

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 9739:2013

ISO 6079:1990

Xuất bản lần 1

CHÈ HÒA TAN DẠNG RẮN – YÊU CẦU

Instant tea in solid form – Specification

HÀ NỘI – 2013

Lời nói đầu

TCVN 9739:2013 hoàn toàn tương đương với ISO 6079:1990;

TCVN 9739:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F20 *Chè và sản phẩm chè* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lời giới thiệu

Hiện nay, có nhiều dạng sản phẩm đồ uống có nguồn gốc từ các giống chè *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze, được dùng để làm đồ uống. Một số thành phần của chất tạo hương không được có mặt trong sản phẩm chè như chanh, bạc hà, hoa nhài v.v... và một lượng đáng kể cacbohydrat không phải từ chè. Các sản phẩm khác nhau có các đặc trưng khác nhau, vì vậy đối với các yêu cầu cụ thể cần tách riêng cho từng loại sản phẩm.

Phần lớn chè hoà tan được sản xuất ở dạng rắn nhưng hiện nay cũng có sản xuất cả những loại chè hoà tan dạng khác như chè cô đặc và các sản phẩm đông lạnh bán rắn ("dạng nhão"). Các yêu cầu đối với các loại chè hoà tan này sẽ được quy định khi cần.

Mặc dù các chất như cafein và các hợp chất polyphenol là đặc trưng của chè, nhưng hiện tại chưa có đủ thông tin để quy định trong tiêu chuẩn này.

Chè hoà tan có một số chỉ tiêu vật lý có thể thay đổi, có thể kiểm soát được trong quá trình sản xuất. Sự thay đổi này cho phép sản xuất ra những sản phẩm khác nhau đáp ứng nhu cầu và vị giác của khách hàng. Về lý do kỹ thuật, tỷ trọng và tốc độ chảy chỉ liên quan đến nhà đóng gói, người tham gia cuối cùng trong chuỗi từ nhà sản xuất đến người tiêu dùng thực hiện kiểm soát các chỉ tiêu vật lý của sản phẩm. Vì vậy, tốt nhất các chỉ tiêu này của sản phẩm là do thỏa thuận giữa nhà cung cấp và nhà đóng gói.

Chè hòa tan dạng rắn – Yêu cầu

Instant tea in solid form – Specification

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu cụ thể đối với chè hòa tan dạng rắn.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho

- a) chè hòa tan chứa cacbohydrat không có nguồn gốc từ chè làm chất độn/chất làm đầy (thường được xem là “chè hòa tan hoàn toàn”);
- b) các chế phẩm chè hòa tan có bổ sung nguyên liệu thơm trừ khi các nguyên liệu này có nguồn gốc từ loài thực vật *Camellia sinensis*;
- c) chè hòa tan đã tách cafein.

2 Tài liệu viện dẫn

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

TCVN 9741:2013 (ISO 7513:1990 with Amd.1:2012), *Chè hòa tan dạng rắn – Xác định độ ẩm (hao hụt khối lượng ở 103 °C)*

TCVN 9742:2013 (ISO 7514:1990), *Chè hòa tan dạng rắn – Xác định tro tổng số*

TCVN 9743:2013 (ISO 7516:1984), *Chè hoàn tan dạng rắn – Lấy mẫu*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

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

3.1**Chè hòa tan dạng rắn (instant tea in solid form)**

Phần chất rắn hòa tan trong nước thu được bằng cách chiết dịch của lá, chồi, cuống và các bộ phận khác của cây chè thuộc loài *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze để làm đồ uống, có chứa một lượng hỗ trợ chất chế biến và phụ gia thực phẩm trong giới hạn cho phép nếu được sử dụng và được làm khô.

4 Lấy mẫu

Lấy mẫu theo TCVN 9743:2013 (ISO 7516:1984).

5 Đặc tính hóa học

Chè hòa tan dạng rắn phải phù hợp với các yêu cầu nêu trong Bảng 1.

Chè hòa tan dạng rắn phải phù hợp với các quy định có liên quan đến phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến và các dư lượng của chúng trong sản phẩm, nếu có.

CHÚ THÍCH

- Màu sắc, độ trong của nước được chuẩn bị từ chè hòa tan dạng rắn và các phương pháp xác định chúng phụ thuộc vào sự thỏa thuận giữa nhà cung cấp và nhà đóng gói.
- Yêu cầu về tốc độ chảy tự do, mật độ nén, khả năng chảy của sản phẩm phụ thuộc vào sự thoãn thuận giữa nhà cung cấp và nhà đóng gói. Các phương pháp thử để xác định tốc độ chảy tự do, mật độ nén được quy định trong TCVN 5088:1990 (ISO 6770:1982), *Chè tan nhanh – Xác định khối lượng thể tích chảy tự do và khối lượng thể tích nén chặt*.

Bảng 1 – Các yêu cầu về chỉ tiêu hóa học của chè hòa tan dạng rắn

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
Độ ẩm, % khối lượng, tối đa	6	TCVN 9741 (ISO 7513)
Tro tổng số, % khối lượng, tối đa, tính theo chất khô	20	TCVN 9742 (ISO 7514)

6 Phương pháp thử

Các mẫu chè hòa tan phải được phân tích để đảm bảo phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn này, sử dụng các phương pháp thử được quy định trong Bảng 1.

7 Ghi nhãn

Ghi nhãn bao gói chè hoà tan theo quy định hiện hành.

CHÚ THÍCH 3 Có thể ghi nhãn bổ sung theo yêu cầu của nhà đóng gói hoặc của cơ sở kinh doanh chè hòa tan.