cho phép dính ít vỏ lụa ánh bạc	Hạt không được đồng đều, cho phép dính ít lụa màu ánh bạc
- Màu sắc	Màu nâu cánh gián đậm	Màu nâu cánh gián đậm
- Mùi	Thơm đặc trưng của cà phê rang, không có mùi lạ	Thơm đặc trưng của cà phê rang, không có mùi lạ
- Vị	Vị đậm đà, thể chất phong phú, hấp dẫn	Vị đậm, thể chất trung bình. Không có vị lạ
- Nước pha	Màu cánh gián đậm, trong sánh, hấp dẫn	Màu cánh gián đậm, trong. Đạt yêu cầu
2. Hoá lý		
2.1. Hạt tốt không ít hơn	92	86
2.2. Mảnh vỡ không nhiều hơn	3	4
2.3. Hạt bị lỗi không nhiều hơn	5	10
2.4. Hàm lượng ẩm không nhiều hơn	5	5
2.5. Hàm lượng tro		
- Tro tổng số không nhiều hơn	5	5
- Tro không tan không nhiều hơn	0,1	0,1

Tên chỉ tiêu	Mức chất lượng (% khối lượng)	
	Hạng I	Hạng II
2.6. Tỷ lệ chất tan trong nước không ít hơn	25	25
2.7. Tạp chất, không nhiều hơn	0,3	0,3

2. Phương pháp thử

2.1. Lấy mẫu theo TCVN 1278-86.

2.2. Xác định tỷ lệ hạt tốt theo TCVN 4807-89.

2.3. Xác định độ ẩm theo TCVN 1278-86 và TCVN 5252-90.

2.4. Xác định hàm lượng tro tổng số và tro không tan theo TCVN 5253-90.

2.5. Xác định tỷ lệ chất tan trong nước theo TCVN 5252-90.

2.6. Xác định tỷ lệ tạp chất theo TCVN 5252-90.

2.7. Xác định tỷ lệ mảnh vỡ

2.7.1. Dụng cụ thiết bị

- Cân kỹ thuật có độ chính xác 0,1g
- Khay men hoặc khay gỗ sơn trắng, khô sạch
- Kẹp gấp hạt

2.7.2. Tiến hành thử

Cân 100g cà phê rang từ mẫu thử, dẫn đều mẫu trên mặt phẳng nhẵn, quan sát rồi lấy kẹp gấp những mảnh vỡ ra và cân.

2.7.3 Tính toán kết quả

Tỷ lệ mảnh vỡ (t) được tính bằng % theo công thức

$$t = \frac{m}{g} \times 100$$

trong đó :

m - Khối lượng mảnh vỡ, tính bằng g

g - Khối lượng mẫu, tính bằng g

Làm hai mẫu song song. Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 lần xác định. Sai số cho phép là 0,1%.

2.8. Xác định tỷ lệ hạt bị lỗi.

Như mục 2.6. của tiêu chuẩn này.

Chú thích : Hạt bị lỗi là những hạt sau khi rang có màu sáng hơn màu của khối hạt, hoặc

có màu đậm đến quá đậm, cháy đen.
