

I. Chuẩn bị:

- Cây xăm hàng
- Lẩu chia mẫu
- Xô chứa mẫu
- khay chia mẫu
- Cân điện tử 600g
- Máy Kett đo độ ẩm
- Sàng làm mẫu(Sàng 10,12,13,16,18)
- Dĩa làm mẫu
- Kim cắt mẫu
- Máy tính cá nhân

II. Thực hiện:

- Lấy mẫu: dùng xăm lấy mẫu 100%
- Đổ mẫu xăm vào lẩu chia mẫu, dùng khay chia mẫu cho đến khi mẫu làm còn khoảng 300g trở lên.
- Sau đó lấy mẫu đã chia phân tích tiêu chuẩn chất lượng như sau:

1. Đo độ ẩm:

- Cân 3 mẫu, mỗi mẫu 100g
- Mở máy Kett chuyển sang chế độ đo độ ẩm cà phê
 - + Đối với máy kett II: ấn mở máy- Select-63-Mea – đợi nhảy pour 3 lần
 - + Đối với máy kett III: ấn mở máy- Select-65-Mea – đợi nhảy pour 3 lần
- Đổ đều mẫu vào máy Kett: trong khoảng thời gian từ 8-12 giây
- Đọc kết quả trên máy: đối với máy Kett qui đổi ra độ ẩm phần trăm theo công thức
$$\% \text{ độ ẩm} = \text{Số trên máy kett} / [1 + (\text{số trên máy kett} / 100)]$$
- Ghi kết quả vào biểu mẫu

2. Sàng: Thực hiện theo TCVN 4807

- Đổ tất cả mẫu cần phân tích vào sàng 18,16,13,12
- Lắc đều mẫu trên sàng
- Dùng cân điện tử và dĩa làm mẫu cân mẫu trên sàng 18,16,13,12
- Dùng máy tính cá nhân chia mẫu trên sàng 18,16,13,12
- Ghi kết quả vào biểu mẫu

3. Tách tạp chất: thực hiện theo TCVN 4334 thuật ngữ - định nghĩa cà phê và sản phẩm cà phê

- Tách riêng những gì không phải là cà phê gọi là tạp chất vào đĩa làm mẫu
- Dùng kim làm mẫu để tách nhân cà phê ra khỏi vỏ (đối với tạp chất là quả)
- Dùng cân điện tử và đĩa làm mẫu cân tạp chất
- Dùng máy tính cá nhân chia phần tạp chất với tổng mẫu
- Ghi kết quả vào biểu mẫu

4. Các tiêu chuẩn còn lại: (đen vỡ, mốc, nâu,) thực hiện theo TCVN 4334 thuật ngữ - định nghĩa cà phê và sản phẩm cà phê

- Lấy mẫu vừa tách tạp chất đi chia mẫu còn 150g trở lên.
- Mẫu vừa mới chia đem phân tích đen vỡ, mốc, nâu
- Dùng cân điện tử và đĩa làm mẫu cân đen vỡ, mốc, nâu
- Dùng máy tính cá nhân chia phần đen vỡ, mốc, nâu với tổng mẫu
- Ghi kết quả vào biểu mẫu

5. Đối với các chỉ tiêu chất lượng hàng xuất : thì sẽ dựa vào chất lượng hợp đồng để có thể thực hiện các bước làm như trên.

- Hợp đồng có chỉ tiêu chất lượng cà phê nhân lỗi thì áp dụng theo TCVN 4193 về cách kiểm tra hàng cà phê nhân lỗi.

III. Kết thúc:

- Vệ sinh khu vực làm mẫu .
- Sắp xếp lại dụng cụ, chuẩn bị cho đợt làm mẫu sau .

Biên soạn	Kiểm tra	Phê duyệt
		
Trần Trung Kiên	Hồ Sỹ Đình	Lê Phước Hùng