|  |
| --- |
| http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309_files/image002.jpg |
| http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309_files/image004.jpg |
|  |
|  |
| http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309_files/image006.jpg |
|  |
| 3309 |
|  |
| http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309_files/image008.jpg |
|  |
| **روش نمونه برداري از دانه قهوه خام بسته بندي شده** |
|  |
| **چاپ اول** |

موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران

موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران تنها سازماني است در ايران كه بر طبق قانون ميتواند استاندارد رسمي فرآورده ها را تعيين و تدوين و اجراي آنها را با كسب موافقت شورايعالي استاندارد اجباري اعلام نمايد. وظايف و هدفهاي موسسه عبارتست از:

(تعيين، تدوين و نشر استانداردهاي ملي – انجام تحقيقات بمنظور تدوين استاندارد بالا بردن كيفيت كالاهاي داخلي، كمك به بهبود روشهاي توليد و افزايش كارائي صنايع در جهت خودكفائي كشور- ترويج استانداردهاي ملي – نظارت بر اجراي استانداردهاي اجباري – كنترل كيفي كالاهاي صادراتي مشمول استاندارد اجباري و جلوگيري از صدور كالاهاي نامرغوب بمنظور فراهم نمودن امكانات رقابت با كالاهاي مشابه خارجي و حفظ بازارهاي بين المللي كنترل كيفي كالاهاي وارداتي مشمول استاندارد اجباري بمنظور حمايت از مصرف كنندگان و توليدكنندگان داخلي و جلوگيري از ورود كالاهاي نامرغوب خارجي راهنمائي علمي و فني توليدكنندگان، توزيع كنندگان و مصرف كنندگان – مطالعه و تحقيق درباره روشهاي توليد، نگهداري، بسته بندي و ترابري كالاهاي مختلف – ترويج سيستم متريك و كاليبراسيون وسايل سنجش – آزمايش و تطبيق نمونه كالاها با استانداردهاي مربوط، اعلام مشخصات و اظهارنظر مقايسه اي و صدور گواهينامه هاي لازم).

موسسه استاندارد از اعضاء سازمان بين المللي استاندارد مي باشد و لذا در اجراي وظايف خود هم از آخرين پيشرفتهاي علمي و فني و صنعتي جهان استفاده مي نمايد و هم شرايط كلي و نيازمنديهاي خاص كشور را مورد توجه قرار مي دهد.

اجراي استانداردهاي ملي ايران بنفع تمام مردم و اقتصاد كشور است و باعث افزايش صادرات و فروش داخلي و تأمين ايمني و بهداشت مصرف كنندگان و صرفه جوئي در وقت و هزينه ها و در نتيجه موجب افزايش درآمد ملي و رفاه عمومي و كاهش قيمتها مي شود.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **كميسيون استاندارد قهوه** | | |
| **رئيس** | | |
| **آگه - علي اكبر** | **دكترا در علوم - حشره شناس** | **مشاور موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران** |
| **اعضاء** | | |
| **بحراني - ايمان** | **مهندس صنايع غذايي** | **آزمايشگاه صنايع غذايي - دانشكده فني - دانشگاه تهران** |
| **بيابانكي - محمدصادق** | **ليسانس صنايع غذايي** | **آزمايشگاه كنترل غذا و دارو وزارت بهداشت - درمان وآموزش** |
| **رادان - كيومرث** | **ليسانس كشاورزي** | **مركز تهيه و توزيع مواد غذايي** |
| **رضوانيان - محمود** |  | **مركز تهيه و توزيع مواد شيميايي** |
| **هاشمي نژاد - فاطمه** | **فوق ليسانس مهندس شيمي** | **شركت كيوان** |
| **وهاب زاده - فرزانه** | **دكتراي علوم مواد غذايي** | **دانشگاه امير كبير** |
| **دبير** | | |
| **حق شناس - فريده** | **فوق ليسانس بيولوژي** | **موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران** |

فهرست مطالب

[روش نمونه برداري از دانه قهوه خام بسته بندي شده در كيسه](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark0)

[هدف](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark1)

[دامنه كاربرد](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark2)

[تعاريف و اصطلاحات](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark3)

[اصول نمونه برداري](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark4)

[وسيله مخصوص نمونه برداري دانه قهوه خام](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark5)

[ظروف نمونه برداري و بسته ها](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark6)

[روش كار](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark7)

[بسته بندي و نشانه گذاري نمونه ها](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark8)

[گزارش نمونه برداري](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark9)

[رعايت نكات لازم در طول نگهداري و حمل نمونه](http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309.htm#BookMark10)

بسمه تعالي

پيشگفتار

استاندارد روش نمونه برداري از دانه قهوه خام بسته بندي شده در كيسه كه بوسيله كميسيون فني روشهاي آزمون قهوه تهيه و تدوين شده ودر يكصد و نهمين كميته ملي استاندارد كشاورزي وغذايي مورخ 71/10/8مورد تاييد قرار گرفته، اينك باستناد ماده يك قانون مواد الحاقي به قانون تاسيس موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران مصوب آذر ماه 1349) بعنوان استاندارد رسمي ايران منتشر مي گردد.

براي حفظ همگامي و هماهنگي با پيشرفتهاي ملي و جهاني در زمينه صنايع و علوم، استانداردهاي ايران در مواقع لزوم مورد تجديد نظر قرار خواهند گرفت و هر گونه پيشنهادي كه براي اصلاح يا تكميل اين استانداردها برسد در هنگام تجديد نظر در كميسيون فني مربوط مورد توجه واقع خواهد شد.

بنابراين براي مراجعه به استانداردهاي ايران بايد همواره از آخرين چاپ و تجديد نظر آنها استفاده نمود.

در تهيه و تدوين اين استاندارد سعي شده است كه ضمن توجه به شرايط موجود و نيازهاي جامعه حتي المقدور بين اين استاندارد و استاندارد كشورهاي صنعتي و پيشرفته هماهنگي ايجاد شود.

لذا با بررسي امكانات و مهارتهاي موجود و اجراي آزمايشهاي لازم اين استاندارد با استفاده از منبع زير تهيه گرديده است:

1(INTERNATIONAL STANDARD 4072 - 1982

GREEN COFFEE IN BAGS - SAMPLING

2(INTERNATIONAL STANDARD 6666-1983

COFFEE TRIERS

روش نمونه برداري از دانه قهوه خام بسته بندي شده در كيسه

1- هدف

هدف از تدوين اين استاندارد ارائه روشي براي نمونه برداري از محموله 1 قهوه خام مي باشد كه در 10كيسه يا بيشتر بسته بندي شده باشد.

2- دامنه كاربرد

اين استاندارد جهت مطابقت ويژگيهاي محموله با مشخصات قيد شده در قرارداد كاربرد دارد.

3- تعاريف و اصطلاحات

در اين استاندارد واژه ها و اصطلاحات با تعاريف زير بكار برده مي شود

1-3- محموله 2

محموله قهوه عبارتست ا ز تعدادي كيسه حاوي قهوه خام كه طبق يك قرارداد يا بارنامه در يك زمان حمل شده باشد.محموله ممكنست شامل يك يا چند بهر باشد.

3-2- بهر 3

بهر عبارتست از تمام محموله يا بخشي از محموله كه حداكثر شامل 1000كيسه از يك نوع فرآورده با يك علامت، وزن و خصوصيات عمومي يكسان مي باشد بطوري كه بتوان طرح آزمايشي معيني را در مورد آن ها اعمال كرد.

3-3- كيسه هاي صدمه ديده

عبارتست از كيسه هاي پاره شده، لكه دار، كثيف يا بنحو قابل تشخيصي آلوده كه معرف خسارت احتمالي به دانه قهوه محتوي در كيسه باشد.

3-4- نمونه

نمونه عبارتست از قسمتي از بهر كه مي توان توسط آزمايش و بررسي آن به خواص بهر پي برد.

3-5- نمونه اوليه

عبارتست از مقدار نمونه، دانه هاي قوه خام برداشته شده از يك كيسه تنها از يك بهر مشخص

3-6- نمونه كلي

عبارتست از جمع نمونه هاي اوليه برداشته شده از كيسه هاي يك بهر، مقدار نمونه كلي نبايد از 1500گرم كمتر باشد.

3-7- نمونه مخلوط شده

عبارتست از مخلوط دانه هاي قهوه خام كه از اختلاط تمام نمونه هاي اوليه برداشت شده از كيسه هاي يك بهر مشخص بدست آمده باشد.

3-8- نمونه آزمايشگاهي

عبارتست از حداقل 300گرم از دانه هاي قهوه خام برداشته شده از نمونه مخلوط شده بند (3-7)

4- اصول نمونه برداري

4-1- نمونه بردار ها

نمونه برداري بايد توسط اشخاص با تجربه با نمونه بردارهاي آموزش ديده و يا توسط سازمان هاي اختصاصي صورت گيرد

4-2- نمونه برداري

نمونه برداري از هر بهر بايد در محلي صورت گيرد كه نمونه ها، وسايل نمونه برداري، ظروف و بسته هايي كه نمونه در آن ها ريخته مي شود از آلودگيهاي اتفاقي، باران و غيره محفوظ باشد. بايد توجه گردد از پاكيزه بودن، خشك بودن و عاري بودن وسيله از بوهاي خارجي اطمينان حاصل شود.

نمونه بردار بايد هر گونه شواهد در مورد صدمه ديدگي كيسه ها و يا استعداد آلودگي آنها را گزارش كند.

4-3- گزارش نمونه برداري

قبل از نمونه برداري مشخصات بهر بايد بطور وضوح توسط نمونه بردار يادداشت و پس از آماده كردن نمونه ها نيز گزارش نمونه برداري طبق شرح بند (11)اين استاندارد تهيه گرديد.

5- وسيله مخصوص نمونه برداري دانه قهوه خام

-بامبوي 4 مخصوص برداشت دانه قهوه - مطابق شكل پيوست اين استاندارد

6- ظروف نمونه برداري و بسته ها

بسته ها و ظروف مورد استفاده در نمونه برداري و در آنها بايد تميز و خشك بوده و از موادي ساخته شده باشند كه تاثيري بر بو، مزه و تركيب نمونه ها نداشته باشند.

بسته ها و ظروف بايد بقدر كافي استحكام داشته باشند تا درطي حمل و نقل صدمه نديده و بتوانند نمونه را بدون تغيير براي مدت مورد نظر حفظ نمايند.

7- روش كار

7-1- برداشتن نمونه هاي اوليه

7-1-1- باستثنا مواردي كه در قرار داد شرط بخصوصي ذكر شده باشد. بايد حداقل از 10كيسه مشروط بر اينكه تعداد كيسه هاي موجود در بهر كمتر از 100كيسه باشد نمونه برداشت و چنانچه تعداد كيسه ها بيش از 100عدد باشد بايد از 10درصد كيسه ها بطور تصادفي نمونه برداري شود.

7-1-2- پس از مشخص كردن تعداد كيسه ها براي نمونه برداري، مقدار 1500گرم را بايد بر تعداد كيسه ها تقسيم كرده تا مقدار نمونه اي كه بايد از هر كيسه برداشته شود معلوم گردد. سپس عدد حاصل را بايد به سه تقسيم كرد تا معلوم شود كه از هر يك از سه نقطه نمونه برداري از هر كيسه چه مقدار نمونه بايد برداشته شود.

7-1-3- سپس عمل نمونه برداري را با تقريب اضافي انجام دهيد.

يادآوري ها -

1- كيسه هاي صدمه ديده را بايد از بقيه بهر جدا نمود. ممكنست از اين كيسه ها بطور جداگانه بر طبق بند 7-1- 2نمونه برداري نمود.

-2براي تهيه نمونه كلي 1500گرمي بند (3-6) ممكنست برداشتن بيش از سه نمونه اوليه از هر كيسه ضروري باشد.

7-2- آماده سازي نمونه ها

7-2-1- نمونه هاي كلي

نمونه هاي اوليه را در حين نمونه برداري بررسي كنيد .اگر آنها بطور بارز يكنواخت هستند آنها را در يك ظرف با هم مخلوط كنيد و اين نمونه را بعنوان نمونه كلي برچسب بزنيد. اگر در هر يك از نمونه هاي اوليه عدم يكدستي قابل ملاحظه اي مشاهده شود آنها را بطور جداگانه حفظ نموده و وضع آن را در گزارش نمونه برداري قيد كنيد.

نمونه هاي برداشته شده از كيسه هاي صدمه نبايد در نمونه كلي قرار گيرند(يادآوري 1)

7-2-2- نمونه كلي مخلوط شده

نمونه كلي را از ظرف خالي كرده و كاملا مخلوط نماييد.

7-2-3- نمونه هاي آزمايشگاهي

نمونه آزمايشگاهي را با برداشتن حداقل 300گرم از نمونه كلي مخلوط شده بدست آوريد. آنها را در ظروفي ريخته و برچسب گذاري كنيد.

8- بسته بندي و نشانه گذاري نمونه ها

8-1- نكاتي كه بايد هنگام بسته بندي رعايت گردد.

نمونه هاي برداشته شده بمنظور اندازه گيري رطوبت يا انجام هر گونه آزمايشي كه تغيير رطوبت مي تواند در آن موثر باشد بايد در ظروفي كه غير قابل رطوبت نفوذ هستند و در آنها بخوبي بسته مي شود بسته بندي گردند تا از هر گونه تغييري در رطوبت آن جلوگيري گردد.

يادآوري - در مورد آزمايش هايي كه تغيير رطوبت در نمونه تاثيري ندارد مي توان نمونه ها را جداگانه در ظروفي كه هوا به آن برسد قرار داد.

8-2- نشانه گذاري

موارد قيد شده در زير بايد روي هر بسته، حاوي نمونه و يا برچسبي كه روي آنها الصاق ميشود درج گردد مگر اينكه طور ديگري توافق شده باشد.

8-2-1- تاريخ نمونه برداري

8-2-2- نام نمونه بردار و يا سازمان مربوطه

8-2-3- بارنامه و يا شماره قرارداد

8-2-4- وسيله حمل (كشتي يا هر وسيله ديگر)

8-2-5- محل نمونه برداري قهوه

8-2-6- علائم و شماره هاي شناسايي تكه شامل مبداء قهوه نيز باشد.

8-2-7- تعداد كيسه در بهر

8-2-8- وزن نمونه

9 - گزارش نمونه برداري

گزارش نمونه برداري بايد اطلاعات مربوط به روش نمونه برداري وجود كيسه هاي صدمه ديده، نوع صدمه و تعداد تقريبي كيسه هاي صدمه ديده در بهر را شامل باشد.

9-1- هر مشاهده مربوط به وضع بهر نيز بايد در گزارش منعكس گردد.

9-2- محل قرار گرفتن بهر و مخصوصا هر موضوعي كه بتواند بالقوه باعث آلودگي بهر گردد.

10- رعايت نكات لازم در طول نگهداري و حمل نمونه

10-1- نمونه هاي آزمايشگاهي بايد هر چه سريع تر بعد از آماده شدن به محل آزمايش ارسال شوند و فقط در موارد استثنايي مي توان تا 48ساعت پس از آماده شدن آنها را نگهداري نمود. (روزهاي تعطيل در اين تاخير بحساب نمي آيند)

يك نسخه از گزارش نمونه برداري بايد به همراه نمونه ارسال گردد.

10-2- بعد از برداشتن نمونه هاي آزمايشگاهي بقيه نمونه هاي مخلوط شده از هر بهر را بايد در ظروفي قرار داده و آن ها را مطابق (بند8-2) برچسب گذاري نمود تا در صورت لزوم مورد بازرسي و يا هر آزمون ديگري قرار گيرند. اين نمونه ها بايد تا اعلام قبولي خريدار حفظ گردند.

پيوست

بامبوي مخصوص نمونه برداري قهوه

اين وسيله جهت برداشتن نمونه از كناره هاي كيسه هاي سر بسته حاوي قهوه خام مناسب مي باشد.

ويژگيهاي بامبوي مخصوص:

1-اين وسيله بايد از فلزي ساخته شود كه:

الف - در آب و هوائي كه نمونه برداري انجام مي شود مقاوم به خوردگي باشد.

ب - خطر آلودگي نمونه بتوسط آن وجود نداشته باشد.

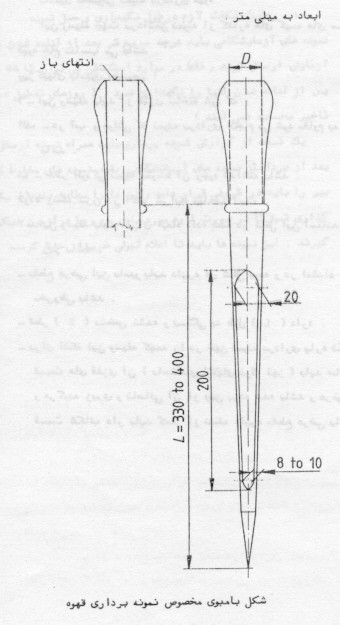
يادآوري - فولاد زنگ نزن در اكثر شرايط مناسب است.

2- اين وسيله بايد داراي ابعاد داده شده در شكل اين استاندارد و ويژگيهاي زير باشد:

- مقطع عرضي اين بامبو بايد دايره اي شكل بوده و در امتداد طول بفرم مخروطي باشد.

- قطر (D) مشخص نشده و بستگي به طول (L) دارد.

- براي آنكه اين وسيله كيسه را در حين نمونه برداري پاره نكند قسمت هاي فلزي آن (باستثناي انتهاي نوك تيز) بايد صاف بوده و هر گونه زبري وناصافي آن از بين برده شده باشد و عرض شكاف در قسمت شكاف دار بايد كمتر از نصف دايره مقطع عرضي باشد.



|  |
| --- |
|  |

1-consignment

2-consignment

3-lot

-4براي اطلاع بيشتر به پيوست انتهاي اين استاندارد مراجعه شود

Coffee trier

|  |
| --- |
| http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309_files/image011.jpg  ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN |
|  |
| Institute of Standards and Industrial Research of Iran |
|  |
| ISIRI NUMBER |
|  |
| 3309 |
|  |
| http://www.isiri.gov.ir/portal/files/std/3309_files/image012.jpg |
|  |
| GREEN COFFEE IN BAGS - SAMPLING |
|  |
|  |
|  |
| First Edition |