

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

**ПРАВИЛНИК  
О КВАЛИТЕТУ СИРОВЕ КАФЕ, ПРОИЗВОДА ОД КАФЕ,  
ЗАМЕНА ЗА КАФУ, КАО И СРОДНИХ ПРОИЗВОДА**

*Објављено у „Службеном гласнику РС”, број 159/20  
од 30. децембра 2020. године*

**I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ**

**Члан 1.**

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета сирове кафе, производа од кафе, замена за кафу, као и сродних производа (у даљем тексту: производи), и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, хемијска и сензорска својства и састав производа; врсту и количину сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради; методе узимања узорака и испитивање квалитета; елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради производа, као и декларисање и додатне захтеве за означавање производа.

**Члан 2.**

Субјект у пословању храном, пре почетка производње, доноси произвођачку спецификацију, у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана садржи нарочито:

- 1) назив производа, као и трговачко име, ако га производ има;
- 2) кратак опис технолошког поступка производње;
- 3) податке о врсти и количини састојака који се употребљавају у производњи и преради;
- 4) основне услове квалитета и извештај о извршеном испитивању квалитета;
- 5) податке из декларације у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране;
- 6) датум доношења и евиденцијски број произвођачке спецификације.

**Члан 3.**

Списак стандарда којима се утврђују методе за узимање узорака и испитивање квалитета производа, дат је у Прилогу 1 - Списак стандарда којима се утврђују методе за узимање узорака и испитивање квалитета производа, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Технолошки поступци који се примењују у производњи и преради производа, дати су у Прилогу 2 - Технолошки поступци који се примењују у

производњи и преради производа, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

#### Члан 4.

Производи који се стављају у промет декларишу се и означавају у складу са прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране и овим правилником.

У производњи производа могу да се користе адитиви у складу са прописом којим се уређују прехранбени адитиви, витамини и минерали у складу са прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, као и ароме у складу са прописом којим се уређују ароме.

У производњи производа могу да се користе и помоћна средства у складу са прописом којим се уређују квалитет и други захтеви за помоћна средства у производњи прехранбених производа, као и шећери у складу са прописом којим се уређује квалитет шећера намењеног за људску употребу.

Додаци које садрже производи морају да испуњавају услове у погледу квалитета у складу са посебним прописима којима се уређује њихов квалитет.

## II. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА

### 1. СИРОВА КАФА

#### Члан 5.

Сирова кафа је производ осушене семенке (зрна кафе) биљке рода *Coffea*, који је добијен одговарајућим технолошким поступком од плода кафе, уз уклањање мезокарпа, ендокарпа и потпуно или делимично пергаментна (сребрнасте опне).

Сирова кафа, у зависности од ботаничке врсте, разврстава се као:

- 1) Арабика кафа (*Coffea arabica* Linnaeus);
- 2) Робуста кафа (*Coffea canephora* Pierre ex Froehner);
- 3) Либерика кафа (*Coffea liberica* Hiern);
- 4) Ексцелса кафа (*Coffea dewevrei* De Wild i Durand var. *Excelsa* Chevalier);
- 5) Арабуста кафа (хибрид између *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot u Ake Assi).

#### Члан 6.

Сирова кафа из члана 5. овог правилника ставља се у промет под следећим називом:

- 1) сирова кафа;
- 2) мешавина сирове кафе;
- 3) сирова кафа без кофеина;
- 4) мешавина сирове кафе без кофеина;
- 5) сирова кафа са уделом лома;
- 6) мешавина сирове кафе са уделима лома.

#### Члан 7.

Сирова кафа у погледу квалитета треба да испуњава следеће услове, и то да:

1) не садржи више од 13,5% (m/m) влаге за сирову кафу, мешавину сирове кафе, сирову кафу са уделом лома (тзв. „Grinders’’) и мешавину сирове кафе са уделима лома, односно не више од 12% (m/m) влаге за сирову кафу без кофеина и мешавину сирове кафе без кофеина;

2) не садржи више од 5,5% (m/m) укупног пепела;

3) не садржи више од 2,0% (m/m) страних примеса (комадићи дрвета, грумење земље, камење, страни плодови итд);

4) не садржи живе инсекте и њихове ларве у било ком стадијуму развоја;

5) није оштећена водом или морском водом (зрна због влаге нису набубрела, без сјаја, светлије или тамније боје од уобичајене, непријатног мириса, плеснива и после пржења не дају напитака непријатног мириса, укуса и ароме);

6) не садржи страни мирис;

7) је крупноће, облика и боје својствене за ту ботаничку врсту кафе, осим код мешавине сирове кафе, мешавине сирове кафе без кофеина и мешавине сирове кафе са уделом лома;

8) даје напитака ароме, мириса и укуса својствен за ту ботаничку врсту кафе.

Сирова кафа и сирова кафа без кофеина имају уједначену крупноћу зрна ако најмање 80 % (m/m) зрна заостаје просејавањем кроз три узастопна сита за кафу у низу.

Сирова кафа са уделом лома и мешавина сирове кафе са уделима лома имају уједначену крупноћу зрна, ако најмање 50% (m/m) зрна заостаје просејавањем кроз три узастопна сита за кафу у низу.

#### Члан 8.

На декларацији сирове кафе која се ставља у промет, у истом видном пољу у којем се наводи назив производа, наводи се и назив ботаничке врсте кафе.

Поред података из става 1. овог члана, на декларацији сирове кафе, може се навести и трговачко име сирове кафе.

#### Сирова кафа без кофеина

#### Члан 9.

Сирова кафа која се ставља у промет под називом „сирова кафа без кофеина” и „мешавина сирове кафе без кофеина” поред услова из члана 7. овог правилника, треба да испуњава и услов да садржај кофеина не прелази 0,1% (m/m), рачунато на суву материју.

Сирова кафа без кофеина има боју и облик зрна који су својствени за ту врсту сирову кафу.

На декларацији сирове кафе без кофеина и мешавине сирове кафе без кофеина, поред података из члана 8. овог правилника, наводи се и податак о максималном садржају кофеина изражен у процентима.

## 2. ПРОИЗВОДИ ОД КАФЕ

### Члан 10.

Производи од кафе су:

- 1) пржена кафа;
- 2) екстракти од кафе;
- 3) напитак од хладно екстраховане кафе.

#### 1) Пржена кафа

### Члан 11.

Пржена кафа добија се пржењем сирове кафе до степена пржења који производу обезбеђује карактеристичну боју, мирис, укус и арому.

Пржена кафа у даљем технолошком поступку може да се подвргне и млевењу.

### Члан 12.

Пржена кафа ставља се у промет под следећим називима:

- 1) пржена кафа у зрну;
- 2) мешавина пржене кафе у зрну;
- 3) пржена кафа без кофеина у зрну;
- 4) мешавина пржене кафе без кофеина у зрну;
- 5) пржена млевена кафа;
- 6) мешавина пржене млене кафе;
- 7) пржена млевена кафа без кофеина;
- 8) мешавина пржене млене кафе без кофеина.

### Члан 13.

Пржена кафа из члана 12. овог правилника у погледу квалитета испуњава следеће услове, и то да:

- 1) не садржи више од 5% (m/m) влаге;
- 2) не садржи више од 6% (m/m) укупног пепела;
- 3) количина укупних страних примеса не прелази 0,1% (m/m);
- 4) не садржи више од 1% (m/m) препржених (угљенисаних) зрна; осим производа из члана 12. тач. 5) до 8);
- 5) садржи најмање 22% (m/m) материја растворљивих у води (екстрактивних материја), осим пржене кафе без кофеина код које минимални проценат садржаја тих материја износи 20% (m/m);
- 6) није плеснива и да не даје напитак непријатног мириса, укуса и ароме;
- 7) не садржи скроб.

### Члан 14.

Мешавина кафе добијена пржењем две или више врста сирове кафе, ставља се у промет под називима „мешавина пржене кафе у зрну”

„мешавина пржене кафе без кофеина у зрну” „мешавина пржене млевене кафе” као и „мешавина пржене млевене кафе без кофеина”.

Називима производа из става 1. овог члана може се додати и назив ботаничке врсте кафе из члана 5. овог правилника која је процентуално највише заступљена у мешавини, с тим да тај проценат није мањи од једне трећине у односу на масу готовог производа.

#### Члан 15.

Пржена кафе која не садржи више од 0,1% кофеина ставља се у промет под називима „пржена кафе без кофеина у зрну” „мешавина пржене кафе без кофеина у зрну” „пржена млевена кафе без кофеина” као и „мешавина пржене млевене кафе без кофеина”.

Производи добијени млевењем пржене кафе у зрну, стављају се у промет под називима „пржена млевена кафе” „мешавина пржене млевене кафе” „пржена млевена кафе без кофеина” као и „мешавина пржене млевене кафе без кофеина”.

Називима производа из ст. 1. и 2. овог члана може се додати и назив ботаничке врсте кафе из члана 5. овог правилника која је процентуално највише заступљена у мешавини, с тим да тај проценат није мањи од једне трећине у односу на масу готовог производа.

### 2) Екстракти од кафе

#### Члан 16.

Екстракти од кафе су концентровани производи добијени екстракцијом из пржених зрна кафе, при чему се као средство за екстракцију користи само вода, а искључује сваки процес хидролизе додавањем киселине или базе.

Екстракт од кафе садржи растворљиве и ароматске састојке кафе, нерастворљиве материје које је технички немогуће уклонити, као и нерастворљива уља која потичу из кафе.

#### Члан 17.

Екстракти од кафе стављају се у промет под следећим називима:

- 1) екстракт од кафе;
- 2) растворљива кафе;
- 3) растворљиви екстракт од кафе;
- 4) инстант кафе.

#### Члан 18.

У екстрактима од кафе из члана 17. овог правилника садржај суве материје пореклом из кафе је:

- 1) најмање 95% (m/m) за суви екстракт од кафе;
- 2) 70-85% (m/m) за екстракт од кафе у пасти;
- 3) 15-55% (m/m) за течни екстракт од кафе.

Екстракт кафе у праху (суви екстракт од кафе) или пасти може да садржи само материје које су добијене екстраковањем из кафе.

Течни екстракт од кафе може да садржи шећере, пржене или непржене у количини која није већа од 12% (m/m) рачунато на масу производа.

#### Члан 19.

Поред података који су прописани у складу са прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, декларација екстракта од кафе садржи и следеће податке:

1) у зависности од врсте производа из члана 17. овог правилника, назив производа се допуњује наводом:

(1) „паста” или „у облику пасте”, или

(2) „течни” или „у течном стању”;

2) за производе из члана 18. став 1. тачка 3) овог правилника, који садрже више од 25% (m/m) суве материје кафе, уз назив производа може да се наведе и реч: „концентровани”;

3) навод „без кофеина” уколико садржај кофеина није већи од 0,3% суве материје кафе, при чему се овај навод наводи у истом видном пољу са називом производа;

4) за производе из члана 18. став 1. тачка 3) овог правилника уколико садрже шећере називи производа допуњују се наводима: „са”, „конзервисано са”, „са додатком” или „пржено са”, после чега се наводи назив коришћеног шећера, у истом видном пољу као и назив производа;

5) производи из члана 18. став 1. тач. 2) и 3) овог правилника садрже и податак о минималној количини суве материје кафе изражене као % (m/m) у односу на готов производ.

#### 3) Напитак од хладно екстраховане кафе

#### Члан 20.

Напитак од хладно екстраховане кафе јесте производ у течном стању, који се добија хладном екстракцијом из пржених зрна кафе или пржене млевене кафе, односно мешавине пржених зрна кафе или мешавине пржене млевене кафе, при чему се као средство за екстракцију користи само вода, а искључује сваки процес хидролизе додавањем киселине или базе.

Производ из става 1. овог члана ставља се у промет под називом „Напитак од хладно екстраховане кафе”.

### 3. ЗАМЕНА ЗА КАФУ

#### 1) Пржена замена за кафу

#### Члан 21.

Замена за кафу јесте производ добијен пржењем плодова и делова јестивих биљака богатих скробом, шећерима и инулином.

Кувањем или растварањем у води производа из става 1. овог члана добија се напиток.

Као сировине за производњу замене за кафу употребљавају се: јечам, раж, пшеница, јечмени слад и слад других житарица, цикоријино корење

(*Cichorium inthybus L.*), рогац, сланутак (наут), грашак, жир, неестраховани резанци шећерне репе, махунарке и соја.

Заменама за кафу могу се додавати: шећер, скробни сируп, меласа са најмање 50% шећера, јестива биљна уља и други додаци.

#### Члан 22.

Замена за кафу испуњава следеће услове квалитета, и то да:

1) је светле до тамне браон боје, а напитац добијен њеним кувањем или растварањем у води да има укус и мирис својствен тој замени за кафу;

2) ако је произведена од проклијалих житарица треба да садржи најмање 35% екстракта растворљивог у воду; ако је произведена од соје треба да садрже најмање 20%, а за остале замене треба да садрже најмање 40% тог екстракта, без додатог шећера;

3) није препржена, односно угљенисана;

4) није произведена од сировина које нису безбедне за исхрану људи, сировина које нису у максималној могућој мери очишћене од примеса свих врста, као и сировина без нутритивних вредности (нпр. преврела комина, троп, екстраховани резанци шећерне репе);

5) није произведена уз коришћење минералних уља;

6) сировине од којих се производи сладна замена морају да садрже најмање 70% проклијалих зрна са клицом развијеном најмање до половине зрна;

7) да количине воде, пепела и пепела нерастворног у HCl (песак) за замене за кафу нису веће од вредности које су прописане у табели – Сировине за производњу замене за кафу.

Табела: Сировине за производњу замене за кафу

| Сировине за производњу замене за кафу | Вода % | Пепео % | Пепео нерастворен у HCl % |
|---------------------------------------|--------|---------|---------------------------|
| Житарице                              | 10     | 4       | 1                         |
| Проклијале житарице                   | 12     | 4       | 1                         |
| Цикорија                              | 15     | 8       | 2,5                       |
| Сланутак (наут) или грашак            | 10     | 6       | 1                         |
| Жир                                   | 10     | 6       | 1                         |
| Соја                                  | 7      | 7       | 1                         |

Услови квалитета из става 1. овог члана односе се и на мешавину замена за кафу.

#### Члан 23.

Поред података који се наводе у складу са прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, декларација замене за кафу садржи и податке о поступку прераде, као и називу сировине/а као замена за кафу.

Назив замене за кафу из става 1. овог члана наводи се и на главном видном пољу производа.

Навод „замена за кафу” не наводи се на декларацији производа.

#### Члан 24.

Пржена млевена кафа може да се меша са прженом млевеном заменом за кафу.

Мешавина пржене млевене кафе са прженом млевеном заменом за кафу, ставља се у промет под следећим називом:

1) када је у производу садржај пржене млевене кафе већи од 50% (m/m) речима: „Производ на бази кафе са” додаје се назив замене за кафу у складу са чланом 23. овог правилника;

2) када је у производу садржај кафе исти или мањи од 50% (m/m) речима: „Производ на бази” додаје се назив замене за кафу у складу са чланом 23. овог правилника и речи: „са кафом”.

Називи из става 2. овог члана наводе се и на главном видном пољу производа.

#### 2) Екстракти замена за кафу

#### Члан 25.

Екстракти замена за кафу јесу производи добијени воденом екстракцијом из пржених замена за кафу, који искључују сваки процес хидролизе додавањем киселине или базе.

За производњу екстракта замена за кафу користе се сировине за производњу замена за кафу и додаци из члана 21. ст. 3. и 4. овог правилника.

#### Члан 26.

Екстракти замене за кафу, осим екстракта цикорије, стављају се у промет као:

- 1) екстракт;
- 2) течни екстракт;
- 3) инстант.

#### Члан 27.

Екстракти замене за кафу испуњавају следеће услове квалитета:

- 1) да нису плесниви;
- 2) припремљени напитака има сензорна својства која су својствена сировини од које се добија;
- 3) да садржај суве материје мора да буде најмање 95%(m/m), за суви екстракт замене за кафу.

#### Члан 28.

Поред података који се наводе у складу са прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране назив екстракта замена за кафу садржи назив из члана 26. овог правилника и назив сировине замене за кафу из члана 21. став 3. овог правилника.



Код мешања више екстракта замена за кафу производима из члана 26. овог правилника додаје се реч: „мешавина” након чега се наводе називи сировина које се користе.

#### Члан 29.

Екстракти замене за кафу могу да се мешају са екстрактима кафе.

Мешавина екстракта кафе и екстракта замена за кафу стављају се у помет под следећим називима:

1) када је у производу садржај екстракта кафе већи од 50% (m/m) речима: „Производ на бази екстракта кафе са” додаје се назив екстракта замене за кафу у складу са чланом 28. овог правилника;

2) када је у производу садржај екстракта исти или мањи од 50% (m/m) речима: „Производ на бази” додаје се назив екстракта замене за кафу у складу са чланом 28. овог правилника и речи „са екстрактом кафе”,

Називи из става 2. овог члана наводе се и на главном видном пољу производа.

#### 3) Екстракт цикорије

#### Члан 30.

Екстракти од цикорије су концентровани производи добијени екстракцијом из пржене цикорије, при чему се као средство за екстракцију користи само вода, а искључује сваки процес хидролизе додавањем киселине или базе.

Екстракти цикорије се стављају у промет под називом:

- 1) екстракт цикорије;
- 2) растворљива цикорија;
- 3) инстант цикорија.

#### Члан 31.

У екстрактима цикорије из члана 30. овог правилника садржај суве материје, који потиче од цикорије, је:

- 1) најмање 95% (m/m) за суви екстракт цикорије;
- 2) 70-85% (m/m) за екстракт цикорије у пасти;
- 3) 25-55% (m/m) за течни екстракт цикорије.

Екстракт цикорије у праху или пасти не може да садржи више од 1% (m/m) материја које не потичу из цикорије.

Течни екстракт од цикорије може да садржи јестиве шећере, пржене или непржене у количини која није већа од 35% (m/m) рачунато на масу производа.

#### Члан 32.

Поред података који су утврђени у складу са прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, декларација екстракта од цикорије, садржи и следеће податке:

1) у зависности од врсте производа из члана 30. овог правилника, назив производа се допуњује наводом:

(1) „паста” или „у облику пасте”, или

(2) „течни” или „у течном стању”;

2) за производе из члана 30. овог правилника који садрже више од 45% (m/m) суве материје цикорије, уз назив производа додаје се реч: концентровани/а;

3) за производе из члана 30. овог правилника уколико садрже шећере називи производа допуњују се речима: „са”, „конзервисано са”, „са додатком” или „пржено са”, после чега се наводи назив коришћеног шећера, у истом видном пољу као и назив производа.

Производи из члана 30. овог правилника садрже и податак о минималној количини суве материје цикорије изражене као % (m/m) у односу на готов производ.

#### 4. СРОДНИ ПРОИЗВОДИ

##### Члан 33.

Сродни производи јесу производи од кафе из члана 10. овог правилника којима се могу додавати: шећер, млеко у праху и други производи од млека, биљне масти, ароме, адитиви, зачини, екстракти зачина и други додаци.

Сродни производи јесу и производи добијени мешањем производа од кафе из чл. 12. и 17. овог правилника, којима се могу додавати додаци наведени у ставу 1. овог члана.

Сродним производима из ст. 1 и 2. овог члана могу се додавати и јестиви делови биљака, осим пржених јестивих делова биљака из члана 21. овог правилника и њихових екстраката.

##### Члан 34.

Сродни производи из члана 33. став 1. стављају се у промет под називом који садржи називе производа од кафе из чл. 12, 17. или 20. овог правилника и речи: „са” уз навођење додатака из члана 33. овог правилника.

Сродни производи из члана 33. став 2. стављају се у промет под називом који садржи називе мешавина производа од кафе из чл. 12. и 17. и речи: „са” уз навођење додатака из члана 33. овог правилника.

Ако производи из члана 33. овог правилника садрже више од два додатка у називу производа могу да се додају речи: „са додацима”.

### III. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 35.

Захтеви овог прописа се не примењују за сирову кафе, производе од кафе, замена за кафу, као и сродних производа које су законито стављени на тржиште, осталих земаља Европске уније или Републике Турске, односно законито произведени у држави потписници ЕФТА Споразума, уколико производ испуњава захтеве безбедности и заштите другог јавног интереса еквивалентне захтевима који су прописани овим правилником.

Изузетно од става 1. овог члана, може се ограничити стављање на тржиште или повући са тржишта производ из става 1. овог члана, уколико се после спроведеног поступка из Уредбе ЕЗ број 764/2008, утврди да такав

производ не може да испуни захтеве еквивалентне захтевима који су прописани овим прописом.

#### Члан 36.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету сирове кафе, производа од кафе, сурогата кафе и сродних производа („Службени гласник РС”, бр. 54/12 и 80/15).

Производи који су декларисани, односно означени до дана почетка примене овог правилника, а који не испуњавају услове прописане овим правилником, могу бити у промету до истека рока трајања.

#### Члан 37.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 31. маја 2022. године, осим члана 35. који се примењује даном приступања Републике Србије Европској унији.

Број: 110-00-00147/2020-09

У Београду, 15. децембра 2020. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић

СПИСАК  
СТАНДАРДА КОЈИМА СЕ УТВРЂУЈУ МЕТОДЕ ЗА УЗИМАЊЕ УЗОРАКА И  
ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

| Ред. број | Назив стандарда                                                                                                          | Ознака стандарда |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1.        | Сирова кафа - Одређивање садржаја воде - Основна референтна метода;                                                      | SRPS ISO 1446    |
| 2.        | Инстант кафа - Одређивање губитка масе на 70°C под смањеним притиском;                                                   | SRPS ISO 3726    |
| 3.        | Сирова кафа у врећама - Узимање узорака;                                                                                 | SRPS ISO 4072    |
| 4.        | Сирова кафа - Испитивање мириса и изгледа и одређивање страних примеса и недостатака;                                    | SRPS ISO 4149    |
| 5.        | Сирова кафа - Гранулометријска анализа - Ручно и машинско просејавање;                                                   | SRPS ISO 4150    |
| 6.        | Узимање узорака кафе - Сонде за сирову кафу и кафу у пергаментној љусци                                                  | SRPS ISO 6666    |
| 7.        | Сирова кафа - Одређивање удела зрна оштећених инсектима                                                                  | SRPS ISO 6667    |
| 8.        | Сирова кафа - Припрема узорака за сензорску анализу;                                                                     | SRPS ISO 6668    |
| 9.        | Инстант кафа - Метода узимања узорака за ринфузна паковања са унутрашњим омотачем                                        | SRPS ISO 6670    |
| 10.       | Сирова кафа - Одређивање губитка масе на 105°C;                                                                          | SRPS ISO 6673    |
| 11.       | Пржена млевена кафа -Одређивање саржаја влаге -Метода одређивања губитка масе на 103°C (рутинска метода)                 | SRPS ISO 11294   |
| 12.       | Пржена млевена кафа -Одређивање садржаја влаге -Метода по Карлу Фишеру (референтна метода)                               | SRPS ISO 11817   |
| 13.       | Кафа и производи од кафе-Одређивање садржаја кофеина течном хроматографијом високе перформансе (ХПЛЦ) -Референтна метода | SRPS ISO 20481   |
| 14.       | Инстант кафа - Одређивање садржаја влаге - Метода по Карлу Фишеру (референтна метода)                                    | SRPS ISO 20938   |

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ  
КОЈИ СЕ ПРИМЕЊУЈУ У ПРОИЗВОДЊИ И ПРЕРАДИ ПРОИЗВОДА

| Редни број | Назив       | Опис                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.         | пржење      | Термичка обрада која узоркује темељне хемијске и физичке промене у структури и саставу сирове кафе, што доводи до промене боје кафе у смеђу и развоја карактеристичне ароме пржене кафе                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.         | млевење     | Механичка операција са сврхом уситњавања пржене кафе у зрну и добијања пржене млевене кафе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3.         | екстракција | Дифузиона операција у којој се из неке чврсте материје (или течности) врши извлачење неке корисне компоненте помоћу погодног растварача                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4.         | мешање      | Поступак приликом којег се механичким путем врши хомогенизовање две или више компоненти ради добијања уједначене мешавине која у сваком свом делу има исте карактеристике                                                                                                                                                                                                                                           |
| 5.         | паковање    | Скуп операција везаних за стављање производа у амбалажу при чему амбалажа има двојаку функцију:<br>1. заштитна функција (штити производ од атмосферских утицаја - повишене влаге и топлоте; од механичких утицаја, хемијских утицаја, механичких нечистоћа; животиња, реинфекције) - омогућује очување производа<br>2. продајна, комерцијална функција - пружа информације о производу и привлачи купца / потрошача |





