



**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**TIÊU CHUẨN VIỆT NAM**

**CÀ PHÊ BỘT  
YÊU CẦU KỸ THUẬT**

**TCVN 5251 - 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**

<b>Cà phê bột</b> <b>Yêu cầu kỹ thuật</b> <i>Milled coffee. Specifications</i>	<b>TCVN 5251 - 1990</b>
	Khuyến khích áp dụng

1. Yêu cầu kỹ thuật của cà phê bột được qui định trong bảng sau :

Tên chỉ tiêu	Mẫu chất lượng (% khối lượng)	
	Hạng I	Hạng II
1. Cảm quan		
- Màu sắc	Bột màu cánh gián đậm	Bột màu cánh gián không đều
- Trạng thái	Không cháy, không vón cục	Không vón cục
- Mùi	Thơm đặc trưng, không có mùi lạ	Thơm đặc trưng, không có mùi lạ
- Vị	Vị đậm đà, thể chất phong phú, hấp dẫn	Vị đậm, thể chất trung bình. Không có mùi lạ
- Nước pha	Màu cánh gián đậm, sánh, hấp dẫn	Màu cánh gián đậm, trong, đạt yêu cầu
2. Hoá lý		
2.1. Độ mịn		
- Dưới rây ứ 0,56 mm không ít hơn	30	30
- Trên rây ứ 0,25 mm không nhiều hơn	15	15
2.2. Độ ẩm không nhiều hơn	5	5

Tên chỉ tiêu	Mẫu chất lượng (% khối lượng)	
	Hạng I	Hạng II
2.3. Hàm lượng cafein không ít hơn		
2.4. Hàm lượng tro	0,5	0,5
- Tro tổng số không nhiều hơn		
- Tro không tan không nhiều hơn	5	5
2.5. Tỷ lệ chất tan trong nước	0,1	0,1

không ít hơn		
2.6. Tạp chất không nhiều hơn	25	25
	0,3	0,3

2. Phương pháp thử theo TCVN 5252-90.

---