

INTERNATIONAL STANDARD NORME INTERNATIONALE



3509

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Coffee and its products — Vocabulary

First edition — 1976-06-15

Cafés et dérivés — Vocabulaire

Première édition — 1976-06-15

UDC/CDU 633.73 : 001.4

Ref. No./Réf. no : ISO 3509-1976 (E/F)

Descriptors : agricultural products, coffee, vocabulary/Descripteurs : produit agricole, café, vocabulaire.

Price based on 11 pages/Prix basé sur 11 pages

FOREWORD

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards institutes (ISO Member Bodies). The work of developing International Standards is carried out through ISO Technical Committees. Every Member Body interested in a subject for which a Technical Committee has been set up has the right to be represented on that Committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work.

Draft International Standards adopted by the Technical Committees are circulated to the Member Bodies for approval before their acceptance as International Standards by the ISO Council.

International Standard ISO 3509 was drawn up by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*, and circulated to the Member Bodies in May 1974.

It has been approved by the Member Bodies of the following countries :

Australia	Germany	South Africa, Rep. of
Austria	Hungary	Spain
Brazil	Iran	Thailand
Canada	Israel	Turkey
Chile	Mexico	United Kingdom
Czechoslovakia	Poland	U.S.A.
Ethiopia	Portugal	Yugoslavia
France	Romania	

The Member Body of the following country expressed disapproval of the document on technical grounds :

India

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration de Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques ISO. Chaque Comité Membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du Comité Technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les Projets de Normes Internationales adoptés par les Comités Techniques sont soumis aux Comités Membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes Internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme Internationale ISO 3509 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et soumise aux Comités Membres en mai 1974.

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Éthiopie	Roumanie
Allemagne	France	Royaume-Uni
Australie	Hongrie	Tchécoslovaquie
Autriche	Iran	Thaïlande
Brésil	Israël	Turquie
Canada	Mexique	U.S.A.
Chili	Pologne	Yougoslavie
Espagne	Portugal	

Le Comité Membre du pays suivant a désapprouvé le document pour des raisons techniques :

Inde

CONTENTS

	Page
Scope and field of application	1
Terms and definitions	1
1 Coffee	1
1.1 General	1
1.2 Types of coffee	1
1.3 Parts of the coffee fruit (undried)	2
1.4 Parts of the coffee fruit (dried)	3
2 Green coffee	3
2.1 Geometric characteristics	3
2.2 Foreign matter	3
2.3 Defects originating from coffee fruit	4
3 Process descriptions	6
Indexes	
English	8
French	10

SOMMAIRE

	Page
Objet et domaine d'application	1
Termes et définitions	1
1 Café	1
1.1 Généralités	1
1.2 Présentations du café	1
1.3 Composants du fruit du caféier (non séché)	2
1.4 Composants du fruit du caféier (séché)	3
2 Café vert	3
2.1 Caractéristiques morphologiques	3
2.2 Matières étrangères	3
2.3 Défauts provenant du fruit du caféier	4
3 Description des procédés de préparation	6
Index	
Anglais	8
Français	10

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 3509:1976

Coffee and its products — Vocabulary

SCOPE AND FIELD OF APPLICATION

This International Standard defines the most commonly used terms relating to coffee and its products.

TERMS AND DEFINITIONS

1 COFFEE

1.1 GENERAL

1.1.1 coffee: General term for the fruits and seeds of plants of the genus *Coffea*, generally the cultivated species, as well as products from these fruits and seeds in different stages of processing and use, intended for consumption.

NOTE — This term applies to products such as cherry coffee, husk coffee, parchment coffee, green coffee, monsooned coffee, polished coffee, decaffeinated coffee, roasted coffee as beans or ground, coffee extract, instant coffee, coffee brew.

1.2 TYPES OF COFFEE

1.2.1 cherry coffee: Undried cherries of plants of the genus *Coffea* after harvesting.

1.2.2 husk coffee; coffee in pod; dried coffee cherries: Dried cherry coffee.

1.2.3 parchment coffee; coffee in parchment: Coffee beans wrapped in the endocarp (parchment).

1.2.4 green coffee; raw coffee: Coffee beans (see 1.4.6).

NOTE — Green coffee (so called) is not necessarily green in colour.

1.2.5 wet-processed coffee: Green coffee prepared by "wet-processing" of the fruit.

NOTE — The term "washed coffee" is commonly used in English for this product.

1.2.6 unwashed coffee; dry-processed coffee: Green coffee prepared by "dry processing" of the fruit.

NOTE — The term "natural coffee" is also used for this product.

Cafés et dérivés — Vocabulaire

OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale définit les termes le plus couramment employés dans le domaine du café et de ses dérivés.

TERMES ET DÉFINITIONS

1 CAFÉ

1.1 GÉNÉRALITÉS

1.1.1 café: Terme générique désignant les fruits et les graines des plantes du genre *Coffea*, généralement des espèces cultivées, ainsi que des produits dérivés de ces fruits et graines à différents stades de transformation et d'utilisation, destinés à l'alimentation.

NOTE — Le terme s'applique à des produits tels que le café en cerises, le café en coque, le café en parche, le café vert, le café moussonné, le café gragé, le café décaféiné, le café torréfié, en grains ou moulu, l'extrait de café, le café soluble, le café boisson.

1.2 PRÉSENTATION DU CAFÉ

1.2.1 café en cerises: Cerises des plantes du genre *Coffea* après récolte et avant séchage.

1.2.2 café en coque: Café en cerises après séchage.

1.2.3 café en parche: Grains de café enveloppés de leur endocarpe (parche).

1.2.4 café vert; café brut; café cru: Grains de café (voir 1.4.6).

NOTE — Le café dit «vert» n'est pas nécessairement de couleur verte.

1.2.5 café préparé par voie humide: Café vert préparé au moyen d'un traitement dit «par voie humide» des fruits.

NOTE — Le terme «washed coffee» est couramment utilisé en anglais pour ce produit.

1.2.6 café préparé par voie sèche; café non lavé: Café vert préparé au moyen d'un traitement dit «par voie sèche» des fruits.

NOTE — Le terme «café nature» est également utilisé pour désigner ce produit.

1.2.7 washed and cleaned coffee : Dry-processed green coffee from which the silverskin has been removed by mechanical means in the presence of water.

1.2.8 monsooned coffee : Green beans obtained from unwashed coffee which has been subjected to exposure to a humid atmosphere, causing it to absorb moisture and so to swell and change colour to golden/light brown.

1.2.9 polished coffee : Wet-processed green coffee from which the silverskin has been removed by a mechanical operation to give a gloss and a better appearance.

1.2.10 triage residue, screenings : Foreign matter, other impurities originating in the cherry and defective beans separated by sorting.

1.2.11 roasted coffee : Coffee obtained by roasting green coffee.

NOTE — In French, roasted coffee should not be called "café brûlé" (burnt coffee), which term is sometimes used (incorrectly) in France for the product.

1.2.12 ground coffee : Product obtained by grinding roasted coffee.

1.2.13 coffee extract : Product obtained exclusively from roasted coffee by physical methods using water as the only carrying agent which is not derived from coffee.

1.2.14 instant coffee; soluble coffee; dried coffee extract : The dried, water-soluble product, obtained exclusively from roasted coffee by physical methods using water as the only carrying agent which is not derived from coffee.

1.2.15 freeze-dried coffee; freeze-dried coffee extract; freeze-dried instant coffee; freeze-dried soluble coffee : Instant coffee which has been obtained by a process in which the product in the liquid state is frozen and the ice removed by sublimation.

1.2.16 decaffeinated coffee : Coffee from which caffeine has been extracted.

NOTE — A maximum residual caffeine content would usually be stated in a specification for decaffeinated coffee.

1.2.17 coffee brew : The beverage obtained either by treatment of ground roasted coffee with water or by the addition of water to a coffee extract, an instant coffee or freeze-dried coffee.

1.3 PARTS OF THE COFFEE FRUIT (UNDRIED)

1.3.1 coffee cherry : Fresh, complete fruit of the coffee tree.

1.2.7 café semi-lavé; café dépelliculé et lavé : Café vert préparé par voie sèche, dont la pellicule argentée a été éliminée par un traitement mécanique en présence d'eau.

1.2.8 café moussonné : Café vert obtenu à partir de café non lavé, qui a été exposé en atmosphère humide, ce qui provoque l'absorption d'eau, et, en conséquence, un gonflement et un changement de couleur jusqu'à devenir brun clair doré.

1.2.9 café gragé : Café vert préparé par voie humide, dont la pellicule argentée a été éliminée par opération mécanique afin de donner un brillant et un meilleur aspect.

1.2.10 résidus de triage : Matières étrangères, autres impuretés provenant de la cerise et fèves défectueuses séparées par triage.

1.2.11 café torréfié; café grillé : Café obtenu par torréfaction du café vert.

NOTE — Le café torréfié ne doit pas être appelé «café brûlé», terme qui est parfois utilisé improprement en France pour désigner ce produit.

1.2.12 café moulu : Produit obtenu par mouture du café torréfié.

1.2.13 extrait de café : Produit obtenu exclusivement à partir du café torréfié, par des méthodes physiques utilisant l'eau comme seul agent d'entraînement ne provenant pas du café.

1.2.14 café soluble; café instantané; extrait de café séché : Produit séché, soluble dans l'eau, obtenu exclusivement à partir du café torréfié, par des méthodes physiques utilisant l'eau comme seul agent d'entraînement ne provenant pas du café.

1.2.15 café lyophilisé; extrait de café lyophilisé; café soluble lyophilisé; café instantané lyophilisé : Café soluble séché par un procédé dans lequel le produit à l'état liquide est congelé et la glace éliminée par sublimation.

1.2.16 café décaféiné : Café obtenu après extraction de la caféine.

NOTE — Une teneur résiduelle maximale en caféine serait normalement indiquée dans une spécification relative au café décaféiné.

1.2.17 café boisson : Boisson obtenue, soit à partir d'eau et de café torréfié moulu, soit par addition d'eau à un extrait de café, à un café soluble ou à un café lyophilisé.

1.3 COMPOSANTS DU FRUIT DU CAFÉIER (NON SÉCHÉ)

1.3.1 cerise fraîche de café : Fruit frais entier du caféier (drupe).

1.3.2 pulp : Part of the coffee cherry eliminated during the pulping and composed of the exocarp and most of the mesocarp.

1.3.3 parchment : Endocarp of coffee fruit.

1.4 PARTS OF THE COFFEE FRUIT (DRIED)

1.4.1 dried coffee cherry : Dried fruit of the coffee tree, comprising its external envelopes and one or more beans.

1.4.2 bean in parchment : Coffee bean entirely or partially enclosed in its parchment (endocarp).

1.4.3 husk : Assembled external envelopes (pericarp) of the dried coffee fruit.

1.4.4 dried parchment; hull : Dried endocarp of the coffee fruit.

NOTE — In French the term "parche" alone is normally used.

1.4.5 silverskin; dried testa : Dried seed coat of the coffee bean. It has generally a silvery or coppery appearance.

1.4.6 coffee bean : Commercial term designating the dried seed of the coffee plant.

2 GREEN COFFEE

2.1 GEOMETRIC CHARACTERISTICS

2.1.1 flat bean : Coffee bean with one perceptibly flat face.

2.1.2 pea bean; caracol; caracoli : Coffee bean of nearly ovaloid form resulting from the development of a single seed in the fruit.

2.1.3 elephant bean; elephant : Assembly of beans (usually two, sometimes more) resulting from false polyembryony.

2.1.4 diameter : The diameter of the smallest circular hole through which the coffee bean can pass.

2.2 FOREIGN MATTER

2.2.1 foreign matter : Mineral, animal or vegetable matter not originating in the coffee cherry.

2.2.2 large stone : Stone retained by a screen having round holes of 8,00 mm diameter.

2.2.3 medium stone : Stone passing through a screen having round holes of 8,00 mm diameter but retained on a screen having round holes of 4,75 mm diameter.

1.3.2 pulpe : Fraction de la cerise fraîche de café éliminée lors du dépulpage et constituée de l'exocarpe et de la majeure partie du mésocarpe.

1.3.3 parche : Endocarpe du fruit du caféier.

1.4 COMPOSANTS DU FRUIT DU CAFÉIER (SÉCHÉ)

1.4.1 cerise sèche : Fruit séché du caféier comportant ses enveloppes externes et une ou plusieurs fèves.

1.4.2 fève en parche : Grain de café entouré entièrement ou partiellement de sa parche (endocarpe).

1.4.3 coque : Ensemble des enveloppes externes (péricarpe) du fruit séché du caféier.

1.4.4 parche sèche : Endocarpe séché du fruit du caféier.

NOTE — On parle couramment en français de «parche».

1.4.5 pellicule; testa séché : Tégument séminal sec du grain de café présentant généralement une teinte argentée ou cuivrée.

1.4.6 grain de café; fève de café : Terme commercial désignant la graine séchée du caféier.

2 CAFÉ VERT

2.1 CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

2.1.1 fève plate : Grain de café présentant une face sensiblement plane.

2.1.2 caracoli : Grain de café de forme sensiblement ovoïde, résultant du développement d'une seule graine dans le fruit.

2.1.3 fève éléphant : Ensemble de graines (généralement deux, quelquefois plus), résultant d'une fausse polyembryonie.

2.1.4 diamètre : Diamètre du plus petit orifice circulaire au travers duquel peut passer le grain de café.

2.2 MATIÈRES ÉTRANGÈRES

2.2.1 matières étrangères : Matières d'origine minérale, animale ou végétale ne provenant pas de la cerise du caféier.

2.2.2 grosse pierre : Pierre retenue sur une tôle perforée à trous ronds de 8,00 mm de diamètre.

2.2.3 pierre moyenne : Pierre passant à travers une tôle perforée à trous ronds de 8,00 mm de diamètre, mais retenue sur la tôle perforée à trous ronds de 4,75 mm de diamètre.

2.2.4 small stone : Stone passing through a screen having round holes of 4,75 mm diameter.

2.2.5 large stick : Twig approximately 3 cm in length (usually 2 to 4 cm).

2.2.6 medium stick : Twig approximately 1,5 cm in length (usually 1 to 2 cm).

2.2.7 small stick : Twig approximately 0,5 cm in length (usually less than 1 cm).

2.2.8 clod : Granulated lump of aggregated soil particles.

2.2.8.1 large clod : Clod retained by a screen having round holes of 8,00 mm diameter.

2.2.8.2 medium clod : Clod passing through a screen having round holes of 8,00 mm diameter but retained on a screen having round holes of 4,75 mm diameter.

2.2.8.3 small clod : Clod passing through a screen having round holes of 4,75 mm diameter.

2.3 DEFECTS ORIGINATING FROM COFFEE FRUIT

2.3.1 husk fragment : Fragment of the dried external envelope (pericarp).

2.3.2 piece of parchment : Fragment of the dried endocarp (parchment).

2.3.3 shell : Part of an elephant bean with a concave surface.

2.3.4 bean fragment : Fragment of a coffee bean of volume less than half a bean.

2.3.5 broken bean : Fragment of a coffee bean of volume equal to or greater than half a bean.

2.3.6 malformed bean : Coffee bean whose abnormal shape makes it clearly distinguishable.

2.3.7 insect-damaged bean : Coffee bean damaged internally or externally by insect attack.

2.3.8 insect-infested bean :

2.3.8.1 live-insect infested bean : Coffee bean harbouring one or more live insects at any stage of development.

2.3.8.2 dead-insect infested bean : Coffee bean containing one or more dead insects or insect fragments.

2.2.4 petite pierre : Pierre passant à travers une tôle perforée à trous ronds de 4,75 mm de diamètre.

2.2.5 gros bois : Brindille d'environ 3 cm de longueur (en pratique 2 à 4 cm).

2.2.6 bois moyen : Brindille d'environ 1,5 cm de longueur (en pratique 1 à 2 cm).

2.2.7 petit bois : Brindille d'environ 0,5 cm de longueur (en pratique inférieure à 1 cm).

2.2.8 agglomérat terreux : Corps granulaire formé de particules de terre agglomérées.

2.2.8.1 gros agglomérat : Agglomérat retenu sur une tôle perforée à trous ronds de 8,00 mm de diamètre.

2.2.8.2 agglomérat moyen : Agglomérat passant à travers une tôle perforée à trous ronds de 8,00 mm de diamètre, mais retenu par la tôle perforée à trous ronds de 4,75 mm de diamètre.

2.2.8.3 petit agglomérat : Agglomérat passant à travers une tôle perforée à trous ronds de 4,75 mm de diamètre.

2.3 DÉFAUTS PROVENANT DU FRUIT DU CAFÉIER

2.3.1 grosse peau ou fragment de coque : Fragment de l'enveloppe extérieure sèche (ou péricarpe).

2.3.2 petite peau ou fragment de parche : Fragment de l'endocarpe séché (parche).

2.3.3 oreille d'éléphant; oreille : Partie de fève éléphant présentant une face concave.

2.3.4 brisure : Partie de grain de café d'un volume inférieur à celui d'une demi-fève.

2.3.5 fève brisée : Partie de grain de café d'un volume égal ou supérieur à celui d'une demi-fève.

2.3.6 fève malformée : Grain de café dont la forme anormale permet de le distinguer aisément.

2.3.7 fève endommagée par les insectes : Grain de café endommagé intérieurement ou extérieurement par l'attaque d'insectes.

2.3.8 fève infestée par les insectes :

2.3.8.1 fève infestée par des insectes vivants : Grain de café contenant un ou plusieurs insectes vivants à un stade quelconque de développement.

2.3.8.2 fève infestée par des insectes morts : Grain de café contenant un ou plusieurs insectes morts ou fragments d'insectes.

2.3.9 dried cherry : Dried fruit of the coffee tree, comprising its external envelopes and one or more beans.

2.3.10 bean in parchment : Coffee bean entirely or partially enclosed in its parchment (endocarp).

2.3.11 black bean :

a) **externally and internally :** Coffee bean of which more than one-half of the external surface and interior is black.

b) **externally :** Coffee bean of which more than one-half of the external surface is black.

2.3.12 partly black bean :

NOTE — The term "semi-black bean" is often used.

a) **externally and internally :** Coffee bean of which half or less than one-half of the external surface and interior is black.

b) **externally :** Coffee bean of which half or less than one-half of the external surface is black.

2.3.13 immature bean; quaker bean; floater bean : Unripe coffee bean of greenish or greyish colour and often with a wrinkled surface.

2.3.14 spongy bean : Coffee bean of consistency analogous to that of cork, i.e. whose tissues may be indented by pressure of the finger-nail, and generally whitish in colour.

NOTE — This is not a defect in monsooned coffee.

2.3.15 white bean : Coffee bean, white in colour and very light in weight, with a density well below that of a healthy bean.

NOTE — This is not a defect in monsooned coffee.

2.3.16 stinker bean : Coffee bean giving off, on being freshly cut, a very unpleasant odour. The bean may be light-brown or brownish, or have occasionally a waxy appearance.

2.3.17 sour bean : Coffee bean deteriorated by fermentation, with a very light brown-reddish colour and producing a sour taste when roasted and infused.

2.3.18 blotchy bean; spotted bean : Coffee bean showing irregular greenish, whitish or, sometimes, yellow patches.

2.3.19 foxy bean : Coffee bean rusty or reddish in colour.

2.3.20 brown bean : Coffee bean of which more than half the surface is dark-brown or chestnut in colour.

2.3.9 cerise sèche : Fruit séché du caféier comportant ses enveloppes externes et une ou plusieurs fèves.

2.3.10 fève en parche : Grain de café entouré entièrement ou partiellement de sa parche (endocarpe).

2.3.11 fève noire :

a) **extérieurement et intérieurement :** Grain de café dont plus de la moitié est de couleur noire extérieurement et intérieurement.

b) **extérieurement :** Grain de café dont plus de la moitié est de couleur noire extérieurement.

2.3.12 fève partiellement noire :

NOTE — Le terme «demi noire» est souvent utilisé.

a) **extérieurement et intérieurement :** Grain de café dont la moitié ou moins de la moitié est de couleur noire extérieurement et intérieurement.

b) **extérieurement :** Grain de café dont la moitié ou moins de la moitié est de couleur noire extérieurement.

2.3.13 fève immature : Grain de café non mûr, de couleur verdâtre ou grisâtre et souvent à surface ridée.

2.3.14 fève spongieuse : Grain de café de consistance analogue à celle du liège, c'est-à-dire dont les tissus peuvent s'enfoncer sous une pression de l'extrémité de l'ongle, et généralement de couleur blanchâtre.

NOTE — Cette fève ne constitue pas un défaut dans du café moussonné.

2.3.15 fève blanche : Grain de café de couleur blanche, très léger et de masse volumique nettement inférieure à celle d'une fève saine.

NOTE — Cette fève ne constitue pas un défaut dans du café moussonné.

2.3.16 fève puante : Grain de café qui, à la coupe récente, dégage une odeur très désagréable. Il peut être de teinte havane ou brunâtre et présenter quelquefois un aspect cireux.

2.3.17 fève sure : Grain de café altéré par une fermentation, de couleur très légèrement brun-rougeâtre, et donnant, après torréfaction, un goût sur à l'infusion.

2.3.18 fève marbrée : Grain de café présentant des zones irrégulières de coloration verdâtre, blanchâtre ou parfois jaunâtre.

2.3.19 fève rousse : Grain de café de couleur rousse ou rougeâtre.

2.3.20 fève brune : Grain de café dont plus de la moitié de la surface est de couleur brune ou marron.

2.3.21 withered bean : Coffee bean which is wrinkled and light in weight.

2.3.22 mouldy bean : Coffee bean showing mould growth or evidence of attack by mould visible to the naked eye.

2.3.23 pulper-nipped bean; pulpercut bean : Wet-processed coffee bean cut or bruised during pulping, often with brown or blackish marks.

3 PROCESS DESCRIPTIONS

3.1 dry process : Treatment consisting of drying coffee cherries to give husk coffee, followed by mechanical removal of the dried pericarp to produce green coffee.

3.1.1 drying of cherry coffee : A technological operation intended to reduce the moisture content of the coffee cherries in order to allow their dehusking and for good keeping.

3.1.2 dehusking : Mechanical removal of the husk of dry coffee cherries.

3.2 wet process : Treatment of coffee cherries, consisting of mechanical removal of the exocarp in the presence of water, removal of all the mesocarp by fermentation or other methods, and washing followed by drying to produce parchment coffee which is subsequently stripped of its parchment to produce green coffee.

3.2.1 selection : A technological operation intended to sort coffee cherries according to size, density and degree of maturity.

3.2.2 pulping : Treatment used in wet processing to remove the exocarp and as much as possible of the mesocarp by mechanical means.

NOTE — A portion of the mucilaginous mesocarp usually remains adhering to the endocarp (parchment).

3.2.3 fermentation process : A technological operation intended to digest the mucilaginous mesocarp adhering to the parchment of the pulped coffee, allowing its elimination by washing.

3.2.4 washing : A technological operation intended to remove by water all traces of the mucilaginous mesocarp from the surface of the parchment.

3.2.5 drying of parchment coffee : A technological operation intended to reduce the moisture content of parchment coffee to a level which allows hulling in satisfactory technical conditions and which will not be detrimental to further storage of the coffee.

2.3.21 fève ridée; fève sèche : Grain de café ridé et de faible masse.

2.3.22 fève moisie : Grain de café présentant des moisissures ou attaques par des moisissures, visibles à l'œil nu.

2.3.23 fève meurtrie au cours du dépulpage : Grain de café préparé par voie humide, coupé ou écrasé au cours du dépulpage, et présentant souvent des taches brunes ou noirâtres.

3 DESCRIPTION DES PROCÉDÉS DE PRÉPARATION

3.1 traitement par voie sèche : Opération technologique consistant en un séchage des cerises de café pour donner du café en coque qui est ensuite débarrassé mécaniquement du péricarpe séché de manière à obtenir le café vert.

3.1.1 séchage du café en cerise : Opération technologique consistant à réduire l'humidité des cerises de café, afin de permettre leur décortilage et leur bonne conservation.

3.1.2 décortilage : Opération technologique destinée à enlever la coque des cerises séchées.

3.2 traitement par voie humide : Opération technologique consistant en une élimination mécanique, en présence d'eau, de l'exocarpe des cerises de café, puis en une élimination de la totalité de leur mésocarpe par fermentation ou par d'autres méthodes, et lavage suivi d'un séchage, de façon à obtenir du café en parche qui est ensuite débarrassé de sa parche pour produire du café vert.

3.2.1 classement des cerises : Opération technologique destinée à classer les cerises fraîches de café selon leur taille, leur masse volumique et leur degré de maturité.

3.2.2 dépulpage : Opération technologique utilisée dans le traitement par voie humide pour enlever et éliminer mécaniquement l'exocarpe et autant que possible le mésocarpe.

NOTE — Une partie du mésocarpe mucilagineux reste souvent adhérente à l'endocarpe (parche).

3.2.3 procédé de fermentation : Opération technologique destinée à fluidifier le mésocarpe mucilagineux adhérent à la parche du café dépulvé, de façon à permettre son élimination par lavage.

3.2.4 lavage : Opération technologique destinée à éliminer par l'eau tout débris de mésocarpe mucilagineux de la surface de la parche.

3.2.5 séchage du café en parche : Opération technologique destinée à réduire l'humidité du café en parche, à un niveau permettant d'effectuer le déparchage dans des conditions techniques satisfaisantes et ne nuisant pas à la conservation ultérieure du café.

3.2.6 hulling : Removal of the dried endocarp of the parchment coffee to produce green coffee.

3.3 triage; sorting : Technological operations intended to remove foreign matter, fragments of coffee and defective beans from green coffee.

3.4 roasting : Heat treatment which produces fundamental chemical and physical changes in the structure and composition of green coffee, bringing about darkening of the coffee and development of the characteristic flavour of roasted coffee.

3.5 grinding : Mechanical operation intended to produce fragmentation of roasted coffee beans, resulting in ground coffee.

3.2.6 déparchage : Élimination mécanique de l'endocarpe séché du café en parche en vue d'obtenir du café vert.

3.3 triage : Opérations technologiques destinées à éliminer, du café vert, les matières étrangères, les fragments de café et les fèves défectueuses.

3.4 torréfaction : Traitement du café vert par la chaleur, produisant des modifications physiques et chimiques fondamentales dans sa structure et sa composition, entraînant un brunissement du café ainsi que l'apparition et le développement de la saveur caractéristique du café torréfié.

3.5 mouture : Opération mécanique destinée à fragmenter le café torréfié en grains, en vue d'obtenir du café moulu.

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 3509-1976

ENGLISH INDEX

B

bean fragment	2.3.4
bean in parchment	1.4.2, 2.3.10
black bean	2.3.11
blotchy bean	2.3.18
broken bean	2.3.5
brown bean	2.3.20

C

caracol	2.1.2
caracoli	2.1.2
cherry coffee	1.2.1
clod	2.2.8
coffee	1.1.1
coffee bean	1.4.6
coffee brew	1.2.17
coffee cherry	1.3.1
coffee extract	1.2.13
coffee in parchment	1.2.3
coffee in pod	1.2.2

D

dead-insect infested bean	2.3.8.2
decaffeinated coffee	1.2.16
dehusking	3.1.2
diameter	2.1.4
dried cherry	2.3.9
dried coffee cherries	1.2.2
dried coffee cherry	1.4.1
dried coffee extract	1.2.14
dried parchment	1.4.4
dried testa	1.4.5
dry process	3.1
dry-processed coffee	1.2.6
drying of cherry coffee	3.1.1
drying of parchment coffee	3.2.5

E

elephant	2.1.3
elephant bean	2.1.3

F

fermentation process	3.2.3
flat bean	2.1.1
floaters bean	2.3.13
foreign matter	2.2.1
foxy bean	2.3.19
freeze-dried coffee	1.2.15
freeze-dried coffee extract	1.2.15
freeze-dried instant coffee	1.2.15
freeze-dried soluble coffee	1.2.15

G

green coffee	1.2.4
grinding	3.5
ground coffee	1.2.12

H

hull	1.4.4
hulling	3.2.6
husk	1.4.3
husk coffee	1.2.2
husk fragment	2.3.1

I

immature bean	2.3.13
insect-damaged bean	2.3.7
insect-infested bean	2.3.8
instant coffee	1.2.14

L

large clod	2.2.8.1
large stick	2.2.5
large stone	2.2.2
live-insect infested bean	2.3.8.1

M

malformed bean	2.3.6
medium clod	2.2.8.2
medium stick	2.2.6
medium stone	2.2.3
monsooned coffee	1.2.8
mouldy bean	2.3.22

N

natural coffee	1.2.6
----------------	-------

P

parchment	1.3.3
parchment coffee	1.2.3
partly black bean	2.3.12
pea bean	2.1.2
piece of parchment	2.3.2
polished coffee	1.2.9
pulp	1.3.2
pulpercut bean	2.3.23
pulper-nipped bean	2.3.23
pulping	3.2.2

Q

quaker bean	2.3.13
-------------	--------

R

raw coffee	1.2.4
roasted coffee	1.2.11
roasting	3.4

S

screenings	1.2.10
selection	3.2.1

semi-black bean	2.3.12
shell	2.3.3
silverskin	1.4.5
small clod	2.2.8.3
small stick	2.2.7
small stone	2.2.4
soluble coffee	1.2.14
sorting	3.3
sour bean	2.3.17
spongy bean	2.3.14
spotted bean	2.3.18
stinker bean	2.3.16

T

triage	3.3
------------------	-----

triage residue	1.2.10
--------------------------	--------

U

unwashed coffee	1.2.6
---------------------------	-------

W

washed coffee	1.2.5
washed and cleaned coffee	1.2.7
washing	3.2.4
wet process	3.2
wet-processed coffee	1.2.5
white bean	2.3.15
withered bean	2.3.21

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 3509:1976

INDEX FRANÇAIS

A		B		C		D		E		F		G		L		M		O		P		R	
agglomérat moyen	2.2.8.2	bois moyen	2.2.6	café	1.1.1	décorticage	3.1.2	extrait de café	1.2.13	fève blanche	2.3.15	grain de café	1.4.6	oreille	2.3.3	parche	1.3.3	matières étrangères	2.2.1	oreille d'éléphant	2.3.3	parche sèche	1.4.4
agglomérat terreux	2.2.8	brisure	2.3.4	café boisson	1.2.17	déparchage	3.2.6	extrait de café lyophilisé	1.2.15	fève brisée	2.3.5	gros agglomérat	2.2.8.1			pellicule	1.4.5	mouture	3.5			petit agglomérat	2.2.8.3
				café brut	1.2.4	dépulpage	3.2.2	café moulu	1.2.12	fève brune	2.3.20	gros bois	2.2.5			petite pierre	2.2.4					petite pierre	2.2.7
				café en cerises	1.2.1	diamètre	2.1.4	café moussonné	1.2.8	fève de café	1.4.6	grosse peau	2.3.1			petit bois	2.2.7					petite peau	2.3.2
				café en coque	1.2.2			café non lavé	1.2.6	fève éléphant	2.1.3	grosse pierre	2.2.2			petite peau	2.3.2					pierre moyenne	2.2.3
				café cru	1.2.4			café en parche	1.2.3							procédé de fermentation	3.2.3					pulpe	1.3.2
				café décaféiné	1.2.16			café préparé par voie humide	1.2.5														
				café dépelliculé et lavé	1.2.7			café préparé par voie sèche	1.2.6														
				café gragé	1.2.9			café semi-lavé	1.2.7														
				café grillé	1.2.11			café soluble	1.2.14														
				café instantané	1.2.14			café soluble lyophilisé	1.2.15														
				café instantané lyophilisé	1.2.15			café torréfié	1.2.11														
				café lavé	1.2.5			café vert	1.2.4														
				café lyophilisé	1.2.15			caracoli	2.1.2														
				café moulu	1.2.12			cerise fraîche de café	1.3.1														
				café moussonné	1.2.8			cerise sèche	1.4.1, 2.3.9														
				café non lavé	1.2.6			classement des cerises	3.2.1														
				café en parche	1.2.3			coque	1.4.3														
				café préparé par voie humide	1.2.5																		
				café préparé par voie sèche	1.2.6																		
				café semi-lavé	1.2.7																		
				café soluble	1.2.14																		
				café soluble lyophilisé	1.2.15																		
				café torréfié	1.2.11																		
				café vert	1.2.4																		
				caracoli	2.1.2																		
				cerise fraîche de café	1.3.1																		
				cerise sèche	1.4.1, 2.3.9																		
				classement des cerises	3.2.1																		
				coque	1.4.3																		