



**Pražená mletá káva - Stanovení obsahu  
vlhkosti - Metoda stanovení ztráty  
hmotnosti při 103 °C (Běžná metoda)**

**ČSN ISO 11294**

58 1331

Roasted ground coffee - Determination of moisture content - Method by determination of loss in mass at 103 °C (Routine method)

Café torréfié moulu - Détermination de la teneur en eau - Méthode par détermination de la perte de masse a 103 °C (Méthode de routine)

Röstkaffee - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Verfahren durch Bestimmung des Massenverlustes bei 103 °C (Routineverfahren)

Tato norma je identická s mezinárodní normou ISO 11294:1994. Mezinárodní norma ISO 11294:1994 má status české technické normy.

This standard is identical with International Standard ISO 11294:1994. The International Standard

ISO 11294:1994 has the status of a Czech Standard.

**Nahrazení předchozích norem**

Touto normou se nahrazuje ČSN 58 0113-11 z 29. 3. 1991.

50418

## Změny proti předchozí normě

Sušení se provádí při 103 °C (původně 105 °C) a doba sušení je 2 h. V normě je uvedena opakovatelnost a reprodukovatelnost metody včetně výsledku srovnávacího testu mezi laboratořemi.

## Vypracování normy

Zpracovatel: Ing. Lenka Brzoňová, Balírny Douwe Egberts, a. s. Praha

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

Strana 3

---

## **MEZINÁRODNÍ NORMA Pražená mletá káva - Stanovení obsahu vlhkosti - Metoda stanovení ztráty hmotnosti při 103 °C (Běžná metoda) ISO 11294:1994**

---

První vydání

1994-10-01

ICS 67.140.20

Deskriptory: agricultural products, plant products, coffee, tests, determination of content, water

## **Předmluva**

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Na mezinárodních normách obvykle pracují technické komise ISO. Každý člen ISO,

který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být zastoupen v této komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace vládní i nevládní s nimiž ISO navázalo pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % z hlasujících členů.

Mezinárodní norma ISO 11294 byla vypracována Technickou komisí ISO/TC 34, *Zemědělské potravinářské výrobky*, subkomisí SC 15, *Káva*.

Příloha A této normy je pouze informativní.

## **1 Předmět normy**

Tato norma specifikuje běžnou metodu pro stanovení ztráty hmotnosti pražené mleté kávy při 103 °C.

POZNÁMKA 1 Bylo prokázáno, že tato metoda dává v průměru velmi podobné výsledky, jako metoda uvedená v ISO 11817:-, *Pražená mletá káva - Stanovení vlhkosti - Metoda Karla Fischera (Referenční metoda)*.

Tato metoda je nejvhodnější pro praženou mletou kávu zbavenou plynů, protože v pražené kávě jsou přítomny těkavé látky, zvláště oxid uhličitý.

---

**-- Vynechaný text --**