

Окончание таблицы 1

Сорт	Характеристика кофе				Метод анализа
	в зернах	молотого	молотого с цикорием	молотого «по-турецки»	
Первый	Хорошо выраженный вкус, слабо выраженный аромат		Хорошо выраженный вкус с привкусом цикория, слабо выраженный аромат		По 5.5
Второй	—	Вкус горьковато-вяжущий, настой крепкий. Аромат слабо выражен	Вкус горьковато-кислый, вяжущий с привкусом цикория. Аромат слабо выражен		
<p>Не допускаются посторонние привкус и запах</p> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах</p>					
<p>Примечание — В натуральном жареном кофе в зернах допускается наличие ломаных зерен и обломков зерна — не более 8 %. В данный показатель не входят полые зерна — кофейное зерно без внутренней части.</p> <p>Ломаное зерно — часть кофейного зерна, равная или больше половины целого зерна.</p> <p>Обломок зерна — часть кофейного зерна меньше половины целого зерна.</p>					

3.2.12 По физико-химическим показателям натуральный жареный кофе должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для кофе		Метод анализа
	в зернах, молотого, молотого «по-турецки»	молотого с цикорием	
Массовая доля влаги, %, не более:			По ГОСТ 15113.4
при выпуске с производства	4,0	4,0	
в течение срока хранения	7,0	7,0	
✓ Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,5	По ГОСТ 15113.8
Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, %, не более	0,2	0,3	По ГОСТ 15113.8
✓ Массовая доля экстрактивных веществ, %	20—30	30—40	По 5.6
Массовая доля кофеина, %, не менее	0,7	0,6	По 5.7, 5.8
Крупность помола:			По 5.9
для кофе молотого и молотого с цикорием:			
массовая доля кофе, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 095, %, не менее	90,0	90,0	
для кофе «по-турецки»:			
массовая доля кофе, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 095, %, не менее	98,5	—	
✓ Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$5 \cdot 10^{-4}$	$5 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
✓ Посторонние примеси и вредители	Не допускаются		По ГОСТ 15113.2

3.2.13 Содержание токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub> и пестицидов в натуральном жареном кофе не должно превышать допустимые уровни, установленные органами Госсанэпиднадзора [1].