CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

Cà phê nhân xanh Robusta G1 S18

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

1. Nhận diện và cấu hình vật liệu

Mã SKU	Nhận diện
IVN-CF-ROB-G1-S18	Cà phê nhân xanh Việt Nam – Robusta G1 S18

2. Thông số định lượng và cơ sở áp dụng

Chỉ tiêu	Giá trị	Đơn vị	Phạm vi / điều kiện
Loài	Coffea canephora	-	Robusta
Sàng 18 - cỡ lỗ danh nghĩa	18/64 = 0,28125	inch	Quy ước cỡ sàng thương mại
Cỡ lỗ quy đổi	7,14375	mm	18/64 × 25,4; tính toán
Độ ẩm theo chương trình ICO	8,0-12,5	%	Resolution 420; đo theo ISO 6673
Lỗi Robusta tối đa theo ICO	150	lỗi/300 g	Tham chiếu chương trình; không phải chuẩn G1
Khối lượng mẫu chấm lỗi ICO	300	g	Không đồng nghĩa khối lượng mẫu lấy toàn lô
Thành phần hóa học nền	Caffeine, carbohydrate, lipid, axit hữu cơ	-	Hàm lượng phụ thuộc loài, vụ và phương pháp phân tích
Tỷ lệ giữ sàng / lỗi G1	Theo quy cách hợp đồng	% / số lỗi	Không suy ra từ tên S18 hoặc mức ICO
Độ ẩm - cơ sở đọc	Hao hụt khối lượng theo phương pháp	%	Ghi rõ phương pháp và thiết bị khi so sánh

Nguồn: International Coffee Organization - ICC Resolution 420, 21/05/2004

Nguồn: FAO/WHO - CXC 69-2009, phòng ngừa ochratoxin A trong cà phê

CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

3. Đặc tính cơ lý và ý nghĩa lựa chọn

Chọn G1 S18 theo quy cách lỗi, cỡ sàng, phương pháp sơ chế và mẫu cốc đã thống nhất. Sàng 18 có lỗ danh nghĩa 18/64 inch, khoảng 7,14 mm; tỷ lệ giữ sàng là một chỉ tiêu riêng. Mức lỗi ICO là tham chiếu chương trình chất lượng xuất khẩu, không phải định nghĩa tự động của G1.

CỠ LỖ DANH NGHĨA CỦA SÀNG CÀ PHÊ (mm)



Tính từ n/64 inch × 25,4. Chỉ minh họa cỡ lỗ, không gán tỷ lệ sàng của lô.

Nguồn: International Coffee Organization - ICC Resolution 420, 21/05/2004

4. Bảo quản và điều kiện đặc biệt

Yếu tố	Yêu cầu / cách áp dụng
Ẩm / mốc	Kho sạch, khô, thông thoáng; tránh ngưng tụ và tái ẩm.
Mùi ngoại lai	Tách hóa chất và vật liệu có mùi; kiểm tra container.
Sơ chế	Ghi natural/washed/honey hoặc phương pháp thực tế.
Mẫu và truy xuất	Lưu mẫu đại diện, số lô và tiêu chí chấm lỗi/cốc.

Nguồn: FAO/WHO - CXC 69-2009, phòng ngừa ochratoxin A trong cà phê

Phạm vi dữ liệu: thông số hãng, tiêu chuẩn, quy cách tham chiếu và giá trị tính toán được ghi riêng tại từng dòng. Kết quả kiểm nghiệm hoặc chứng chỉ lô được quản lý theo lô hàng.