

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 86/2007/QĐ-BNN

Hà Nội, ngày 15 tháng 10 năm 2007

QUYẾT ĐỊNH**về việc tạm thời sử dụng tiêu chuẩn quốc gia TCVN 4193: 2005
trong kiểm tra chất lượng cà phê nhân xuất khẩu****BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

Căn cứ Nghị định số 86/2003/NĐ-CP ngày 18 tháng 7 năm 2003 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học công nghệ, Cục trưởng Cục Chế biến Nông lâm sản và Nghề muối,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tạm thời sử dụng tiêu chuẩn quốc gia TCVN 4193: 2005 trong kiểm tra chất lượng cà phê nhân xuất khẩu, trước khi có quy chuẩn kỹ thuật cà phê được ban hành.

Điều 2. Các tổ chức, cá nhân xuất khẩu cà phê nhân phải thực hiện việc kiểm tra chất lượng theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 4193: 2005 trước khi thông quan.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo.

Điều 4. Chánh văn phòng Bộ, Vụ trưởng Vụ khoa học công nghệ, Cục trưởng Cục Chế biến Nông lâm sản và Nghề muối, thủ trưởng đơn vị và các cá nhân liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Lương Lê Phương

TCVN 4193: 2005

Xuất bản lần 5

CÀ PHÊ NHÂN

Green coffee

Lời nói đầu

TCVN 4193: 2005 thay thế TCVN 4193: 2001

TCVN 4193: 2005 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 và Công nghệ ban hành.

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cả phê nhân: cà phê chè (Arabica) và cà phê vối (Robusta).

2. Tài liệu viện dẫn

TCVN 1279 - 93 Cà phê nhân. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển.

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

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

TCVN 4808 - 89 (ISO 4149: 1980) Cà

phê nhân. Phương pháp kiểm tra ngoại quan. Xác định tạp chất và khuyết tật.

TCVN 5702 - 93 (ISO 4072: 1998) Cà phê nhân - Lấy mẫu.

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

3. Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa của TCVN 4334: 2001 (ISO 3509: 1989).

4. Yêu cầu kỹ thuật

4.1. Phân hạng chất lượng cà phê nhân, được quy định trong bảng 1.

Bảng 1. Phân hạng chất lượng cà phê nhân

Cà phê chè	Cà phê vối
Hạng đặc biệt	Hạng đặc biệt
Hạng 1	Hạng 1: 1a 1b
Hạng 2	Hạng 2: 2a 2b 2c
Hạng 3	Hạng 3
Hạng 4	-

4.2. Màu sắc: Màu đặc trưng của từng loại cà phê nhân.

4.3. Mùi: Mùi đặc trưng của từng loại cà phê nhân, không có mùi lạ.

4.4. Độ ẩm: Nhỏ hơn hoặc bằng 12,5%.

4.5. Tỷ lệ lẫn cà phê khác loại, được quy định trong bảng 2.

Bảng 2. Tỷ lệ lẫn cà phê khác loại cho phép trong các hạng cà phê

Loại cà phê	Hạng đặc biệt và Hạng 1	Hạng 2	Hạng 3	Hạng 4
Cà phê chè	Không được lẫn R và C	Được lẫn R: $\leq 1\%$ và C: $\leq 0,5\%$	Được lẫn R: $\leq 5\%$ và C: $\leq 1\%$	Được lẫn R: $\leq 5\%$ và C: $\leq 1\%$
Cà phê vối	Được lẫn C: $\leq 0,5\%$ và A: $\leq 3\%$	Được lẫn C: $\leq 1\%$ và A: $\leq 5\%$	Được lẫn C: $\leq 5\%$ và A: $\leq 5\%$	

Chú thích: - A: Cà phê chè (Arabica), R: Cà phê vối (Robusta), C: Cà phê mít (Chari).
- %: tính theo phần trăm khối lượng

4.6. Tổng trị số lỗi cho phép đối với từng hạng cà phê, được quy định trong bảng 3 và xem phụ lục A về trị số lỗi quy định cho từng loại khuyết tật.

Bảng 3. Tổng trị số lỗi cho phép đối với từng hạng cà phê

Hạng chất lượng	Mức tối đa (trong 300g mẫu)	
	Cà phê chè	Cà phê vối
Hạng đặc biệt	15	30
Hạng 1:	30	
1a	-	60
1b	-	90
Hạng 2:	60	
2a	-	120
2b	-	150
2c	-	200
Hạng 3	120	250
Hạng 4	150	-

4.7. Tỷ lệ khối lượng đối với từng hạng cà phê trên sàng lỗ tròn, được quy định trong bảng 4 và kích thước lỗ sàng theo phụ lục B.

Bảng 4. Tỷ lệ khối lượng đối với từng hạng cà phê trên sàng lỗ tròn

Hạng chất lượng	Cỡ sàng		Tỷ lệ tối thiểu (%)
	Cà phê chè	Cà phê vối	
Hạng đặc biệt	N ^o 18/N ^o 16	N ^o 18/N ^o 16	90/10
Hạng 1:	N ^o 16/N ^o 14	N ^o 16/N ^o 12 $\frac{1}{2}$	90/10
Hạng 2:	N ^o 12 $\frac{1}{2}$ /N ^o 12	N ^o 12 $\frac{1}{2}$ /N ^o 12	90/10
Hạng 3 và Hạng 4	N ^o 12/N ^o 10	N ^o 12/N ^o 10	90/10

5. Phương pháp thử

5.1. Lấy mẫu, theo TCVN 5702 - 93.

5.2. Xác định ngoại quan, theo TCVN 4808 - 89 (ISO 4149: 1980).

5.3. Xác định độ ẩm, theo TCVN 6928: 2001 (ISO 6673: 1983).

5.4. Xác định tỷ lệ lẫn cà phê khác loại

Từ phần mẫu thử 300g được lấy theo 5.1, tách riêng các hạt cà phê chè (A), cà phê vối (R), cà phê mít (C) và tính phần trăm (%) khối lượng của từng loại hạt rồi xác định tỷ lệ lẫn cà phê khác loại.

5.5. Xác định trị số lỗi

Từ phần mẫu thử 300g được lấy theo 5.1, tách các tạp chất và các hạt lỗi thành các dạng khuyết tật và tính trị số lỗi theo phụ lục A.1. Tính tổng các trị số lỗi và làm tròn kết quả theo quy tắc làm tròn số.

5.6. Xác định tỷ lệ khối lượng trên sàng, theo TCVN 4807: 2001 (ISO 4150: 1991).

6. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

Việc bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển đối với cà phê nhân: theo TCVN 1279 - 93.

Phụ lục A
(Quy định)

TRỊ SỐ LỖI QUY ĐỊNH CHO TỪNG LOẠI KHUYẾT TẬT

Bảng A.1. Trị số lỗi quy định cho từng loại khuyết tật

Loại khuyết tật	Trị số lỗi (lỗi)
1 nhân đen	1,0
1 nhân nâu đậm	0,25
1 quả cà phê khô	1,0
1 nhân còn vỏ trấu	0,5
1 nhân bị lên men *)	1,0
1 nhân bị mốc toàn bộ (nghĩa là trên 50% bị mốc) *)	1
1 phần nhân bị mốc (nghĩa là dưới 50% bị mốc) *)	0,5
1 nhân nửa đen	0,5
1 nhân non	0,2
1 nhân bị khô héo	0,5
1 nhân trắng xốp	0,2
1 nhân rỗng ruột (tai)	0,2
1 nhân bị lốm đốm	0,1
1 nhân bị sâu đục 1 lỗ	0,1
1 nhân bị sâu đục từ 2 lỗ trở lên	0,2
1 nhân vỡ (kích thước còn lại từ 1/2 đến 3/4 nhân)	0,1
1 mảnh vỡ (kích thước nhỏ hơn 1/2 nhân)	0,2
1 mảnh vỏ quả khô lớn ($\geq 3/4$ vỏ)	1,0
*) Mức lỗi không chế cho mỗi mẫu 300g: không quá 05 lỗi.	

09645989

Loại khuyết tật	Trị số lỗi (lỗi)
1 mảnh vỏ quả khô trung bình (từ 1/2 đến 3/4 vỏ)	0,5
1 mảnh vỏ quả khô nhỏ (< 1/2 vỏ)	0,2
1 vỏ trấu lớn (\geq 1/2 vỏ)	0,2
1 vỏ trấu nhỏ (< 1/2 vỏ)	0,1
1 mẫu cành cây to (từ 2 cm đến 4 cm)	5,0
1 mẫu cành cây trung bình (từ 1 cm đến 2 cm)	2,0
1 mẫu cành cây nhỏ (< 1 cm)	1,0
1 cục đất, đá to (trên sàng N ^o 20)	5,0
1 cục đất, đá trung bình (dưới sàng N ^o 20 và trên sàng N ^o 12)	2,0
1 cục đất, đá nhỏ (dưới sàng N ^o 12 và trên sàng N ^o 10)	0,5
Tạp chất khác (ngoài các tạp chất nêu trên):	
dưới 0,5g	1,0
từ 0,5 đến 1,0g	2,0
trên 1,0g, cứ thêm mỗi gam tạp chất	3,0

Phụ lục B
(Quy định)
CỠ SÀNG VÀ KÍCH THƯỚC LỖ SÀNG
(TCVN 4807: 2001 (ISO 4150: 1991))

Bảng B.1. Cỡ sàng và kích thước lỗ sàng

Cỡ sàng	Kích thước lỗ sàng (mm)
N ^o 7	2,80
N ^o 10	4,00
N ^o 12	4,75
N ^o 12 $\frac{1}{2}$	5,00
N ^o 14	5,60
N ^o 15	6,00
N ^o 16	6,30
N ^o 17	6,70
N ^o 18	7,10
N ^o 19	7,50
N ^o 20	8,00

Chú thích: Sàng N^o12 $\frac{1}{2}$ tương ứng sàng N^o13 mà ISO ban hành trước đây.