

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 1454:2013

ISO 3720:2011

Xuất bản lần 4

CHÈ ĐEN - ĐỊNH NGHĨA VÀ CÁC YÊU CẦU CƠ BẢN

Black tea – Definition and basic requirements

HÀ NỘI - 2013

Mục Lục

Lời nói đầu.....	3
Lời nói giới thiệu.....	4
1. Phạm vi áp dụng	5
2. Tài liệu viện dẫn	5
3. Thuật ngữ và định nghĩa	6
4. Yêu cầu cơ bản	6
5. Lấy mẫu	8
6. Phương pháp thử	8
7. Đóng gói và ghi nhãn	8

Lời nói đầu

TCVN 1454:2013 thay thế TCVN 1454:2007;

TCVN 1454:2013 hoàn toàn tương đương với ISO 3720:2011;

TCVN 1454:2013 do Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lời giới thiệu

Chè được trồng và chế biến làm đồ uống tại nhiều nước trên thế giới. Chè đen có thể được sản xuất từ chè được trồng tại một vùng, hoặc khu vực hoặc có thể được đầu trộn từ hai hay nhiều loại chè có nguồn gốc khác nhau.

Để thỏa mãn các đặc tính của chè đen và nước chè như mong muốn, phụ thuộc vào nhiều yếu tố bao gồm cả nước dùng để pha chè, nước chè uống không có sữa hoặc chanh và thị hiếu của mỗi cá nhân.

Mục đích của tiêu chuẩn này là để xác định nguồn thực vật để chế biến chè đen và đặt ra những yêu cầu đối với một số đặc tính hóa học nhất định, nếu đáp ứng được những yêu cầu thì chè đó được công nhận là đã qua quá trình sản thực hành sản xuất tốt.

Đó là vấn đề cho các bên quan tâm đến việc áp dụng các yêu cầu của tiêu chuẩn này đối với hàng gửi đi hoặc toàn bộ lô hàng chè đen. Chất lượng chè thường được đánh giá bằng bộ phận cảm quan bởi kỹ năng của những người thử nếm chè, những đánh giá của họ dựa trên kinh nghiệm trước đây của họ về chè từ khu vực sản xuất và hiểu biết của họ về thị hiếu của quốc gia hay khu vực và các ưu đãi của các quốc gia tiêu thụ chè. Những chỉ tiêu đánh giá những tính chất như ngoại hình của chè trước khi chuẩn bị nước thử và bã chè, màu nước, mùi vị của nước chè. Một chuyên gia thử nếm có thể đánh giá mẫu chè và có thể sẽ yêu cầu không phải thực hiện các phân tích hóa học. Như vậy, trong thực tế để giảm thời gian và chi phí, chỉ những mẫu chè bị chuyên gia thử nếm "ngghi ngờ" mới phải tiến hành phân tích hóa học.

Chè đen - Định nghĩa và các yêu cầu cơ bản

Black tea - Definition and basic requirements

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các bộ phận của cây chè thích hợp cho sản xuất chè đen dùng làm đồ uống và các yêu cầu hóa học đối với chè đen, làm căn cứ xác định sự phù hợp với thực hành sản xuất tốt.

Tiêu chuẩn này cũng quy định các yêu cầu về đóng gói và ghi nhãn đối với chè đen đựng trong các vật chứa.

Tiêu chuẩn này không áp dụng đối với chè đen đã khử cafein hoặc chè đen đã được ướp hương.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau là rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi.

TCVN 5084 (ISO 1576), Chè – Xác định tro tan và tro không tan trong nước;

TCVN 5085 (ISO 1578), Chè – Xác định độ kiềm của tro tan trong nước;

TCVN 5086 (ISO 3103), Chè – Chuẩn bị nước pha để thử cảm quan;

TCVN 5087 (ISO 6078), Chè đen – Thuật ngữ và định nghĩa;

TCVN 5103 (ISO 5498), Nông sản thực phẩm – Xác định hàm lượng chất xơ thô – Phương pháp chung;

TCVN 5609 (ISO 1839), Chè – Lấy mẫu;

TCVN 5610 (ISO 9768), Chè – Xác định hàm lượng chất chiết trong nước;

TCVN 5611 (ISO 1575), Chè – Xác định tro tổng số;

TCVN 5612 (ISO 1577), Chè – Xác định tro không tan trong axit;

TCVN 1454 : 2013

TCVN 5613 (ISO 1573), *Chè – Xác định hao hụt khối lượng ở 103 °C*;

TCVN 5714 (ISO 15598), *Chè – Xác định hàm lượng chất xơ*;

ISO 1572, *Tea – Preparation of ground sample of known dry matter content (Chè – Chuẩn bị mẫu nghiền đã biết hàm lượng chất khô)*.

ISO 14502-1, *Determination of substances characteristic of green and black tea – Part 1: Content of total polyphenols in tea – Colometric method using Folin – Ciocalteu reagent (Xác định các đặc tính, tính chất của chè xanh và chè đen – Phần 1: Polyphenol tổng số trong chè – Phương pháp đo màu sử dụng thuốc thử Folin - Ciocalteu)*;

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1 Chè đen (Black tea)

Sản phẩm thu được bằng cách chế biến búp non của cây chè thuộc loài *Camellia sinensis* (L) O.Kuntze theo các giai đoạn công nghệ làm héo, phá vỡ tế bào, lên men và sấy khô, sản phẩm dùng để pha làm đồ uống.

4 Yêu cầu cơ bản

4.1 Yêu cầu chung

Chè không được có hiện tượng bị hư hỏng và không bị nhiễm tạp chất lạ. Nước chè khi đánh giá phải tuân thủ theo quy định trong TCVN 5086 (ISO 3103). Việc đánh giá phải được thể hiện trong báo cáo thử nghiệm, sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa trong TCVN 5087 (ISO 6078).

4.2 Yêu cầu về hóa học

4.2.1 Chè phải đáp ứng theo các yêu cầu được quy định tại Bảng 1, trong đó tất cả các số liệu đưa ra được biểu thị theo sản phẩm đã sấy khô ở nhiệt độ $103\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ bằng phương pháp được quy định trong TCVN 5613 (ISO 1573).

4.2.2 Không giới hạn nào quy định cụ thể về "độ ẩm" của chè thu được. Nếu cần, có thể xác định khối lượng hao hụt thực của mẫu chè ở nhiệt độ $103\text{ }^{\circ}\text{C}$ và kết quả được ghi lại trong báo cáo thử nghiệm. Trong trường hợp đó việc xác định được thực hiện theo phương pháp quy định trong TCVN 5613 (ISO 1573).

Bảng 1 - Yêu cầu hóa học đối với chè đen

Đặc tính	Yêu cầu	Phương pháp thử
Chất chiết trong nước, % khối lượng không nhỏ hơn	32	TCVN 5610 (ISO 9768)
Tro tổng số, % khối lượng tính theo chất khô không lớn hơn	8	TCVN 5611 (ISO 1575)
không nhỏ hơn	4	
Tro tan trong nước, % khối lượng của tro tổng số không nhỏ hơn	45	TCVN 5084 (ISO 1576)
Độ kiềm của tro tan trong nước (tính theo KOH), % khối lượng không nhỏ hơn	1,0 ^a	TCVN 5085 (ISO 1578)
không lớn hơn	3,0 ^a	
Tro không tan trong axit, % khối lượng không lớn hơn	1,0	TCVN 5612 (ISO 1577)
Chất xơ, % khối lượng không lớn hơn	16,5	TCVN 5103 (ISO 5498), hoặc TCVN 5714 (ISO 15598 ^b)
Hàm lượng polyphenol tổng số, % khối lượng không nhỏ hơn	9	ISO 14502-1

a. Khi độ kiềm của tro tan trong nước được tính theo millimol KOH/ 100 g mẫu nghiền, thì giới hạn phải là: không nhỏ hơn 17,8; không lớn hơn 53,6.

b. Phương pháp cụ thể để xác định hàm lượng chất xơ trong chè được quy định tại TCVN 5714 (ISO 15598), tuy nhiên thông thường thì phương pháp chung được quy định tại tiêu chuẩn ISO 5498 là đủ. Trong trường hợp có tranh chấp, thì cần tuân thủ theo phương pháp xác định được quy định tại TCVN 5714 (ISO 15598). Yêu cầu về lượng chất chất xơ tối đa là 16,5 % khối lượng sẽ không thay đổi dù sử dụng bất kỳ phương pháp nào.

TCVN 1454 : 2013

5 Lấy mẫu

Xem TCVN 5609 (ISO 1839)

6 Phương pháp thử

6.1 Các mẫu chè phải được kiểm tra tính phù hợp với các yêu cầu về hóa học của tiêu chuẩn này bằng các phương pháp thử quy định trong Bảng 1.

6.2 Các yêu cầu được quy định trong Bảng 1, ngoại trừ chất hòa tan, được xác định bằng cách sử dụng mẫu nghiền chuẩn theo tiêu chuẩn ISO 1572.

7 Đóng gói và ghi nhãn

7.1 Đóng gói

Chè phải được đóng gói trong các bao bì kín, sạch, khô và được làm bằng vật liệu không gây ảnh hưởng tới chất lượng chè.

7.2 Ghi nhãn

Các bao bì đựng chè phải được ghi nhãn theo quy định của pháp luật và theo thỏa thuận giữa các bên liên quan.
