## **NOTA IMPORTANTE:**

La entidad sólo puede hacer uso de esta norma para si misma, por lo que este documento NO puede ser reproducido, ni almacenado, ni transmitido, en forma electrónica, fotocopia, grabación o cualquier otra tecnología, fuera de su propio marco.

ININ/ Oficina Nacional de Normalización

# **NORMA CUBANA**



ISO 9116: 2007 (Publicada por la ISO en 2004)

# CAFÉ VERDE — GUÍA PARA LOS MÉTODOS DE LAS ESPECIFICACIONES (ISO 9116:2004, IDT)

**Green coffee — Guidelines on methods of specifications** 

ICS: 01.120 1. Edición Diciembre 2007 REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 Vedado, Ciudad de La Habana. Cuba. Teléfono: 830-0835 Fax: (537) 836-8048; Correo electrónico: nc@ncnorma.cu; Sitio Web: www.nc.cubaindustria.cu



**Cuban National Bureau of Standards** 

NC-ISO 9116: 2007

## **Prefacio**

La Oficina Nacional de Normalización (NC), es el Organismo Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos normativos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

#### **Esta Norma Cubana:**

- Ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización NC / CTN 55 de Café y Cacao en el que están representadas las siguientes entidades:
  - Ministerio de la Agricultura.
  - Ministerio de la Industria Alimenticia.
  - Ministerio de Salud Pública.
  - Ministerio del Comercio Interior.
  - Instituto de investigaciones de Café y cacao.
  - Asociación Agropecuaria MINFAR.
  - Grupo Empresarial Cuba café.
  - Empresa CUBAEXPORT.
  - Laboratorio CUBACONTROL
  - Centro Nacional de Inspección de la Calidad (CNICA)
  - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia (IIIA)
  - Corporación CIMEX.
  - > Instituto de Investigaciones en Normalización.
  - > Oficina Nacional de Normalización.
- Es una adopción idéntica por el método de traducción de la Norma Internacional ISO 9116:2004 Green coffee Guidelines on methods of specification

# © NC, 2007

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:

Oficina Nacional de Normalización (NC)

Calle E No. 261, Vedado, Ciudad de La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba.

© NC NC-ISO 9116: 2007

### CAFÉ VERDE—GUÍA PARA LOS MÉTODOS DE LAS ESPECIFICACIONES

#### 1 Objeto

Esta norma establece la guía para los métodos utilizados para describir el café verde en la venta y compra, y se basa en las condiciones de contrato usadas en el comercio de café internacionalmente

También recomienda los procedimientos para el muestreo, embalado, marcado, almacenamiento v transportación del café verde.

Es aplicable al café verde como se define en la norma ISO 3509.

#### 2 Referencias normativas

Los documentos que se mencionan seguidamente son indispensables para la aplicación de esta Norma Cubana. Para las referencias fechadas, sólo se toma en consideración la edición citada (incluyendo todas las enmiendas).

NC-ISO 1446: 2007 Café Verde – Determinación del contenido de humedad – Método de referencia básico.

ISO 3509: 2005 Coffee and coffee products — Vocabulary

NC-ISO 4149:2007 Café Verde – Examen olfativo y visual y determinación de materias extrañas y defectos.

NC-ISO 4150:2007 Café Verde – Análisis del tamaño – Tamizado manual.

ISO 6667:1985, Green coffee — Determination of proportion of insect-damaged beans.

ISO 6669:1995, Green and roasted coffee — Determination of free-flow bulk density of whole beans (Routine method).

ISO 6673:2003 Café Verde – Determinación de la pérdida de masa a 105 ° C.

ISO 4072:1982 Café Verde – Muestreo.

NC-ISO 8455: 2007 Café verde en sacos – Guía para el almacenamiento y transportación.

#### 3 Términos y definiciones.

Para los propósitos de este documento se tendrán en cuenta los términos y definiciones establecidos en la normas ISO 3509 y NC-ISO 4149.

#### 4 Métodos por describir un lote o consignación de café verde

Todo o parte de la información siguiente deben considerarse para cada lote o consignación de café verde:

NC-ISO 9116: 2007 © NC

- a) país de origen;
- b) región, estado, o plantación de origen (si es aplicable);
- c) año de cosecha, o una indicación de la edad del café dónde sea aplicable;
- d) tipo de café verde, de acuerdo con ISO 3509;
- e) número de bolsas que constituyen el lote o consignación, junto con el peso neto promedio de cada bolsa o, para los métodos alternativos de envasado, el peso neto del lote o consignación;
- f) la pérdida en la masa en secar, determinado de acuerdo con ISO 6673, o el contenido de humedad, determinado de acuerdo con NC-ISO 1446;
- g) los defectos totales y la materia extraña; NC-ISO 4149
- h) volumen de granos dañados por insecto, determinado de acuerdo con ISO 6667;
- i) densidad a granel, determinado de acuerdo con ISO 6669;
- j) tamaño del grano, determinado de acuerdo con NC-ISO 4150.

#### 5 Muestreo

Para el café verde en bolsas, el muestreo debe llevarse a cabo de acuerdo con ISO 4072.

#### 6 Embalaje, marcado, almacenamiento y transportación

#### 6.1 Embalaje

El café verde debe embalarse usando materiales convenientes que no afectan el producto, o debe ponerse en los recipientes a granel capaz de proteger el producto del daño, deterioro y contaminación.

#### 6.2 Marcado

Las bolsas del café verde deben ser marcadas de forma legible e indeleble, y los recipientes a granel deben llevar el marcado en exhibición de forma legible, ambos con la información siguiente:

- a) país de origen;
- b) contenido de la masa neta;
- c) por lo menos el nombre: "café verde."

#### 6.3 Almacenamiento y Transportación

El almacenamiento, manipulación y transportación del café verde debe realizarse de acuerdo con ISO 8455.

© NC NC-ISO 9116: 2007

# Anexo A (informativo)

#### **RESIDUOS DE PESTICIDAS Y CONTAMINANTES**

Los límites máximos para los residuos de pesticidas y otros contaminantes en el café verde se establecen en la Comisión del CODEX Alimentarius, o por las regulaciones nacionales aplicables, o se estipula en las condiciones de contrato entre el vendedor y el comprador.