

MINISTERSTWO HANDLU ZAGRANICZNEGO I GOSPODARKI MORSKIEJ CENTRALNY INSPEKTORAT STANDARYZACJI	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-77 8136-07
	Kawa surowa Ocena ogólna	Zamiast BN-62/8136-01 p. 2
	Określanie zapachu, gatunku, postaci i barwy ziarna	Grupa katalogowa XII 59

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest organoleptyczna ocena ogólna ziarna kawy surowej obejmująca określanie: zapachu, gatunku, postaci i barwy ziarna.

1.2. Określenia

1.2.1. Zapach określa się pojęciami:

a) właściwy — zapach uważany za naturalny dla danego gatunku ziarna kawy surowej, wolny od jakiegokolwiek obcego zapachu,

b) niewłaściwy — trwale utrzymujący się zapach obcy.

1.2.2. Gatunki określa się pojęciami:

a) kawa gatunku arabika — ziarno kawy surowej otrzymane z owoców rośliny gatunku *Coffea arabica* Linneaus,

b) kawa gatunku robusta — ziarno kawy surowej otrzymane z owoców rośliny gatunku *Coffea canephora* — Pierre, *varietas robusta*.

1.2.3. Postacie kawy określa się pojęciami:

a) kawa myta — ziarno kawy surowej przygotowane z owoców metodą moką,

b) kawa niemyta — ziarno kawy surowej przygotowane z owoców metodą suchą.

1.2.4. Barwa. Barwę określa się pojęciami:

- niebieskawa,
- zielonkawa,
- biaława,
- żółtawa,
- brązowawa.

2. METODA OCENY

2.1. Ocena zapachu

2.1.1. Zasada oceny — sprawdzenie organoleptycznie, węchem.

2.1.2. Przyrządy. Słój szklany z doszlifowanym korkiem.

2.1.3. Przeprowadzanie oceny. W czasie możliwie najkrótszym po otrzymaniu i natychmiast po otwarciu opakowania z próbką do badań laboratoryjnych, należy ocenić zapach całej próbki węchem, zbliżając nos do ziarna kawy tak blisko, jak to jest możliwe. Jeżeli istnieje podejrzenie występowania niewłaściwego zapachu, wówczas czysty, pozbawiony jakichkolwiek zapachów, suchy słój szklany należy napełnić do połowy ziarnem kawy i zamknąć doszlifowanym korkiem. Słój przetrzymać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godz., następnie otworzyć i ponownie ocenić zapach. Jeżeli jest to możliwe, należy podać bliższą charakterystykę niewłaściwego zapachu oraz sformułować pogląd co do źródła jego pochodzenia.

2.1.4. Sposób podawania wyniku. Wynik oceny należy podać opisowo stosując określenia wg 1.2.1.

2.2. Określenia gatunku, postaci i barwy

2.2.1. Zasada oceny — ocena wzrokowa, nieuzbrojonym okiem.

2.2.2. Przyrządy

a) Arkusz papieru o barwie pomarańczowej lub czarnej.

b) Źródło światła sztucznego o jasności i widmie możliwie zbliżonym do naturalnego światła dziennego.

2.2.3. Wykonanie badania. Próbkę do badań laboratoryjnych, po przeprowadzeniu oceny zapachu ziarna, należy rozsypać na arkuszu papieru o barwie pomarańczowej lub czarnej stanowiącej właściwe tło do badań i badać wzrokiem w rozproszonym świetle dziennym określając: gatunek, postać i barwę ziarna. Niedopuszczalne jest przepro-

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej
Centralny Inspektorat Standaryzacji

Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 4 lutego 1977 r.

Zarządzeniem nr 229/N/77 jako norma obowiązująca w zakresie importu i obrotu od dnia 1 października 1977 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 7/1977 poz. 20)

wadzenie badania w warunkach bezpośredniego padania światła słonecznego na próbkę. Jeżeli brak jest odpowiedniego oświetlenia dziennego, należy stosować światło sztuczne.

2.2.4. Sposób podawania wyniku. Wynik badania należy podać opisowo stosując określenia wg 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4.

2.3. Protokół badań powinien podawać zastosowaną metodę i otrzymany wynik, jak również ujmować wszystkie szczegóły wykonania badań nie ujęte w normie lub uważane za dowolne oraz wszystkie okoliczności mogące mieć wpływ na wynik. Protokół badań powinien obejmować wszystkie dane konieczne do pełnej identyfikacji próbki.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej — Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-62/8136-01 p. 2. Zmieniono metody oceny zapachu, gatunku i barwy ziarna kawy.

3. Zalecenia międzynarodowe
ISO/TC 34/SC 8/WG 2, nr 223 Green coffee. Method for olfactory examination

TC 34/SC 8/WG 2, nr 223 Green coffee. Method for visual examination of green coffee

4. Autor projektu normy — mgr inż. Danuta Walczyk — Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.