МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34115—2017

КОФЕ ЖАРЕНЫЙ

Органолептический анализ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 июня 2017 г. № 51)

За принятие голосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июня 2017 г. № 602-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34115—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, 2017

В Российской Федерации 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОФЕ ЖАРЕНЫЙ

Органолептический анализ

Roasted coffee. Sensory analysis

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает методы проведения органолептического анализа жареного кофе в зернах и жареного молотого кофе.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ ISO 4072—2015 Кофе зеленый в мешках. Отбор проб

ГОСТ 6656—76 Бумага писчая потребительских форматов. Технические условия

ГОСТ ISO 6668—2015 Кофе зеленый. Приготовление проб для органолептического анализа

ГОСТ ISO 8586—2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 18510—87 Бумага писчая. Технические условия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 32775—2014 Кофе жареный. Общие технические условия

ГОСТ 34116—2017 Кофе. Приготовление напитка для органолептического анализа

Примечание — 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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. 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 32775, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **напиток:** Раствор, приготовленный путем экстракции растворимых веществ молотого жареного кофе с использованием свежекипяченой воды в условиях, определяемых настоящим стандартом.

Издание официальное

4 Отбор проб

Отбор проб — по ГОСТ ISO 4072, ГОСТ 15113.0.

5 Средства измерений, посуда и материалы

5.1 Весы по ГОСТ OIML R 76-1 с пределом допускаемой абсолютной погрешности ±0,1 г.

5.2 Термометр жидкостный стеклянный по ГОСТ 28498, с диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С, пределом допускаемой погрешности ±1 °С.

5.3 Бумага белая по ГОСТ 6656, ГОСТ 18510.

5.4 Чашка, изготовленная из фарфора или стекла, вместимостью от 150 до 250 см^3. Чашка должна быть чистой, без запаха и повреждений (без трещин, сколов и т. д.).

5.5 Ложка, изготовленная из нержавеющей стали, вместимостью от 2 до 10 см^3.

Допускается применение других средств измерений, посуды и материалов, метрологические и технические характеристики которых не ниже указанных.

6 Требования к специалистам-дегустаторам

Органолептический анализ осуществляют специалисты-дегустаторы, прошедшие отбор в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 8586, обладающие специальными знаниями и имеющие опыт работы по оценке органолептических показателей кофе.

7 Требования к помещению

Помещение для проведения органолептического анализа должно быть хорошо освещенным (без попадания прямых солнечных лучей на досмотровый стол), чистым, свободным от посторонних запахов, изолированным от посторонних шумов. Стены помещения должны быть окрашены в светлые тона. Температура в помещении должна быть (22 ± 3) °С.

8 Подготовка к проведению анализа

Подготовка пробы жареного кофе, а также процедура приготовления напитка для органолептического анализа — по ГОСТ 34116 и ГОСТ ISO 6668.

9 Методы органолептического анализа

9.1 Общие положения

Органолептический анализ проводят в следующей последовательности: определение внешнего вида и цвета жареного кофе, определение аромата молотого жареного кофе, определение аромата кофейного напитка, определение вкуса кофейного напитка.

9.2 Определение внешнего вида и цвета жареного кофе

9.2.1 Сущность метода

Метод основан на визуальной оценке внешнего вида и цвета жареного кофе.

9.2.2 Проведение анализа

Для определения внешнего вида и цвета часть анализируемой пробы жареного кофе помещают ровным слоем на лист белой бумаги. Внешний вид и цвет жареного кофе определяют визуально при рассеянном дневном свете или ярком искусственном освещении.

Для определения массовой доли ломаных зерен и обломков зерна берут 100,0 г анализируемой пробы жареного кофе в зернах, помещают ровным слоем на лист белой бумаги и при рассеянном дневном свете или ярком искусственном освещении проводят разборку анализируемой пробы вручную, отбирая ломаные зерна и обломки зерна, которые затем взвешивают. Результат взвешивания записывают с точностью до первого десятичного знака.

Массовую долю ломаных зерен и обломков зерна X_1, %, вычисляют по формуле

$$X_1 = 100\frac{m_1}{m},$$

где 100 — коэффициент перевода в проценты;

m_1 — масса ломаных зерен и обломков зерна, г;

m — масса анализируемой пробы кофе, г.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение двух параллельных определений. Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

Предел повторяемости (допускаемое абсолютное расхождение между двумя параллельными определениями, полученными в условиях повторяемости) — 2,5 % абс. при $P = 0,95$.

9.3 Определение аромата молотого жареного кофе

9.3.1 Сущность метода

Метод основан на обонятельных ощущениях дегустатора, вызываемых летучими веществами, содержащимися в анализируемой пробе жареного молотого кофе.

9.3.2 Проведение анализа

Аромат молотого жареного кофе определяют непосредственно после размалывания обжаренных зерен кофе или вскрытия упаковки с молотым жареным кофе. Время, прошедшее после размалывания зерен кофе или вскрытия упаковки с молотым кофе, не должно превышать 15 мин.

Аромат молотого жареного кофе определяют вдыханием, отмечая его выраженность.

9.4 Определение аромата кофейного напитка

9.4.1 Сущность метода

Метод основан на обонятельных ощущениях дегустатора, вызываемых летучими веществами, содержащимися в анализируемом кофейном напитке.

9.4.2 Приготовление кофейного напитка — по ГОСТ 34116.

9.4.3 Проведение анализа

После приготовления напитка ему дают настояться в чашке в течение 1—2 мин. С помощью ложки проводят несколько помешиваний пены, затем извлекают ложку и дают пене стечь по задней поверхности ложки, в процессе чего оценивают аромат напитка. Аромат может также оцениваться после удаления пены с поверхности напитка.

Аромат напитка определяют вдыханием, отмечая его выраженность.

9.5 Определение вкуса кофейного напитка

9.5.1 Сущность метода

Метод основан на вкусовых ощущениях, вызываемых компонентами кофейного напитка.

9.5.2 Проведение анализа

Температура первой дегустации обычно находится в диапазоне от 65 °С до 75 °С. Последующие дегустации могут проводиться по мере снижения температуры напитка. Для оценки вкуса используют содержимое чашки после оценки аромата напитка. Перед проведением анализа вкуса с поверхности кофейного напитка удаляют пену.

Глоток анализируемой пробы удерживают в полости рта, перемещая на разные участки языка. Вкусовые ощущения оценивают по характеру и насыщенности вкуса, выраженности его оттенков, а также наличию привкуса.

9.6 При наличии разногласий в оценке органолептических показателей кофе несогласная сторона формирует дегустационную комиссию с участием третьей стороны, состав которой обеспечивает паритетное представительство заинтересованных сторон и независимых экспертов.

Дегустационная комиссия проводит органолептический анализ проб кофе описанными выше методами, результаты которого являются обязательными для всех заинтересованных сторон.

10 Протокол органолептического анализа

Протокол испытаний должен содержать:

- информацию, необходимую для идентификации пробы;
- информацию о методе отбора пробы;
- информацию об обстоятельствах, которые могли повлиять на результаты анализа;
- результаты анализа.

УДК 663.93:006.35 МКС 67.140.20

Ключевые слова: кофе жареный в зернах, молотый кофе, кофейный напиток, органолептический анализ

БЗ 8—2017/241

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.07.2017. Подписано в печать 01.08.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 074. Тираж 27 экз. Зак. 1257.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru