

# NORMA VENEZOLANA

---

COVENIN  
383:1995

## CAFE VERDE EN SACOS. METODO DE MUESTREO.

(1<sup>era</sup> REVISION)



COVENIN  
383:1995

NORMA  
VENEZOLANA

## PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no-gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 383-81 fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios por el Subcomité Técnico SC9: Bebidas Estimulantes, y aprobada por la COVENIN en su reunión No 134 de fecha 14-06-95.

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA, FONDO NACIONAL DEL CAFE, ASOCIACION VENEZOLANA DE CAFICULTORES, MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL.



**NORMA VENEZOLANA  
CAFE VERDE EN SACOS.  
METODO DE MUESTREO**

**COVENIN  
383:1995  
(1<sup>er</sup> Revisión)**

## 1 OBJETO

1.1 Esta Norma Venezolana contempla la descripción del método de muestreo del café verde consignado en sacos, para determinar mediante análisis de la muestra si la entrega se ajusta a especificaciones contractuales.

1.2 El presente método puede ser usado también para la preparación de muestras.

1.2.1 Para servir como base a una oferta de venta.

1.2.2 Para verificar si el café que se ofrece a la venta, satisface las especificaciones requeridas.

1.2.3 Para determinar las características del café.

1.2.4 Para controlar la calidad e inspección durante el proceso de producción.

1.2.5 Para retención como muestra de referencia en caso de que sea necesario.

## 2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente:

COVENIN 604-93 Café. Definiciones.

## 3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana se aplican las siguientes definiciones:

3.1 **CONSIGNACION.** Es la cantidad de café verde en sacos despachados o recibidos a un tiempo y cubierta por un documento de embarque o contrato particular; puede estar compuesta por uno o más lotes.

3.2 **LOTE.** Es la parte de una consignación o consignaciones con características uniformes, que contenga no más de 250 sacos del mismo tipo, con la misma marca y peso de café verde, asumiendo que tenga

propiedades comunes, de un carácter uniforme razonable al cual se le puede aplicar un determinado examen.

3.3 **LOTE DAÑADO.** Es la parte de una consignación a la cual se le han incorporado los sacos dañados existentes del mismo tipo, con la misma marca y peso, y contenga la misma clase de café verde.

3.4 **MUESTRA PRIMARIA.** Es la cantidad de aproximadamente 30 g, no menor de 16 g ni mayor de 33 g de café verde, extraída de un saco sencillo de un lote específico.

3.5 **MUESTRA DE LOTE (MUESTRA DE BULTO).** Es la cantidad de granos de café verde obtenida por combinación de todas las muestras primarias.

3.6 **MUESTRA DE LOTE MEZCLADA (MUESTRA DE BULTO MEZCLADO).** Es la cantidad de granos de café verde, obtenida por combinación y liga de todas las muestras primarias provenientes de un lote específico.

3.7 **MUESTRA REDUCIDA.** Es la cantidad de aproximadamente 1500 g de granos de café verde, obtenida por reducción de una muestra de lote mezclada, proveniente de un lote específico.

3.8 **MUESTRA DE LABORATORIO (MUESTRA FINAL).** Es la cantidad de 300 g de granos de café verde, obtenida de la muestra reducida de un lote específico.

3.9 **MUESTRA.** Es una parte de un lote cuyas propiedades deben ser estimadas mediante análisis.

## 4 INSPECCION Y RECEPCION

### 4.1 APARATOS

4.1.1 **Saca muestra de café (puyón)**

4.1.2 **Aparato mezclador y clasificador (tabla, divisor cónico, etc.).**

4.1.3 **Recipientes de muestra:** Los recipientes deberán estar limpios y hechos con materiales no susceptibles a influir en el olor, sabor o composición de las muestras (tela de malla tupida y buena calidad, papel kraft, cartulina, metal, material plástico apropiado, vidrio).

## 4.2 PROCEDIMIENTO

### 4.2.1 Selección de muestras primarias y del número de muestras

4.2.1.1 Se identificará el lote y se separarán los sacos dañados que puedan existir, para formar lotes con granos de café deteriorado.

4.2.1.2 La cantidad de sacos del lote de los cuales se tomarán muestras al azar, será de acuerdo a la tabla siguiente:

NUMERO DE SACOS DEL LOTE	NUMERO DE SACOS PARA MUESTRAS PRIMARIAS
HASTA 10	CADA SACO
11 AL 100	10
HASTA 250	20

4.2.1.3 Los sacos se escogerán al azar, usando tablas aleatorias, en caso de no contarse con ellas se seguirá el siguiente procedimiento:

Suponiendo que  $N$  es el número de sacos en el lote y que  $n$  representa el número de sacos a tomarse como muestra, se comienza con cualquier saco contando en orden desde 1 hasta  $r$ , donde  $r = \frac{N}{n}$  (si  $\frac{N}{n}$  no es número entero se toma la parte entera como  $r$ ). Se toma el saco  $r$  como la primera muestra primaria y cada  $r$  subsiguiente hasta retirar el número  $n$  de sacos requeridos.

4.2.1.4 Toma de la muestra primaria.

4.2.1.4.1 La muestra primaria se tomará por medio de un sacamuestras (4.1.1) el cual deberá estar limpio, seco y libre de olores extraños.

4.2.1.4.2 El sacamuestras se introducirá a través del saco sin abrirlo.

### 4.2.2 Obtención de la muestra del lote de café mezclado y de la muestra reducida de un lote

4.2.2.1 Obtención de la muestra del lote de café mezclado.

4.2.2.1.1 Se identificarán las muestras obtenidas. Si existiera heterogeneidad notoria entre los grupos de muestras primarias de un lote dado, contra lo presumido inicialmente, el lote original se divide en dos o más lotes hasta la eliminación de la heterogeneidad. Este hecho deberá ser registrado en una nota especial en el informe del muestreo. Si existiera sólo una muestra primaria heterogénea, ésta no deberá ser usada para la producción de la muestra y tal hecho debe ser registrado en una nota especial en el informe del muestreo.

4.2.2.1.2 Se reunirán todas las muestras primarias del lote específico asegurándose de que éstas sean uniformes y bien mezcladas.

4.2.2.2 Obtención de la muestra reducida.

4.2.2.2.1 Se reducirá la muestra del lote de café mezclado, dividiéndola por medio de un aparato clasificador (tabla, divisor cónico, etc.).

### 4.2.3 Obtención de la muestra de laboratorio

4.2.3.1 La muestra reducida se dividirá por medio de una tabla, divisor cónico, etc.

4.2.3.2 La muestra obtenida se envasará e identificará.

4.2.3.3 Si se requiere más de una muestra de laboratorio se usará como fuente, si es posible, la misma muestra reducida o se tomará la muestra del lote de café mezclado, proveniente del lote específico para la obtención de una nueva muestra reducida y de la muestra de laboratorio.

## 4.3 ENVASADO, SELLADO Y ROTULADO DE LAS MUESTRAS O DE LOS RECIPIENTES DE LAS MUESTRAS

### 4.3.1 Llenado y sellado de los recipientes de muestras

4.3.1.1 Los envases que contengan las muestras y los correspondientes sistemas de sellado, deberán estar secos al momento del llenado.

4.3.1.2 La muestra para la determinación del porcentaje de humedad u otra prueba susceptible a ser influenciada por modificación de ésta, se envasará en recipientes impermeables y con tapas herméticas.

4.3.1.3 Los recipientes se llenarán completamente con café verde y las costuras serán selladas para prevenir pérdidas o alteraciones.

### 4.3.2 Rotulación

4.3.2.1 Las etiquetas para la identificación de todas las muestras, deben ser de un material resistente, adheridas al recipiente y la información que proporcionen debe ser legible.

4.3.2.2 La información a registrarse en las etiquetas, será:

4.3.2.2.1 Número de la muestra de lote \_\_\_\_\_.

1. Consignación

1.1 De \_\_\_\_\_

1.2 Para \_\_\_\_\_

1.3 Documento de embarque o número del contrato de compra-venta \_\_\_\_\_

2. Lote

2.1 Número de identificación \_\_\_\_\_

2.2 Cantidad de sacos \_\_\_\_\_

3. Muestra de lote

3.1 Nombre del que toma la muestra \_\_\_\_\_

3.2 Fecha de obtención \_\_\_\_\_

4.3.2.2 Número de la muestra del lote de café mezclado \_\_\_\_\_

1. Consignación

1.1 De \_\_\_\_\_

1.2 Para \_\_\_\_\_

1.3 Documento de embarque o número del contrato de compra-venta \_\_\_\_\_

2. Lote

2.1 Número de identificación del lote \_\_\_\_\_

2.2 Cantidad de sacos en el lote \_\_\_\_\_

3. Muestra de lote correspondiente

3.1 Número de identificación \_\_\_\_\_

3.2 Fecha de obtención \_\_\_\_\_

4. Muestra del lote de café mezclado

4.1 Nombre del que toma la muestra \_\_\_\_\_

4.2 Fecha de obtención \_\_\_\_\_

4.3.2.2.3 Número de la muestra reducida \_\_\_\_\_

1. Consignación

1.1 De \_\_\_\_\_

1.2 Para \_\_\_\_\_

1.3 Documento de embarque o número del contrato de compra-venta \_\_\_\_\_

1.4 Cantidad de sacos \_\_\_\_\_

2. Lote

2.1 Número de identificación del lote \_\_\_\_\_

2.2 Cantidad de sacos en el lote \_\_\_\_\_

3. Muestra de lote de café mezclado correspondiente

3.1 Número de identificación \_\_\_\_\_

4. Muestra reducida \_\_\_\_\_

4.1 Peso aproximado \_\_\_\_\_ gramos

4.2 Nombre del que toma la muestra \_\_\_\_\_

4.3 Fecha de obtención \_\_\_\_\_

5. Superintendente de muestreo

5.1 Nombre \_\_\_\_\_

5.2 Fecha de la firma \_\_\_\_\_

4.3.2.2.4 Número de la muestra de laboratorio \_\_\_\_\_

1. Consignación

1.1 De \_\_\_\_\_

1.2 Para \_\_\_\_\_

1.3 Documento de embarque o número del contrato de compra-venta \_\_\_\_\_

1.4 Cantidad de sacos \_\_\_\_\_

2. Lote

2.1 Número de identificación \_\_\_\_\_

2.2 Cantidad de sacos en el lote \_\_\_\_\_

3. Muestra de lote de café mezclado correspondiente

3.1 Número de identificación \_\_\_\_\_

3.2 Fecha de obtención \_\_\_\_\_

4. Muestra reducida \_\_\_\_\_

4.1 Número de identificación \_\_\_\_\_

4.2 Fecha de obtención \_\_\_\_\_

5. Muestra de laboratorio

5.1 Peso aproximado \_\_\_\_\_

5.2 Nombre del que toma la muestra \_\_\_\_\_

5.3 Fecha de obtención \_\_\_\_\_

5.4 Fecha de expedición al laboratorio \_\_\_\_\_

6. Comisión de muestreo \_\_\_\_\_

6.1 Nombres \_\_\_\_\_

6.2 Fecha \_\_\_\_\_

#### 4.4 PRECAUCIONES A TOMAR DURANTE EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LAS MUESTRAS

4.4.1 Las muestras de laboratorio deberán ser despachadas al lugar de examen, tan pronto como sea posible después de su obtención y solamente en circunstancias excepcionales, no más de 48 horas después de su formación, excluyendo días no laborales.

4.4.2 La muestra reducida de cada lote, se conservará en recipientes adecuados, después de la separación de la muestra de laboratorio, en condiciones que faciliten su uso futuro si fuese necesario (inspección, etc.) hasta la aceptación final de la consignación por el comprador.

#### 4.5 INFORME DEL MUESTREO

4.5.1 El informe del muestreo deberá elaborarse inmediatamente después de la obtención de las muestras y en el que se hará referencia a:

1. Consignación

1.1 De \_\_\_\_\_

1.2 Para \_\_\_\_\_

1.3 Documento de embarque o número del contrato de compra-venta \_\_\_\_\_

1.4 Cantidad de sacos \_\_\_\_\_

1.5 Cantidad de lotes \_\_\_\_\_

1.6 Cantidad de lotes dañados y número de sacos correspondientes por cada lote \_\_\_\_\_

2. Número de identificación del lote \_\_\_\_\_

3. Cantidad de sacos en el lote \_\_\_\_\_

4. Cantidad de muestras primarias \_\_\_\_\_

5. Fecha de la toma de las muestras primarias \_\_\_\_\_

6. Fecha de obtención de la muestra del lote de café mezclado \_\_\_\_\_

7. Fecha de obtención de la muestra reducida \_\_\_\_\_

8. Fecha de obtención de la muestra de laboratorio \_\_\_\_\_

9. Fecha de expedición de la muestra de laboratorio \_\_\_\_\_

10. Nombre de los integrantes de la Comisión de muestreo \_\_\_\_\_

11. Fecha del informe \_\_\_\_\_

12. Observaciones (notas especiales si las hubiere).

4.5.1.1 Inmediatamente después de su elaboración, se enviará copia de estos informes al comprador, al vendedor y a los organismos oficiales que sí lo requieran.

4.5.1.2 Una copia del informe se anjará a la muestra de laboratorio.

#### BIBLIOGRAFIA

ISO 58 E - 1970 (International Organization for Standardization).

COVENIN  
383:1995

CATEGORIA  
B

---

**COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES  
MINISTERIO DE FOMENTO**

**Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12**

Tel. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12

CARACAS

publicación de:



ICS: 67.140.20

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

ISBN: 980-06-1509-1

---

Descriptores: Café verde, muestreo.