

ГОСТ 13511—91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные шкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1—77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2—77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.4—77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.8—77 Концентраты пищевые. Методы определения золы

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20015—88 Хлороформ. Технические условия

ГОСТ 24104—88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 24363—80 Калия гидроокись. Технические условия

ГОСТ 24370—80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 24508—80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29169—91 Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки с одной отметкой

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 **Натуральный жареный кофе** должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от ботанических видов, торговых наименований и качества применяемого сырья **натуральный жареный кофе** вырабатывают:

- в зернах высшего и первого сортов;
- молотый высшего, первого и второго сортов;
- молотый кофе «по-турецки» высшего сорта;
- молотый кофе с цикорием высшего, первого и второго сортов.

3.2.2 **Натуральный жареный кофе** в зернах высшего сорта вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта ботанического вида Арабика (*Coffea Arabica Linney*) одного из торговых наименований зеленого кофе: Индийский Плантейшн, Колумбийский, Мексиканский, Никарагуанский, Перуанский, Эфиопский и других, равноценных им.

3.2.3 **Натуральный жареный кофе** в зернах первого сорта вырабатывают из натуральных кофейных зерен первого сорта ботанических видов Арабика (*Coffea Arabica Linney*) или Робуста (*Coffea Canephora Pierre*) одного из торговых наименований зеленого кофе: Бразильский Сантос, Вьетнамский Арабика, Индийский Арабика Черри, Индийский Робуста Черри и других, равноценных им.

3.2.4 **Натуральный жареный молотый кофе** высшего сорта вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта ботанического вида Арабика (*Coffea Arabica Linney*) одного из торговых наименований зеленого кофе: Индийский Плантейшн, Колумбийский, Мексиканский, Никарагуанский, Перуанский, Эфиопский и других, равноценных им, или их смеси.

3.2.5 **Натуральный жареный молотый кофе** первого сорта вырабатывают из натуральных ко-