

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN VIỆT NAM**

**TCVN 6929 : 2001**

**ISO 9116 : 1992**

**CÀ PHÊ NHÂN -  
HƯỚNG DẪN PHƯƠNG PHÁP MÔ TẢ CÁC QUI ĐỊNH**

*Green coffee – Guidance on methods of specification*

**HÀ NỘI - 2001**

## **Lời nói đầu**

TCVN 6929 : 2001 hoàn toàn tương đương với ISO 9116 : 1992.

TCVN 6929 : 2001 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F 16 "Cà phê và sản phẩm cà phê" biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

## Cà phê nhân - Hướng dẫn phương pháp mô tả các qui định

*Green coffee – Guidance on methods of specification*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra các phương pháp mô tả cà phê nhân trong khi mua và bán, và được dựa trên các điều khoản hợp đồng trong quá trình buôn bán cà phê quốc tế.

Tiêu chuẩn này hướng dẫn qui trình lấy mẫu, bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển cà phê nhân.

Thuật ngữ cà phê nhân được định nghĩa theo TCVN 4334 : 2001 (ISO 3509).

### 2 Tiêu chuẩn trích dẫn

TCVN 6536 : 1999 (ISO 1447 : 1978) Cà phê nhân - Xác định độ ẩm (phương pháp thông thường).

TCVN 4334 : 2001 (ISO 3509 : 1989) Cà phê và các sản phẩm của cà phê - Thuật ngữ và định nghĩa.

TCVN 4808 : 89 (ISO 4149 : 1980) Cà phê nhân - Phương pháp kiểm tra ngoại quan - Xác định tạp chất và khuyết tật.

TCVN 4807 : 2001 (ISO 4150 : 1991) Cà phê nhân - Phương pháp xác định cỡ hạt bằng sàng tay.

TCVN 6601 : 2000 (ISO 6667 : 1985) Cà phê nhân - Xác định tỷ lệ hạt bị côn trùng gây hại.

TCVN 6928 : 2001 (ISO 6673 : 1983) Cà phê nhân - Xác định sự hao hụt khối lượng ở 105°C.

### 3 Định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này, áp dụng các định nghĩa theo TCVN 4334 : 2001 (ISO 3509).

### 4 Phương pháp mô tả một lô hoặc chuyến hàng cà phê nhân

Mỗi lô hàng hoặc chuyến hàng cà phê nhân cần phải cung cấp toàn bộ hoặc một phần những qui định dưới đây:

- a) tên nước xuất xứ;

## **TCVN 6929 : 2001**

- b) tên khu vực, quốc gia hoặc nơi trồng (nếu có thể);
- c) năm thu hoạch, hoặc tuổi của cà phê (nếu có yêu cầu);
- d) dạng cà phê nhân, phân loại theo TCVN 4334 : 2001 (ISO 3509);
- e) số bao trong mỗi lô hoặc cả chuyến hàng, kèm theo khối lượng tịnh trung bình của mỗi bao hoặc các biện pháp đóng gói khác, khối lượng tịnh của lô hoặc chuyến hàng;
- f) hao hụt khối lượng do làm khô, xác định theo TCVN 6928 : 2001 (ISO 6673) hoặc độ ẩm xác định theo TCVN 6536 : 1999 (ISO 1447);
- g) tổng các khuyết tật và tạp chất lạ, xác định theo TCVN 4808 - 89 (ISO 4149);
- h) tỷ lệ hạt bị côn trùng phá hoại, xác định theo TCVN 6601 : 2000 (ISO 6667);
- i) tỷ khối hàng rời<sup>1)</sup>;
- j) cỡ hạt, xác định theo TCVN 4807 : 2001 (ISO 4150).

## **5 Lấy mẫu**

Lấy mẫu cà phê nhân đóng bao theo TCVN 6539 : 1999 (ISO 4072).

## **6 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển**

### **6.1 Bao gói**

Cà phê nhân phải được bao gói bằng những vật liệu thích hợp không làm ảnh hưởng đến sản phẩm, hoặc được đựng trong những công ten-nơ có thể tránh được sự hư hại, giảm chất lượng và bị nhiễm bẩn.

### **6.2 Ghi nhãn**

Các bao cà phê phải được ghi nhãn đúng qui định và không tẩy xoá được, các công ten-nơ chở cà phê cũng phải được ghi nhãn theo đúng qui định, bao gồm những thông tin sau:

- a) tên nước xuất xứ;
- b) khối lượng tịnh; và
- c) ít nhất phải ghi "Cà phê nhân".

### **6.3 Bảo quản và vận chuyển**

Cà phê nhân được bảo quản, chuyên chở và vận chuyển theo TCVN 6602 : 2000 (ISO 8455).

---

<sup>1)</sup> Qui định theo ISO 6669.

**Phụ lục A**

(tham khảo)

**Các chất nhiễm bẩn và dư lượng thuốc bảo vệ thực vật**

Giới hạn tối đa đối với dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và các chất nhiễm bẩn khác trong cà phê nhân được Ủy ban hỗn hợp FAO/WHO, Ủy ban Codex về thực phẩm công bố hoặc có thể áp dụng các tiêu chuẩn quốc gia, hoặc tuân theo qui định trong hợp đồng giữa bên bán và bên mua.

**Phụ lục B**

(tham khảo)

**Tài liệu tham khảo**

1. TCVN 6539 : 1999 (ISO 4072 : 1998) Cà phê nhân đóng bao - Lấy mẫu. (*Green coffee in bags - Sampling*).
2. ISO 6669 :<sup>1)</sup> Nhân cà phê - Xác định tỷ khối hàng rời. (*Coffee beans - Determination of bulk density*).
3. TCVN 6602 : 2000 (ISO 8455 : 1986) Cà phê nhân đóng bao - Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển. (*Green coffee in bags - Guide to storage and transport*).

---

<sup>1)</sup> Sẽ được xuất bản.