

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 13000:2020**

**TỔNG SỰ TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**

**BẢN GỐC TCVN**  
**KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH**

**CÀ PHÊ RANG –  
XÁC ĐỊNH ĐỘ ẨM Ở NHIỆT ĐỘ TỪ 98 °C ĐẾN 100 °C  
DƯỚI ÁP SUẤT GIẢM**

*Roasted coffee – Determination of moisture  
at 98 °C to 100 °C under reduced pressure*

**HÀ NỘI – 2020**

### **Lời nói đầu**

TCVN 13000:2020 được xây dựng trên cơ sở tham khảo AOAC 968.11 *Moisture (loss on drying) in roasted coffee. Vacuum oven method I*;

TCVN :2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F16 Cà phê và sản phẩm cà phê biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

## **Cà phê rang – Xác định độ ẩm ở nhiệt độ từ 98 °C đến 100 °C dưới áp suất giảm**

*Roasted coffee – Determination of moisture at 98 °C to 100 °C under reduced pressure*

### **1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp xác định độ ẩm của cà phê rang khi sấy ở nhiệt độ từ 98 °C đến 100 °C dưới áp suất giảm [không quá 3,3 kPa (25 mm Hg)].

### **2 Nguyên tắc**

Sấy phần mẫu thử ở nhiệt độ từ 98 °C đến 100 °C trong khoảng 5,5 h trong điều kiện áp suất không quá 3,3 kPa (25 mm Hg) và cân phần mẫu thử sau khi sấy.

### **3 Thiết bị, dụng cụ**

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thiết bị, dụng cụ thông thường của phòng thử nghiệm và cụ thể như sau:

- 3.1 **Cân phân tích**, có thể cân chính xác đến 0,1 mg.
- 3.2 **Cân**, có thể cân chính xác đến 0,01 g.
- 3.3 **Hộp đựng mẫu**, có nắp đậy kín khí.
- 3.4 **Chén nhôm**, có nắp đậy kín khí, cao khoảng 30 mm, đường kính khoảng 70 mm.
- 3.5 **Tủ sấy**, có thể duy trì được nhiệt độ từ 98 °C đến 100 °C.
- 3.6 **Tủ sấy chân không**, có thể duy trì được nhiệt độ từ 98 °C đến 100°C, được nối với bơm có khả năng duy trì chân không trong tủ sấy với áp suất tương đương không quá 3,3 kPa (25 mmHg) và được