

INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA
San Pedro de Barva Heredia, Costa Rica

Circular N° 2898
30 de marzo del 2020

Normas técnicas ISO aplicadas al sector cafetalero homologadas para el uso en Costa Rica.

Señores:

Beneficiadores, Exportadores, Torrefactores, Productores y Comerciantes de Café.

Estimados Señores:

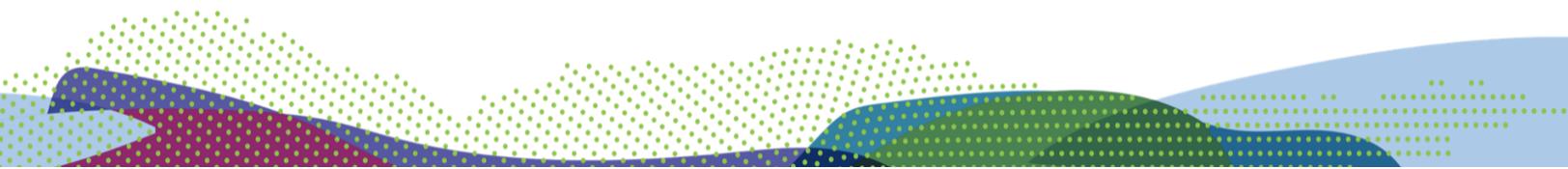
Reciban un cordial saludo de parte del Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE).

El Instituto del Café de Costa Rica como socio de Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica (INTECO), ha estado homologando normativa en conjunto con diferentes actores interesados de la cadena denominados Comités Técnicos Nacionales, guías que establecen, entre otras cosas, requisitos mínimos, métodos de ensayo y terminología que permitan contar con productos y servicios de calidad para el sector cafetalero nacional.

En estos Comités Técnicos Nacionales que para el sector café se agrupan con el número CTN 24, están formados con una representación equilibrada de diferentes organizaciones, para garantizar la transparencia, apertura y consenso de las normas que se elaboran, asegurando que cualquier persona, aunque no pertenezca al órgano que la crea, pueda emitir sus opiniones.

Actualmente se cuentan con 28 Normas Nacionales que han pasado por este proceso de homologación a las condiciones del país y dos que se encuentran en periodo de consulta pública (**INTE ISO 8455 Café verde. Guía de almacenamiento y transporte y la INTE ISO 18794 Café. Análisis sensorial. Vocabulario**), por lo que les recomendamos su utilización, para facilitar las relaciones entre sectores tanto nacional como internacionalmente.

A continuación, adjuntamos las Normas que existen en el país para el sector cafetalero:



Referencia interna	Nombre
INTE A118:2019	Café soluble. Requisitos.
INTE A75:2011 (confirmada 2017)	Café verde (Green Coffee). Requisitos.
INTE A76:2011 (confirmada 2017)	Café Verde. Metodología para el análisis sensorial cuantitativo descriptivo del café.
INTE A77:2011	Café Verde. Tabla de referencia de defectos.
INTE A78:2018	Café tostado. Requisitos.
INTE A79:2011/Enmienda 1:2017	Café tostado y molido. Método para la determinación del grado de molienda (tamaño de partícula).
INTE A80:2011	Café tostado y molido. Determinación del grado de tueste.
INTE A81:2011	Café Tostado. Determinación de cenizas totales.
INTE A82:2017	Café tostado y molido. Determinación del contenido de azúcares totales utilizando cromatografía líquida de alto desempeño (HPLC)
INTE A83:2011	Café Tostado. Método de ensayo para la determinación de granos quebrados.
INTE/ISO 11294:2011	Café tostado y molido. Determinación del contenido de humedad. Método por determinación de la pérdida en masa a 103 °C (método de rutina).
INTE/ISO 15161:2004	Directrices para la aplicación de la Norma ISO 9001:2000 en la industria de alimentos y bebidas.
INTE/ISO 24114:2018 MOD	Café soluble. Criterios de autenticidad. (MOD)
INTE/ISO 3509:2011	Café y sus derivados. Vocabulario.
INTE/ISO 3726:2018	Café instantáneo. Determinación de la pérdida de masa a 70 °C bajo presión reducida
INTE/ISO 4072:2011	Café verde en sacos. Muestreo.
INTE/ISO 4149:2011	Café Verde. Examen olfativo y visual, y determinación de la materia extraña y defectos.
INTE/ISO 4150:2011	Café Verde. Granulometría. Análisis de tamaño. Tamizado manual y mecánico.
INTE/ISO 4831:2011	Microbiología de alimentos y productos de alimentación animal. Método horizontal para la detección y enumeración de coliformes, técnica del número más probable.
INTE/ISO 4833:2011	Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Técnica de recuento de colonias a 30 °C.
INTE/ISO 6666:2011	Muestreo de café. Muestreador para café verde y café en pergamino.
INTE/ISO 6668:2011	Café Verde. Preparación de muestras para análisis sensorial.
INTE/ISO 6669:2011	Café Verde. Determinación de la densidad a granel por caída libre de los granos enteros.
INTE/ISO 6673:2011	Café verde. Determinación de la pérdida de masa a 105 °C.
INTE A119:2019	Café instantáneo (soluble). Determinación del contenido de sedimento/materia insoluble. Método visual.
INTE A120:2019	Guía de buenas prácticas para prevenir y reducir la contaminación de Ocratoxina A (OTA) en el café verde.
INTE/ISO 20481:2019	Café y productos del café. Determinación del contenido de cafeína Usando cromatografía líquida de alto desempeño (HPLC). Método de referencia.

INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA
San Pedro de Barva Heredia, Costa Rica

Circular N° 2898
30 de marzo del 2020

A los interesados en contar con el contenido de las normas indicadas, se les indica que las mismas pueden ser adquiridas en INTECO en formato PDF.

El ICAFE cuenta con los equipos para implementar todas las normas de café verde y tostado, por lo que si desean un apoyo para adquirir dichos equipos con gusto los podemos asesorar, ya que interesa tener mayor capacidad instalada en el país de empresas que implementen los procedimientos, para realizar intercomparaciones interlaboratoriales y verificar la competencia técnica del personal y de la representatividad de los resultados desarrollados con la norma correspondiente.

Los interesados pueden contactar al Ing. Rolando Chacón de la Unidad de Industrialización o al Ing. Víctor Vargas de Producción Sostenible para mayor información a los correos: rchacon@icafe.cr ó vvargas@icafe.cr o al 22437800.

Atentamente,

Original firmado

Lic. Xinia Chaves Quirós
Directora Ejecutiva

