

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53068—  
2008  
(ИСО 6673:2003)

---

**КОФЕ ЗЕЛЕНЬЙ (СЫРОЙ)**  
**Определение массовой доли влаги при 105 °С**

ISO 6673:2003  
Green coffee — Determination of loss in mass at 105 °C  
(MOD)

Издание официальное

БЗ 10—2008/370



Москва  
Стандартинформ  
2009

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Научно-исследовательский институт пищекокцентратной промышленности и специальной пищевой технологии» Россельхозакадемии (ГНУ «НИИПП и СПТ» Россельхозакадемии) на основе аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 152 «Пищевые концентраты, натуральные ароматизаторы и красители»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 447-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 6673:2003 «Кофе сырой. Определение потери массы при 105 °С» (ISO 6673:2003 «Green coffee — Determination of loss in mass at 105 °C»).

При этом дополнительные положения и требования, включенные в текст стандарта для учета потребностей национальной экономики Российской Федерации и особенностей российской национальной стандартизации, выделены в тексте стандарта курсивом.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2004 (подраздел 3.5)

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартиформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

**Содержание**

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	1
4 Сущность метода . . . . .	2
5 Оборудование . . . . .	2
6 Отбор проб . . . . .	2
7 Метод анализа . . . . .	2
7.1 Подготовка чашки . . . . .	2
7.2 Подготовка навески . . . . .	2
7.3 Проведение измерения . . . . .	2
7.4 Число измерений . . . . .	2
8 Обработка результатов измерений . . . . .	2
9 Требования к точности результатов измерений . . . . .	3
10 Протокол испытаний . . . . .	3
<i>Библиография . . . . .</i>	<i>4</i>

## КОФЕ ЗЕЛЕНый (СЫРОЙ)

### Определение массовой доли влаги при 105 °С

Green coffee.

Determination of moisture mass fraction at 105 °C

---

Дата введения — 2010—01—01

### 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения массовой доли влаги в зеленом (сыром) кофе при температуре 105 °С.

Метод применим также к зеленому (сырому) декофеинизированному кофе.

По точности метод уступает основному контрольному методу по ИСО 1446 [1].

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 5725-1—2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и определения (ИСО 5725-1:1994, ИДТ)

ГОСТ Р ИСО 5725-2—2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 2. Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерений (ИСО 5725-2:1994, ИДТ)

ГОСТ Р 52089—2003 Кофе. Термины и определения (ИСО 3509:1989 «Кофе и продукты его переработки. Словарь», MOD)

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52089 и ИСО 3509 [2], а также следующий термин с соответствующим определением:

**3.1 массовая доля влаги при температуре 105 °С:** Вода и летучие вещества, испаряющиеся при условиях, определенных настоящим стандартом, выраженные в процентах (по массе).

## 4 Сущность метода

Высушивание анализируемой пробы зеленого (сырого) кофе при температуре 105 °С в течение 16 ч при атмосферном давлении.

## 5 Оборудование

Используют обычное лабораторное оборудование, в частности:

- 5.1 Сушильный шкаф, обеспечивающий поддержание температуры  $(105 \pm 1)$  °С.
- 5.2 Чашка с плоским дном с плотно закрывающейся крышкой, выполненная из алюминия, стекла или нержавеющей стали, с рекомендуемым диаметром не менее 90 мм и высотой 20—30 мм.
- 5.3 Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с дискретностью отсчета не более 0,1 мг.
- 5.4 Эксикатор, содержащий эффективное осушающее вещество.

## 6 Отбор проб

6.1 Отбор проб не является частью метода, изложенного в настоящем стандарте. Рекомендуемый метод отбора проб — по ИСО 4072 [3].

6.2 Проба не должна быть повреждена или изменена при транспортировании и хранении.

6.3 Учитывая, что пробы подвержены воздействию атмосферы, важно начать проведение испытаний как можно быстрее, чтобы предотвратить поглощение или потерю влаги в зависимости от влажности воздуха.

## 7 Метод анализа

### 7.1 Подготовка чашки

Чашку (см. 5.2) и ее крышку высушивают в течение 1 ч в сушильном шкафу (см. 5.1) при температуре  $(105 \pm 1)$  °С.

Вынимают чашку и ее крышку из сушильного шкафа и охлаждают их до комнатной температуры в эксикаторе (см. 5.4).

Чашку с крышкой взвешивают с точностью до 0,1 мг.

### 7.2 Подготовка навески

Навеску зеленого (сырого) кофе массой 10 г помещают в приготовленную чашку (см. 7.1) и распределяют зерна равномерно по дну чашки.

Чашку с навеской закрывают крышкой и взвешивают с точностью до 0,1 мг.

Примечание — При проведении серии испытаний готовят чашки, как описано в 7.1, и помещают закрытые и взвешенные чашки в эксикатор во избежание поглощения или потери влаги.

### 7.3 Проведение измерения

Чашку, содержащую навеску кофе, со снятой крышкой, которая должна находиться рядом с чашкой или под ней, помещают в сушильный шкаф (см. 5.1), нагретый до температуры  $(105 \pm 1)$  °С, и высушивают в течение  $(16,0 \pm 0,5)$  ч.

Закрывают чашку крышкой и помещают в эксикатор (см. 5.4). Охлаждают до комнатной температуры и взвешивают с точностью до 0,1 мг.

### 7.4 Число измерений

Проводят два параллельных измерения.

## 8 Обработка результатов измерений

Массовую долю влаги (потерю массы) при температуре 105 °С  $W$ , %, вычисляют по формуле

$$W = \frac{(m_1 - m_2)}{m_1 - m_0} \cdot 100, \quad (1)$$

где  $m_0$  — масса чашки с крышкой (см. 7.1), г;

$m_1$  — масса чашки с навеской и крышкой до высушивания (см. 7.2), г;

$m_2$  — масса чашки с навеской и крышкой после высушивания (см. 7.3), г.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение двух *параллельных* определений (см. 7.4).

*Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.*

## 9 Требования к точности результатов измерений

### 9.1 Результаты межлабораторных испытаний

Межлабораторные испытания, проведенные на международном уровне, в которых участвовали 14 лабораторий, каждая из которых выполняла по два *параллельных* определения, дали статистические результаты (оцененные в соответствии с ГОСТ Р ИСО 5725-1 и ГОСТ Р ИСО 5725-2), указанные в таблице 1.

Т а б л и ц а 1 — Статистические результаты

Образец	A	B	C	D	E
Число лабораторий, оставшихся после исключения выбросов, шт.	13	13	13	13	13
Среднее значение массовой доли влаги, %	8,50	9,11	9,14	11,10	11,40
Стандартное отклонение повторяемости $S_r$ , %	0,09	0,04	0,06	0,09	0,12
Коэффициент вариации повторяемости, %	1,1	0,4	0,7	0,8	1,1
Предел повторяемости ( $2,83S_r$ ), %	0,25	0,11	0,17	0,25	0,34
Стандартное отклонение воспроизводимости $S_R$ , %	0,21	0,42	0,33	0,19	0,22
Коэффициент вариации воспроизводимости, %	2,5	4,6	3,6	1,7	1,9
Предел воспроизводимости ( $2,83S_R$ ), %	0,59	1,19	0,93	0,54	0,62

### 9.2 Предел повторяемости

*По данным межлабораторных испытаний, приведенным в таблице 1, абсолютное значение разности результатов двух независимых единичных испытаний, полученных в условиях повторяемости, не должно превышать 0,34 % при  $P = 0,95$ .*

### 9.3 Предел воспроизводимости

*По данным межлабораторных испытаний, приведенным в таблице 1, абсолютное значение разности результатов двух независимых единичных испытаний, полученных в условиях воспроизводимости, не должно превышать 1,19 % при  $P = 0,95$ .*

9.4 По данным, приведенным в таблице 1, границы относительной погрешности определения массовой доли влаги в зеленом (сыром) кофе при температуре 105 °С составляют  $\pm 10$  % при  $P = 0,95$ .

## 10 Протокол испытаний

В протоколе испытаний должны быть указаны:

- вся информация, необходимая для полной идентификации пробы;
- метод отбора проб (если он известен);
- использованный метод испытаний со ссылкой на настоящий стандарт;
- все детали испытаний, не учтенные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые обстоятельства, которые могли повлиять на результаты испытаний;
- полученные результаты и, если проверен предел повторяемости, окончательные результаты.

**Библиография**

- [1] ИСО 1446:2001\* Кофе сырой. Определение содержания влаги. Основной контрольный метод  
[2] ИСО 3509:2005\* Кофе и кофепродукты. Словарь  
[3] ИСО 4072:1982\* Кофе сырой в мешках. Отбор проб

---

\* Соответствующий национальный стандарт отсутствует. До его утверждения рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

---

УДК 663.938.8:006.354

ОКС 67.140.20

Н39

ОКСТУ 9109

Ключевые слова: кофе зеленый (сырой), отбор проб, высушивание анализируемой пробы при температуре 105 °С, измерение, массовая доля влаги, предел повторяемости, предел воспроизводимости, границы относительной погрешности

---

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Е.Д. Дульнева*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 17.02.2009. Подписано в печать 04.03.2009. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 253 экз. Зак. 117.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.