

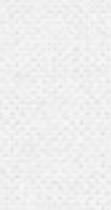
Главная



# ЭЛЕКТРОННЫЙ ФОНД

правовой и нормативно-технической документации

Поиск



Вход | Регистрация | Контактная информация

[Скачать PDF](#)

Текст документа

Действующий

## ГОСТ ISO 11294-2014 Кофе молотый жареный. Стандартный метод определения потери массы при температуре 103° С

ГОСТ ISO 11294-2014

ТЕХЭКСПЕРТ

Информация о данном документе содержится в профессиональных справочных системах «Кодекс» и «Техэксперт»

[УЗНАТЬ БОЛЬШЕ О СИСТЕМАХ](#)

наверх ▲

Стандартный метод определения потери массы при температуре 103° С

Roasted ground coffee. Routine method for determination of loss in mass at 103°C

МКС 67.140.20

Дата введения 2016-01-01

### 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 ПОДГОТОВЛЕН Некоммерческой организацией "Российская Ассоциация производителей чая и кофе "РОСЧАЙКОФЕ" (Ассоциация "РОСЧАЙКОФЕ") на основе собственного перевода на русский язык указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен ФГУП "СТАНДАРТИНФОРМ".

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. N 45)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ISO 3166) 004-97	Код страны по МК (ISO 3166) 004: 97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдавия	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июля 2014 г. N 776-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 11294-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 11294:1994\* "Кофе жареный молотый. Определение содержания влаги. Метод определения массовой доли влаги при 103°C (стандартный метод)" [Roasted ground coffee - Determination of moisture content - Method by determination of loss in mass at 103°C (Routine method)", IDT].

\* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым здесь и далее по тексту, можно получить, перейдя по ссылке на сайт <http://shop.cntd.ru>. Примечание изготавителя базы данных.

Международный стандарт разработан подкомитетом ISO TC 34/SC 15 "Кофе" Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 "Пищевые продукты" Международной организации по стандартизации (ISO).

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с [ГОСТ 1.5](#) (подраздел 3.6).

6 ВВЕДЕНИЕ В ПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2018 г.

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](http://www.gost.ru))

### 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает стандартный метод определения потери массы жареного молотого кофе при температуре 103°C.

Примечание - Доказано, что этот метод дает в среднем очень сходные результаты по сравнению с результатами, полученными методом, приведенным в ISO 11817 Roasted ground coffee - Determination of moisture content - Karl Fischer method (Reference method).

Метод наиболее подходит к дегазированному жареному молотому кофе ввиду присутствия разных количеств летучих веществ, в основном углекислого газа, в жареных зернах кофе.

### 2 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

2.1 Потеря массы при температуре 103°C (loss in mass at 103°C): Потеря массы, связанная с испарением воды и летучих веществ (углекислый газ, летучие кислоты и другие вещества), при условиях, определенных настоящим стандартом, выраженная в процентах (по массе).

### 3 Сущность метода

Высушивание анализируемой пробы кофе при температуре 103°C в течение 2 ч.

### 4 Оборудование

4.1 Шкаф сушильный, обеспечивающий поддержание температуры (103±1)°С.

4.2 Тигель плоский, изготовленный из коррозионно-стойкого металла или стекла, с крышкой и эффективной площадью поверхности не менее 18 см<sup>2</sup> (например, диаметром не менее 50 мм и высотой от 25 до 30 мм).

4.3 Эксикатор, содержащий абсорбент.

4.4 Весы аналитические с пределом допускаемой абсолютной погрешности не более ±0,1 г.

### 5 Отбор пробы

Проба не должна быть повреждена или изменена при транспортировании и хранении.

### 6 Подготовка пробы для анализа

Тщательно перемешивают лабораторную пробу.

### 7 Процедура

7.1 Подготовка тигля

Тигель (см. 4.2) и крышку высушивают в сушильном шкафу (см. 4.1) в течение 1 ч при температуре 103°C.

Извлекают тигель и крышку из сушильного шкафа и охлаждают их до комнатной температуры в эксикаторе (см. 4.3). Охлаждают до комнатной температуры и затем взвешивают с точностью до 0,1 мг.

#### 7.2 Проба для анализа

5 г кофе помещают в подготовленный тигель (см. 7.1). Тигель закрывают крышкой и взвешивают с точностью до 0,1 мг.

#### 7.3 Проведение анализа

Тигель, содержащий анализируемую пробу кофе, со снятой крышкой, которая должна находиться рядом с тиглем или под ним, помещают в сушильный шкаф (см. 5.1), нагретый до 103°C, и высушивают в течение (2±0,1) ч.

Закрывают тигель крышкой и помещают в эксикатор (см. 4.3). Охлаждают до комнатной температуры и затем взвешивают с точностью до 0,1 мг.

### 8 Обработка результатов

Потерю массы при температуре 103°C, в процентах от массы пробы, вычисляют по формуле

$$W = \frac{m_2 - m_1}{(m_1 - m_0)} \cdot 100$$

где  $m_1$  - масса тигля с анализируемой пробой и крышкой до высушивания (см. 7.2), г;

$m_2$  - масса тигля с анализируемой пробой и крышкой после высушивания (см. 7.3), г;

$m_0$  - масса тигля и крышки (см. 7.1), г.

### 9 Прецизионность

Результаты межлабораторных испытаний приведены в приложении А.

#### 9.1 Повторяемость

Абсолютное значение разности двух независимых испытаний, проведенных с использованием одного и того же метода и на одном и том же испытуемом материале в одной и той же лаборатории на одном и том же оборудовании одним и тем же оператором в течение небольшого промежутка времени, не должно превышать 0,1%.

Примечание - Предел воспроизводимости метода таков, что метод в меньшей степени подходит для молотого жареного кофе с низким содержанием влаги (массовая доля влаги ниже 2%).

### 10 Протокол

Протокол должен содержать:

- информацию о методе анализа;

- результаты анализа;

- полученный окончательный результат, если проводилась проверка повторяемости.

В протоколе должны быть указаны детали анализа, не установленные в настоящем стандарте, или считающиеся необязательными, а также подробности всех обстоятельств, которые могут повлиять на результат.

Протокол должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы.

#### Приложение А (справочное). Результаты межлабораторных испытаний

##### Приложение А (справочное)

В межлабораторных испытаниях, проведенных в 1989 г. в 15 лабораториях, каждая из которых выполнила испытания трех проб, были получены результаты (оцененные в соответствии с ИСО 5725<sup>1</sup>)<sup>1</sup>), которые приведены в таблице А.1.

1) ISO 5725-2:1994 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 2. Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерений.

В тех же межлабораторных испытаниях в тех же лабораториях определено точное содержание влаги методом Карла Фишера по ИСО 11817. В таблице А.2 приведены средние значения, полученные двумя методами для каждой пробы.

Таблица А.1 - Определение массовой доли влаги в молотом жареном кофе

Проба	A	B	C	D	E
Количество лабораторий, оставшихся после исключения выбросов	15	15	15	15	15
Среднее значение потери массы, % (по массе)	4,98	4,54	3,20	1,56	1,50
Стандартное отклонение повторяемости, $S_r$	0,031	0,011	0,029	0,029	0,021
Коэффициент вариации повторяемости, %	0,6	0,9	0,8	1,7	1,4
Предел повторяемости, $r$ (= 2,8 $S_r$ )	0,09	0,12	0,08	0,08	0,08
Стандартное отклонение воспроизводимости, $S_R$	0,187	0,169	0,281	0,187	0,154
Коэффициент вариации воспроизводимости, %	3,7	3,7	8,8	12,0	10,3
Предел воспроизводимости, $R$ (= 2,8 $S_R$ )	0,5	0,5	0,8	0,5	0,4

Таблица А.2 - Сравнение значений потери массы и содержания влаги, определенной методом Карла Фишера

Проба	A	B	C	D	E
Среднее значение потери массы, % (по массе)	4,98	4,54	3,20	1,56	1,50
Среднее значение содержания влаги, % (по массе)	5,07	4,64	3,32	1,51	1,44

</div