

TCVN 4809:2013

ISO 6666:2011

Xuất bản lần 2

**LẤY MẪU CÀ PHÊ -
XIÊN ĐỂ LẤY MẪU CÀ PHÊ NHÂN
HOẶC CÀ PHÊ NGUYÊN LIỆU VÀ CÀ PHÊ THÓC**

*Coffee sampling -
Triers for green coffee or raw coffee and parchment coffee*

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

TCVN 4809:2013 thay thế TCVN 4809:1989;

TCVN 4809:2013 hoàn toàn tương đương với ISO 6666:2011;

TCVN 4809:2013 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.

Lấy mẫu cà phê - Xiên để lấy mẫu cà phê nhân hoặc cà phê nguyên liệu và cà phê thóc

Coffee sampling - Triers for green coffee or raw coffee and parchment coffee

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các đặc tính kỹ thuật của xiên dùng để lấy mẫu cà phê nhân hoặc cà phê nguyên liệu và cà phê thóc (cà phê còn vỏ trấu) thích hợp để lấy mẫu từ các bề mặt của bao bì kín và đặc biệt thích hợp cho việc lấy mẫu theo TCVN 6539 (ISO 4072)^[1].

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các xiên để lấy mẫu từ các bao bì có lớp lót cũng như từ "các bao bì lớn" (ví dụ các bao bì loại "1 tấn").

2 Các đặc trưng kỹ thuật

2.1 Vật liệu

Xiên lấy mẫu cà phê phải được chế tạo theo dạng ống, đảm bảo vệ sinh bằng một trong những vật liệu sau đây:

- a) thép không gỉ đã đánh bóng;
- b) thép cán nguội được phủ crôm, tốt nhất không có ghép nối.

Nếu xiên bị bong lớp phủ crôm thì phải loại bỏ. Có thể kiểm tra xác nhận điều này bằng mắt thường.

2.2 Chế tạo

2.2.1 Xiên lấy mẫu cà phê phải phù hợp với các yêu cầu từ 2.2.2 đến 2.2.4 và phải có kích thước như trong Bảng 1 và Hình 1.

2.2.2 Xiên phải thẳng, mũi xiên hình nón và mặt cắt ngang của xiên phải có hình tròn.

Bảng 1 – Kích thước của xiên cà phê

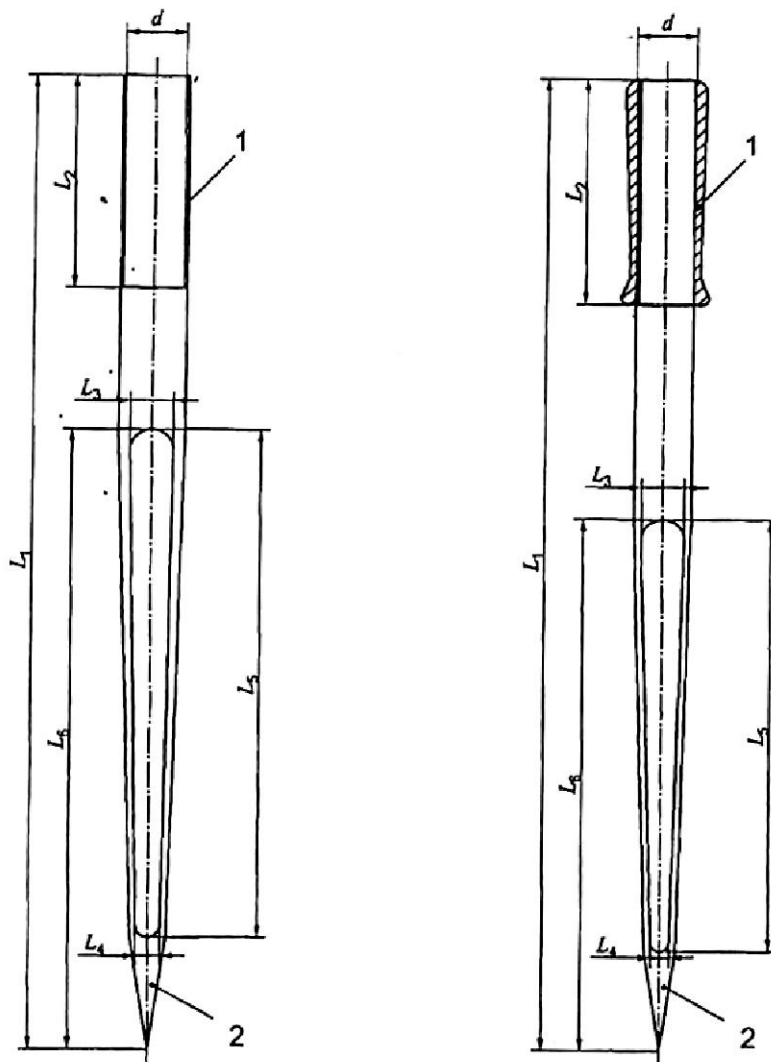
Kích thước tính bằng milimet

Loại cà phê	Đường kính trong	Chiều dài tổng số tối thiểu	Tay cầm	Chiều dài	Chiều dài	Chiều dài lỗ	Đầu tip
	d	L_1	L_2	L_3	L_4	L_5	$L_6 - L_5$
Cà phê nhân hoặc cà phê nguyên liệu	23 đến 32	450	105 đến 140	19 đến 20	8 đến 10	200 đến 220	45 đến 55
Cà phê thóc (cà phê còn vỏ trấu)	29 đến 36	480	105 ^{a)} đến 140 ^{a)}	20 đến 21	10 đến 12	240 đến 260	55 đến 65

^{a)} Đối với cà phê thóc (cà phê còn vỏ trấu), tay cầm là tùy chọn.

2.2.3 Các gờ xiên phải nhẵn để không làm rách bao bì trong khi lấy mẫu và không làm hư hại sản phẩm. Kích thước mặt cắt ngang của chiều dài rãnh phải lớn hơn hoặc bằng nửa đường kính ống.

2.2.4 Mũi xiên phải đặc hoặc được hàn kín.

**CHÚ DẪN:**

- 1 tay cầm (trong Hình 1 a) là tùy chọn
 2 đầu tip bằng thép không gỉ được hàn bằng argon.

Về định nghĩa của các ký hiệu, xem Bảng 1.

- a) Dùng cho cà phê thóc (cà phê còn vỏ trấu) b) Dùng cho cà phê nhân hoặc cà phê nguyên liệu

Hình 1 – Xiên lấy mẫu cà phê

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN 6539 (ISO 4072), *Cà phê nhân đóng bao – Lấy mẫu.*
-