

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

TUYỂN TẬP
TIÊU CHUẨN NÔNG NGHIỆP
VIỆT NAM

PROCEEDINGS OF VIETNAM AGRICULTURAL STANDARDS

2

TẬP IV
TIÊU CHUẨN NÔNG SẢN
PHẦN II - TIÊU CHUẨN CHÈ

HÀ NỘI, 2001

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

TUYỂN TẬP
TIÊU CHUẨN NÔNG NGHIỆP
VIỆT NAM

PROCEEDINGS OF VIETNAM AGRICULTURAL STANDARDS

TẬP IV
TIÊU CHUẨN NÔNG SẢN
PHẦN II - TIÊU CHUẨN CHÈ

HÀ NỘI, 2001

LỜI NÓI ĐẦU

Để phục vụ kịp thời nhu cầu quản lý, nghiên cứu và sản xuất, Vụ Khoa học công nghệ và Chất lượng sản phẩm ban hành Tuyển tập tiêu chuẩn Nông nghiệp Việt Nam gồm các Tiêu chuẩn Việt Nam và Tiêu chuẩn Ngành về lĩnh vực Nông nghiệp đang được áp dụng ở Việt Nam.

Tuyển tập tiêu chuẩn Nông nghiệp Việt Nam được sắp xếp theo từng tập, mỗi tập là một chuyên đề, như: trồng trọt, bảo vệ thực vật, phân bón, chăn nuôi, nông sản...

Tiêu chuẩn nông sản gồm các phần riêng cho từng mặt hàng như: gạo, chè, cà phê, cao su...

Đây là lần đầu tiên Tuyển tập tiêu chuẩn Nông nghiệp Việt Nam được ban hành, do vậy không thể tránh khỏi những thiếu sót, chúng tôi mong nhận được các ý kiến đóng góp của các đơn vị và cá nhân để lần xuất bản sau được hoàn thiện hơn. Mọi ý kiến góp ý xin gửi về Vụ Khoa học công nghệ và Chất lượng sản phẩm - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn - Số 2 Ngọc Hà, Ba Đình, Hà Nội.

Vụ Khoa học công nghệ và Chất lượng sản phẩm

MỤC LỤC

	Trang
1 Chè đợt tươi. Phương pháp xác định hàm lượng bánh tẻ. TCVN 1053-86.	7
2 Chè đợt tươi. Phương pháp xác định lượng nước ngoài đợt. TCVN 1054-86.	9
3 Chè đen rời. TCVN 1454-1993.	10
4 Chè xanh. TCVN 1455-1993.	13
5 Chè đen, chè xanh. Phương pháp thử. TCVN 1456-83.	15
6 Chè đen, chè xanh. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản. TCVN 1457-83.	19
7 Chè đợt khô. Phương pháp thử. TCVN 1458-86	21
8 Chè đợt tươi. Yêu cầu kỹ thuật. TCVN 2843-79.	25
9 Chè. Xác định các chỉ tiêu cảm quan bằng phương pháp cho điểm. TCVN 3218-1993.	26
10 Công nghệ chế biến chè. Thuật ngữ và định nghĩa. TCVN 3219-79.	29
11 Chè hương. Phương pháp thử. TCVN 4246-86.	36
12 Chè. Xác định tro tan trong nước và tro không tan trong nước. TCVN 5084-1990.	40
13 Chè. Xác định độ kiềm của tro tan trong nước. TCVN 5085-90.	42
14 Chè. Chuẩn bị nước pha chế để thử cảm quan. TCVN 5086-90.	44
15 Chè đen. Thuật ngữ và định nghĩa. TCVN 5087-90.	49
16 Chè tan nhanh. Xác định khối lượng thể tích chảy tự do và khối lượng thể tích làm chặt. TCVN 5088-1990.	64
17 Chè. Phương pháp xác định dư lượng thuốc trừ dịch hại γ -BHC. TCVN 5160-90.	70
18 Chè. Nguyên tắc nghiệm thu và phương pháp lấy mẫu. TCVN 5609-1991.	73
19 Chè. Phương pháp xác định hàm lượng chất tan. TCVN 5610-1991.	76
20 Chè. Phương pháp xác định hàm lượng tro chung. TCVN 5611-1991.	78
21 Chè. Phương pháp xác định trong không tan trong axit. TCVN 5612-1991.	80
22 Chè. Phương pháp xác định độ ẩm. TCVN 5613-1991.	82
23 Chè. Phương pháp xác định hàm lượng tạp chất sắt. TCVN 5614-1991.	84
24 Chè. Phương pháp xác định hàm lượng tạp chất lạ. TCVN 5615-1991.	86
25 Chè. Phương pháp xác định hàm lượng vụn và bụi. TCVN 5616-1991.	87
26 Chè. Phương pháp xác định chất xơ. TCVN 5714-1993.	88
27 Chè xanh xuất khẩu. Yêu cầu kỹ thuật. 10TCN 121-89.	90
28 Chè vàng. Yêu cầu kỹ thuật. 10 TCN 147-91.	92

29	Chè xanh sơ chế. Yêu cầu kỹ thuật. 10 TCN 155-92.	94
30	Chè xanh xuất khẩu. Phân tích cảm quan - Phương pháp cho điểm. 10 TCN 156-92.	96
31	Chè xanh và chè hương. Thuật ngữ và định nghĩa. 10 TCN 258-96.	100
32	Chè hương và chè hoa. Yêu cầu kỹ thuật. 10 TCN 259-96	103
33	Nước dùng để pha chế trong đánh giá cảm quan. Yêu cầu kỹ thuật. 10 TCN 266-96.	105
34	Chè đen sơ chế. Yêu cầu kỹ thuật. 10 TCN 458-2001.	107
35	Chè túi lọc. Yêu cầu kỹ thuật. 10 TCN 459-2001.	109
36	Chè hoa và chè hương. Xác định các chỉ tiêu cảm quan bằng phương pháp cho điểm. 10 TCN 460-2001.	113

CHÈ ĐỘT TƯƠI

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG BÁNH TẺ

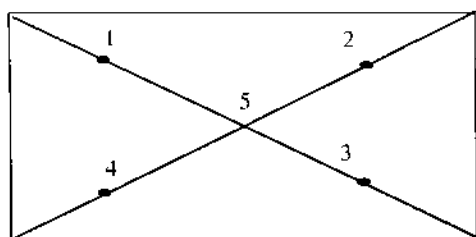
Tea leaf

Method for the determination of fiber of tea leaf

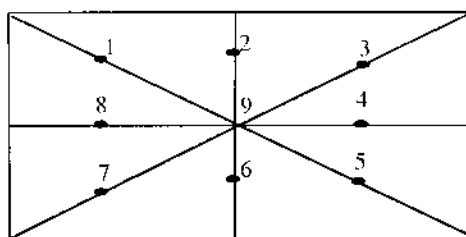
Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1053-71, quy định cách lấy mẫu và xác định hàm lượng bánh tẻ của chè đột tươi.

1. Lấy mẫu

- 1.1. Hàm lượng bánh tẻ của chè đột tươi được xác định trên cơ sở xác định tỷ lệ phần trăm khối lượng bánh tẻ ở mẫu trung bình của mỗi lô hàng.
- 1.2. Lô hàng là lượng chè đột tươi cùng loại, của cùng một nơi hoặc một người sản xuất, được giao nhận cùng một lần và không quá 2 tấn.
- 1.3. Trước khi lấy mẫu phải rải và trộn đều chè trên nền nhà thành một lớp dày không quá 30cm. Với lô chè dưới 1 tấn, lấy mẫu ở 5 vị trí (hình 1) và lô chè trên 1 tấn lấy mẫu ở 8 - 9 vị trí (hình 2).



Hình 1



Hình 2

- 1.4. Khi lấy mẫu phải bốc chè từ trên mặt đến nền, tổng khối lượng mẫu của 1 lô hàng không ít hơn 1 kg.
- 1.5. Lượng mẫu trên được trộn và rải thành lớp phẳng hình vuông. Chia mẫu theo hai đường chéo, lấy hai phần đối diện và tiếp tục làm như vậy cho đến khi lượng mẫu còn lại khoảng 200g (hoặc 400g nếu cần phải lưu mẫu). Đó là mẫu trung bình của lô hàng.
- 1.6. Trường hợp phải lưu mẫu, chia đôi mẫu trung bình theo phương pháp chia đường chéo, một nửa dùng phân tích ngay, một nửa để lưu. Mẫu lưu được đựng trong túi P.S, buộc hoặc gấn kín, bảo quản trong điều kiện ít ảnh hưởng đến chất lượng và có nhãn ghi:
 - Tên cơ sở (hoặc người) có sản phẩm;
 - Loại;
 - Khối lượng lô hàng;

- Ngày, giờ lấy mẫu;

- Tên người lấy mẫu.

Nhãn được bỏ vào bên trong hoặc đính kèm túi đựng mẫu. Thời gian bảo quản mẫu không quá 24 giờ.

2. Phương pháp xác định

2.1. Dụng cụ

Cân kỹ thuật chính xác đến 0,5g.

2.2. Cách tiến hành.

2.2.1. Chia mẫu (ở điều 1.5) thành 2 mẫu phân tích và cân từng mẫu (chính xác đến 0,5g).

2.2.2. Lựa chọn những đọt và lá rời đã thống nhất là non ra và chỉ xác định bằng cách bấm bẻ phần còn lại.

a) Bấm bẻ đọt: Dùng 2 ngón tay trỏ và 2 ngón tay cái cách nhau 1cm, cầm đọt chè nằm ngang, bẻ uốn dần cuống chè từ đầu dưới lên phía búp, các vết bẻ cách nhau 1cm. Trường hợp điểm gãy nằm ngang cuống lá, phải ngắt rời lá đó ra, bấm bẻ như lá rời (điều 2.2.2 b).

b) Bấm bẻ lá: Một tay cầm cuống lá, một tay cầm thân lá (cách nhau 1cm) bẻ uốn sống lá. Điểm bẻ lần đầu ở một phần tư chiều dài lá kể từ cuống lá, nếu vết gãy không có xơ thì lá đó là non, nếu có xơ, được phép bẻ thêm điểm thứ hai ở giữa lá. Nếu vết gãy thứ hai có xơ thì lá đó là lá bánh tẻ; nếu không có xơ thì ngắt riêng: từ vết gãy đến đỉnh lá là non, phần còn lại là bánh tẻ.

c) Các mảnh lá rời có gân lá, bẻ uốn 1 điểm ở giữa gân lá, nếu có xơ cho vào phần bánh tẻ, nếu không có xơ, cho vào phần non. Các mảnh lá không có gân lá, phải so màu theo lá non và lá bánh tẻ.

2.2.3. Cân riêng phần bánh tẻ (cả cuống và lá) chính xác đến 0,5g.

2.3. Tính kết quả

2.3.1. Hàm lượng bánh tẻ tính bằng phần trăm (X) theo công thức:

$$X = \frac{m}{M} \times 100$$

Trong đó:

m - khối lượng phần bánh tẻ (g);

M - khối lượng mẫu đem xác định (g).

2.3.2. Khi kết quả 2 lần xác định chênh lệch nhau không quá 2% thì kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 lần xác định đó; nếu chênh lệch quá 2% thì phải xác định thêm 2 mẫu nữa. Nếu kết quả 2 lần xác định này chênh lệch không quá 2% thì kết quả cuối cùng là trung bình cộng của kết quả 2 lần xác định này, nếu chênh lệch quá 2% thì kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 4 lần xác định.

CHÈ ĐỌT TƯƠI

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH LƯỢNG NƯỚC NGOÀI ĐỌT

Tea leaf

Method for the determination of water quantity on surface of tea leaf

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1054-71, quy định cách lấy mẫu và xác định lượng nước ngoài đọt của chè đọt tươi.

1. Lấy mẫu

- 1.1. Lô hàng để lấy mẫu gồm những sọt chè bị ướt nhưng không quá 100 sọt.
- 1.2. Lấy mẫu ở 10% số sọt chè ướt nhưng không ít hơn 3 sọt (nếu dưới 3 sọt phải lấy ở tất cả các sọt).
- 1.3. Đổ từng sọt chè định lấy mẫu ra nền nhà thành từng đống riêng biệt (không được đảo rữ) và lấy mẫu ngay. Tại mỗi đống phải lấy ở 3 vị trí: trên, dưới và giữa đống. Đựng mẫu đã lấy được vào đĩa cân. Lượng mẫu lấy ở mỗi đống phải gần bằng nhau và tổng khối lượng mẫu lấy ở tất cả các đống phải được $20 \div 30\text{g}$ (khoảng $30 \div 40$ đọt)

2. Phương pháp xác định

2.1. Dụng cụ, thiết bị:

Cân kỹ thuật (có độ chính xác đến 0,5g);
Hộp bằng kim loại hình trụ có đường kính 15cm, chiều cao 18cm;
Khay men hoặc khay tôn, gỗ;
Silicagen hạt tròn, khô (có màu trắng) hoặc giấy lọc khô.

2.2. Cách xác định.

Cân ngay mẫu chè đã lấy (chính xác đến 0,5g). Dùng một tờ giấy thấm lót vào bên trong hộp kim loại rồi đổ chè đã cân vào hộp. Cân khoảng 50g silicagen đổ vào tiếp. Đậy nắp hộp và lắc nhẹ trong 2 phút. Mở hộp đổ hết chè và silicagen ra khay: Nhặt riêng chè vào đĩa cân và cân (chính xác đến 0,5g). Có thể thay silicagen bằng 20g giấy lọc cắt thành mảnh kích thước khoảng 1 x 2cm đã sấy khô.

2.3. Tính kết quả

Lượng nước ngoài đọt tính bằng phần trăm (X) theo công thức:

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \times 100$$

Trong đó :

M_1 - Khối lượng chè trước khi cho vào hộp (g);

M_2 - Khối lượng chè đã hết nước ngoài đọt (g).

CHÈ ĐEN RỜI*Black tea - Specification*

TCVN 1454 - 1993 thay thế cho TCVN 1454-83;

TCVN 1454 - 1993 do Ban kỹ thuật thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành theo Quyết định số 212/QĐ ngày 12 tháng 5 năm 1993.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè đen rời, được sản xuất từ đợt chè tươi theo phương pháp truyền thống OTD hoặc CTC qua các công đoạn: héo, vò (hoặc nghiền, vò, cắt), lên men, sấy khô và phân loại.

1. Phân loại:

- Chè đen sản xuất bằng phương pháp OTD gồm 7 loại:
OP - FBOP - P - PS - BPS - F và D
- Chè đen sản xuất bằng phương pháp CTC gồm 5 loại:
BOP - BP - OF - PF và D

2. Yêu cầu kỹ thuật

- 2.1. Các chỉ tiêu cảm quan của chè theo bảng 1.
- 2.2. Các chỉ tiêu hoá lý của chè theo bảng 2.
- 2.3. Các chỉ tiêu vệ sinh theo qui định của Bộ Y tế.

3. Phương pháp thử

- 3.1. Nguyên tắc nghiệm thu và phương pháp lấy mẫu theo TCVN 5609 - 1991.
- 3.2. Xác định các chỉ tiêu cảm quan theo TCVN 3218 - 1993.
- 3.3. Xác định hàm lượng chất tan theo TCVN 5610 - 1991.
- 3.4. Xác định hàm lượng tro chung theo TCVN 5611 - 1991.
- 3.5. Xác định hàm lượng tro không tan trong axit theo TCVN 5612-1991.
- 3.6. Xác định hàm lượng độ ẩm theo TCVN 5613 - 1991.
- 3.7. Xác định hàm lượng sắt theo TCVN 5714 - 1993.
- 3.8. Xác định hàm lượng tạp chất lạ theo TCVN 5615 - 1991.
- 3.9. Xác định hàm lượng bụi theo TCVN 5616 - 1991.
- 3.10. Xác định hàm lượng chất xơ theo TCVN 5714 - 1993.

4. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

Theo TCVN 1457 - 83

Bảng 1

Tên chỉ tiêu Loại chè	Ngoại hình	Màu nước	Mùi	Vị
OP	Xoăn, tương đối đều, đen tự nhiên, thoáng tuyết	Đỏ nâu sáng, rõ viền vàng	Thơm đậm	Đậm dịu, có hậu
FBOP	Nhỏ, mảnh gầy của OP và P tương đối đều, đen có tuyết	Đỏ nâu đậm, có viền vàng	Thơm đậm	Đậm có hậu
P	Tương đối xoăn, tương đối đều đen, ngắn hơn OP	Đỏ nâu sáng, có viền vàng	Thơm dịu	Đậm, dịu
PS	Tương đối đều, đen hơi nâu, hơi khô, thoáng cọng nâu	Đỏ nâu	Thơm vừa	Đậm, vừa
BPS	Tương đối đều, mảnh gầy của PS, đen hơi nâu	Đỏ nâu hơi nhạt	Thơm nhẹ	Ít đậm
P	Nhỏ đều, đen hơi nâu	Đỏ nâu đậm	Thơm nhẹ	Đậm hơi nhạt
D	Nhỏ, mịn, sạch	Đỏ nâu hơi tối	Thơm nhẹ	Chát hơi gắt

DÙNG CHO CHÈ CTC

Bảng 2

Tên chỉ tiêu Loại chè	Ngoại hình	Màu nước	Mùi	Vị
BOP	Đen hơi nâu, nhỏ lọt lưới 10 - 14 đều, sạch	Đỏ nâu, có viền vàng	Thơm đậm đặc trưng	Đậm có hậu
BP	Đen hơi nâu, nhỏ lọt lưới 14-24 đều, sạch	Đỏ nâu đậm, có viền vàng	Thơm đậm đặc trưng	Đậm có hậu
OF	Đen nâu, nhỏ đều lọt lưới 24-40, sạch	Đỏ nâu đậm	Thơm đặc trưng	Đậm
PF	Đen nâu, nhỏ đều lọt lưới 40 - 50, sạch	Đỏ nâu đậm	Thơm đặc trưng	Đậm
D	Nâu đen nhỏ, mịn lọt lưới 50, sạch	Đỏ nâu hơi tối	Thơm nhẹ	Đậm hơi gắt

Tên chỉ tiêu	Mức	
	Đối với chè OTD	Đối với chè CTC
1. Hàm lượng chất hoà tan, %, không nhỏ hơn	32	
2. Hàm lượng tro không tan trong axit, %, không lớn hơn	1,0	
3. Hàm lượng tro tổng số, %	4-8	
4. Độ ẩm, %, không lớn hơn	7,5	7
5. Hàm lượng tanin, %, không nhỏ hơn	9,0	
6. Hàm lượng cafein, %, không nhỏ hơn	1,8	
7. Hàm lượng sắt, %, không lớn hơn	0,001	
8. Hàm lượng tạp chất lạ, %, không lớn hơn	0,2	
9. Hàm lượng chất xơ, %, không lớn hơn	16,5	
10. Hàm lượng vụn, %, không lớn hơn		
OP, P, PS	3	
FBOP	22	
BPS	10	
11. Hàm lượng bụi, %, không lớn hơn		
OP, P, PS	0,5	
FBOP, BPS	1	
F	5	
12. Khối lượng thể tích (g/ml), không nhỏ hơn		
Đối với chè CTC		
BOP	}	0,35
BP		
OF		
PF	}	0,42
D		

CHÈ XANH*Green tea*

TCVN 1455-1993 thay thế cho TCVN 1455-83;

TCVN 1455-1993 do Ban Kỹ thuật thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu Chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học - Công nghệ và Môi trường ban hành theo Quyết định số 212/QĐ ngày 12 tháng 5 năm 1993.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè xanh rời, được sản xuất từ chè xanh đợt tươi theo phương pháp:

Diệt men - Vò - Sấy (hoặc sao khô) - Phân loại.

1. Phân loại

Chè xanh được sản xuất theo các loại:

Đặc biệt, OP, P, BP, BPS, F.

2. Yêu cầu kỹ thuật

2.1. Các chỉ tiêu cảm quan của chè theo bảng 1.

2.2. Các chỉ tiêu hoá lý của chè phải phù hợp với các yêu cầu qui định trong bảng 2.

2.3. Các chỉ tiêu vệ sinh theo qui định của Bộ Y tế.

3. Phương pháp thử

3.1. Nguyên tắc nghiệm thu và phương pháp lấy mẫu theo TCVN 5609 - 1991.

3.2. Xác định các chỉ tiêu cảm quan theo TCVN 3218 - 1993.

3.3. Xác định hàm lượng chất tan theo TCVN 5610 - 1991.

3.4. Xác định hàm lượng tro chung theo TCVN 5611 - 1991.

3.5. Xác định tro không tan trong axit theo TCVN 5612 - 1991.

3.6. Xác định độ ẩm theo TCVN 5613 - 1991.

3.7. Xác định hàm lượng sắt theo TCVN 5614 - 1991.

3.8. Xác định hàm lượng tạp chất lạ theo TCVN 5615 - 1991.

3.9. Xác định hàm lượng vụn bụi theo TCVN 1456 - 1983.

3.10. Xác định hàm lượng chất xơ theo TCVN 5714 - 1993.

4. Bao gói, bảo quản, vận chuyển, ghi nhãn theo TCVN 1457-83

Bảng 1

Tên chỉ tiêu Loại chè	Ngoại hình	Màu nước	Hương	Vị
Đặc biệt	Màu xanh tự nhiên, cánh chè dài, xoắn đều non, có tuyết	Xanh vàng trong sáng	Thơm mạnh tự nhiên thoáng cảm	Đậm dịu có hậu ngọt
OP	Màu xanh tự nhiên, cánh chè dài xoắn tương đối đều	Vàng xanh sáng	Thơm tự nhiên tương đối mạnh	Chát đậm, dịu dễ chịu
P	Màu xanh tự nhiên, cánh chè ngắn hơn OP, tương đối xoắn thoáng căng	Vàng sáng	Thơm tự nhiên	Chát tương đối dịu, có hậu
BP	Màu xanh tự nhiên, mảnh nhỏ hơn chè P tương đối non đều.	Vàng tương đối sáng	Thơm tự nhiên, ít đặc trưng	Chát tương đối dịu, có hậu
BPS	Màu vàng xanh xám, mảnh nhỏ tương đối đều, nhỏ hơn BP	Vàng hơi đậm	Thơm vừa thoáng hăng già	Chát hơi xít
F	Màu vàng xám, nhỏ tương đối đều	Vàng đậm	Thơm nhẹ	Chát đậm xít

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng chất tan, %, không nhỏ hơn	34
2. Hàm lượng tanin, %, không nhỏ hơn	20
3. Hàm lượng cafein, %, không nhỏ hơn	2
4. Hàm lượng chất xơ, %, không nhỏ hơn	16,5
5. Hàm lượng tro tổng số, %	từ 4 - 8
6. Hàm lượng tro không tan trong a xít, %, không lớn hơn	1
7. Hàm lượng tạp chất lạ (không tính tạp chất sắt), %, không lớn hơn	0,3
8. Hàm lượng tạp chất sắt, %, không lớn hơn	0,001
9. Độ ẩm, %, không lớn hơn	7,5
10. Hàm lượng vụn, %, không lớn hơn	
Chè đặc biệt, OP, P	3
Chè BP, BPS	10
11. Hàm lượng bụi, %, không lớn hơn	
Chè đặc biệt, OP, P	0,5
Chè BP, BPS	1
Chè F	5

CHÈ ĐEN, CHÈ XANH PHƯƠNG PHÁP THỬ

*Black tea and green tea
Methods of test*

TCVN 1456 - 83 được ban hành để thay thế cho TCVN 1456 - 74.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho việc kiểm tra chất lượng chè đen, chè xanh, sản xuất từ chè đợt tươi, bao gồm: cách lấy mẫu, phương pháp thử các chỉ tiêu cảm quan và hoá lý.

1. Lấy mẫu

- 1.1. Chất lượng chè được xác định trên cơ sở phân tích mẫu trung bình lấy ở mỗi lô hàng.
- 1.2. Lô hàng là lượng chè đen - chè xanh bất kỳ cùng một loại chất lượng, giao nhận cùng một lúc, cùng một ký nhãn hiệu, cùng giấy chứng nhận phẩm chất đóng gói trong cùng loại bao bì.
- 1.3. Trước khi lấy mẫu, nhìn vào dạng bên ngoài của lô hàng để xem bao bì, nội dung ghi nhãn có đúng với tiêu chuẩn quy định hay không.
- 1.4. Lấy mẫu tại 5% số đơn vị bao gói của lô hàng nhưng không ít hơn 3 đơn vị, đối với lô hàng bé.
- 1.5. Trong mỗi đơn vị bao gói, chọn 5 điểm chỉ định lấy mẫu. Tại mỗi điểm cũng lấy ở 3 vị trí: trên, dưới, giữa của hòm. Lượng mẫu lấy ở mỗi kiện, hòm không ít hơn 2000 gam. Lượng mẫu chung của lô hàng không được ít hơn 1000 gam.
- 1.6. Gộp chung mẫu lấy được, trộn đều, rải lên khay hoặc giấy sạch thành lớp phẳng hình chữ nhật, dày không quá 3 cm: chia mẫu trung bình theo 2 đường chéo, bỏ 2 phần đối diện, trộn đều 2 phần còn lại, sau đó rải thành hình chữ nhật và chia như trên đến khi lượng mẫu còn lại khoảng 1000 gam.
- 1.7. Chia đôi mẫu trung bình, một phần để lưu, một phần để phân tích. Mẫu lưu được đựng trong lọ hoặc hộp kín, ngoài có nhãn ghi:
 - Tên đơn vị sản xuất
 - Tên và loại sản phẩm
 - Khối lượng lô hàng
 - Khối lượng mẫu
 - Ký hiệu và số hiệu TCVN về sản phẩm
 - Ngày và người lấy mẫu
- 1.8. Mẫu lưu phải được niêm phong và bảo quản trong thời hạn 6 tháng, do cơ quan lấy mẫu giữ.

2. Phương pháp thử

2.1. Xác định các chỉ tiêu cảm quan

2.1.1. Dụng cụ: Theo TCVN 3218 - 79

2.1.2. Tiến hành thử:

Cân 3 gam chè (chính xác 0,01g) cho vào cốc thử chè. Dùng nước sôi (không màu, không mùi) cho vào cốc đựng chè đến mức 150ml, đậy nắp cốc lại và tính giờ, sau 5 phút, gạn hết nước ra chén sứ. Tiến hành thử để xác định màu sắc nước, mùi và vị ở nước và bã chè theo TCVN 3218-79 sau đó xác định màu sắc độ non già của bã chè.

2.2. Xác định độ ẩm

2.2.1. Dụng cụ:

- Cân kỹ thuật, chính xác đến 0,001 gam
- Tủ sấy điều chỉnh được nhiệt độ từ 100°C - 140°C
- Bình hút ẩm
- Chén sấy bằng thủy tinh hoặc hộp bằng kim loại

2.2.2. Tiến hành thử:

Trộn đều mẫu, lấy khoảng 3 gam chè cho vào chén sấy hoặc hộp kim loại đã sấy khô ở 120°C và cân để biết trước khối lượng (cân chính xác 0,001 gam).

Đặt chén có mẫu vào tủ sấy, sấy trong 1 giờ, sau đó lấy ra và cho vào bình hút ẩm để nguội 30 phút. Sau đó đem cân và tính khối lượng.

2.2.3. Tính kết quả:

Độ ẩm (X_1) tính bằng phần trăm (%) theo công thức:

$$X_1 = \frac{G_1 - G_2}{G_1} \times 100$$

Trong đó:

G_1 - khối lượng chén và mẫu trước khi sấy (g);

G_2 - khối lượng mẫu và chén sau khi sấy (g).

Làm 2 thí nghiệm song song, kết quả 2 phép xác định không chênh nhau quá 0,2%, kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 phép xác định. Tính chính xác đến 0,1%.

2.3. Xác định hàm lượng tro

2.3.1. Dụng cụ:

Lò nung điều chỉnh được nhiệt độ từ 500°C- 600°C

Bình hút ẩm

Cân phân tích, chính xác đến 0,001g

Chén đốt tro

2.3.2. Tiến hành thử

Trộn đều mẫu, cân khoảng 3 gam chè (chính xác đến 0,001 g) vào chén đốt tro đã được đốt ở 525°C và biết trước khối lượng. Đặt chén mẫu vào lò nung và nâng dần nhiệt độ đến 525°C ± 25°C. Giữ ở nhiệt độ đó trong 90 phút; sau đó lấy chén ra và đưa vào bình hút ẩm, để nguội 60 phút; đem cân, cân chính xác đến 0,001g.

2.3.3. Tính kết quả.

Hàm lượng tro (X_2) tính bằng phần trăm theo công thức:

$$X_2 = \frac{G_2}{G_1} \times 100$$

Trong đó:

G_2 - khối lượng tro của mẫu chè (g);

G_1 - khối lượng mẫu (g).

Làm 2 thí nghiệm song song, chênh lệch hai kết quả không sai nhau quá 0,2%. Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 kết quả thí nghiệm song song tính chính xác đến 0,1%.

2.4. Xác định hàm lượng vụn cám

2.4.1. Xác định bằng máy rây (phương pháp trọng tài)

2.4.1.1. Dụng cụ

Cân có độ chính xác 0,01 g;

Máy rây có 2 lưới dây, đường kính lỗ là 1mm và 0,4mm;

2.4.1.2. Tiến hành thử

Trộn đều mẫu ban đầu; trước khi làm các chỉ tiêu khác, cân khoảng 50 mẫu, cân chính xác đến 0,1g đổ chè vào bộ rây đã có sẵn các lưới rây có đường kính lỗ 1mm và 0,4mm. Sau đó đặt vào giá của máy rây và tiến hành rây 90 giây theo tốc độ máy 200 vòng/phút. Lấy ra đem cân, phần chè cám nằm dưới sàng 0,4mm, phần chè dưới sàng 1 mm và trên sàng 0,4 mm là vụn cân chính xác đến 0,1g.

2.4.1.3. Tính kết quả

Hàm lượng vụn, cám (X_3) tính bằng phần trăm (%) theo công thức:

$$X_3 = \frac{M}{G} \times 100$$

Trong đó:

m - khối lượng vụn hoặc cám (g)

G - khối lượng mẫu (g)

Làm 2 thí nghiệm song song, kết quả 2 thí nghiệm không sai nhau quá 0,2%. Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 kết quả thí nghiệm song song tính chính xác đến 0,1%.

2.4.2. Xác định bằng rây tay

Trường hợp không có rây máy, cho phép dùng tay để rây, cũng dùng mẫu, rây và cân trên... Khi đó vẽ một vòng tròn đường kính 50cm. Dùng hai tay cầm bộ rây, quay với tốc độ 85 vòng/phút trên vòng tròn đó. Quay trong 4 phút. Khi rây, chú ý làm nhẹ nhàng để rây cách đều trên mặt bàn ngang, không xóc hoặc lắc mạnh, để vụn cám lọt xuống tự nhiên.

Làm tiếp như trên.

2.5. Xác định hàm lượng tạp chất

2.5.1. Dụng cụ

Khay men hoặc giấy trắng sạch;

Cân có độ chính xác 0,001g;

Nam châm có cực;

Kẹp gấp.

2.5.2. Tiến hành thử

Trộn đều mẫu, cân khoảng 50 g chè, cân chính xác đến 0,001g, đổ ra khay hoặc giấy trắng đặt lên bàn cao vừa tầm mắt và đủ ánh sáng. Dùng kẹp nhặt hết những thứ không phải lá chè, đem cân và ghi kết quả. Tiếp tục dùng thanh nam châm có bọc một lớp giấy trắng mỏng. Cầm thanh nam châm rê nhiều lần trên bề mặt mẫu thử. Thỉnh thoảng lại đảo chè trong khay mẫu lên rồi lại tiếp tục rê như trên cho đến khi nào hết tạp chất sắt bám vào nam châm.

Đặt thanh nam châm lên đĩa cân, mở giấy bọc ngoài, gạt hết những tạp chất sắt ra đĩa và đem cân. Từng phần tạp chất sắt và tạp chất thường tính riêng.

2.5.3. Tính kết quả

Hàm lượng tạp chất (X_d) tính bằng phần trăm (%) theo công thức:

$$X_d = \frac{M}{G} \times 100$$

Trong đó:

m - khối lượng tạp chất sắt hoặc tạp chất thường (g);

G - khối lượng mẫu (g).

Làm 2 thí nghiệm song song, kết quả hai thí nghiệm không chênh nhau quá 0,1% nếu là tạp chất thường và 0,001% nếu là tạp chất sắt.

Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 kết quả thí nghiệm tính chính xác đến 0,1% và 0,001% với tạp chất sắt.

Tạp chất chung là tạp chất sắt cộng với tạp chất thường.

CHÈ ĐEN, CHÈ XANH BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

1. TCVN 1457-83 được ban hành để thay thế TCVN 1457- 74.
Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè đen, chè xanh đóng gói để xuất khẩu.
 2. Tất cả các loại chè đen và xanh đều được đóng đầy, chặt trong thùng gỗ có kích thước 450 x 450 x 500mm và 400 x 400 x 500mm.
Khối lượng chè trong thùng tùy thuộc vào loại chè đen đóng.
 3. Thùng đựng chè làm bằng gỗ dán, khung bằng gỗ litô. Mặt gỗ dán đóng thùng phải nhẵn, sạch, không để miếng vá gỗ ra phía ngoài, gỗ không bị mọt, không mốc, không mùi lạ. Gỗ dán phải đảm bảo độ dày không dưới 3mm.
Độ ẩm của gỗ dán đóng thùng không quá 13%.
- Chú thích:*
Mảnh gỗ dán không phù hợp với kích cỡ quy định, không được đóng hột hoặc thừa.
Gỗ litô dùng để đóng khung phải sạch, khô, cứng và chắc không mốc, không mọt, không mùi lạ.
4. Trước khi cho chè vào thùng phải lót vào thùng 3 lớp giấy, 2 lớp giấy chống ẩm và một lớp giấy kim loại ở giữa.
 5. Giấy dùng để lót thùng đựng chè phải đáp ứng những yêu cầu sau:
 - Giấy sạch, không nhàu, không rách, không có mùi lạ.
 - Giấy kim loại không nhàu, không rách.
 6. Các góc cạnh của mỗi thùng chè đều phải có nẹp sắt tây, và dùng đinh đóng chặt, khoảng cách giữa các đinh không được quá 70mm, các góc thùng phải đóng 2 đinh ở 2 cạnh kề nhau để đảm bảo chắc chắn trong quá trình vận chuyển.
 7. Trên hai mặt ngoài đối diện nhau của thùng đựng chè đều phải ghi nhãn.
Nhãn có nội dung như quy định trong điều 7.1 và 7.2.
- 7.1. Trên mặt thứ nhất ghi:
 - Tên và loại sản phẩm;
 - Khối lượng cả bì;
 - Khối lượng tịnh;
 - Ký mã hiệu;
 - Ngày tháng năm sản xuất.
 - 7.2. Trên mặt thứ hai ghi:

- Ký hiệu hoặc tên nhà máy sản xuất;
 - Tên nơi bán hàng;
 - Tên nơi nhận hàng.
8. Kho chè của nhà máy hay trạm trung chuyển phải cao ráo, sạch sẽ, chè không để lẫn với hàng hoá có mùi đặc trưng làm ảnh hưởng đến hương vị; trong kho phải xếp riêng từng loại chè; mặt thùng ghi tên, loại, ký hiệu của chè phải quay ra phía ngoài để dễ cho việc kiểm tra.
9. Những phương tiện vận chuyển chè phải sạch sẽ không có mùi hôi, thối, mùi lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng chè.
- Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo che được mưa nắng, bốc dỡ chè phải nhẹ tay để giữ được hóm ở dạng khối hộp chữ nhật.

CHÈ ĐỌT KHÔ - PHƯƠNG PHÁP THỬ

Raw Tea - Test methods

Tiêu chuẩn này thay thế cho TCVN 1458 - 74, áp dụng cho chè đọt khô được sơ chế từ chè đọt tươi.

1. Quy định chung

- 1.1. Bôm là phần lá chè khô có màu xanh vàng, vàng hoặc nâu, không xoắn hoặc ít xoắn.
- 1.2. Cọng là phần thân đọt chè khô có màu vàng nâu hoặc nâu, khi bẻ gãy có xơ trắng.
- 1.3. Vụn là phần chè lọt sàng có đường kính lỗ sàng 2 mm.
- 1.4. Tạp chất là những thứ không phải là chè đọt khô.

2. Lấy mẫu

2.1. Khái niệm

- 2.1.1. Lô hàng đồng nhất là lượng chè đọt khô cùng hạng chất lượng, đựng trong cùng loại bao bì, được sản xuất trong cùng một thời gian ở cùng một cơ sở, giao nhận trong một lần và không quá 10 tấn.
- 2.1.2. Mẫu ban đầu là lượng mẫu lấy tại một vị trí của một đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu.
- 2.1.3. Mẫu riêng là mẫu được gộp lại từ các mẫu ban đầu.
- 2.1.4. Mẫu chung là bao gồm tất cả các mẫu riêng của lô hàng.
- 2.1.5. Mẫu trung bình là lượng mẫu được lập từ mẫu chung và được dùng để xác định các chỉ tiêu chất lượng của lô hàng.
- 2.1.6. Mẫu phân tích (mẫu thử) là lượng mẫu lấy ra từ mẫu trung bình và dùng để xác định từng chỉ tiêu chất lượng riêng biệt của lô hàng.
- 2.1.7. Mẫu lưu là một phần của mẫu trung bình, được cơ quan có thẩm quyền quản lý, bảo quản trong các điều kiện và thời gian nhất định và được dùng để xác định lại các chỉ tiêu chất lượng của lô hàng khi có tranh chấp về kết quả đã được xác định.

2.2. Tiến hành lấy mẫu

- 2.2.1. Các đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu phải được phân bố ở các vị trí: trên, dưới, trong, ngoài theo nguyên tắc đường chéo của bề mặt lô hàng và được quy định như sau:
 Lô hàng từ 1-5 bao: Lấy mẫu ở tất cả các bao;
 Lô hàng từ 6-100 bao: Lấy mẫu ở 5 bao và 3% số bao trong lô;
 Lô hàng trên 100 bao: Lấy mẫu ở 10 bao và 3% số bao trong lô.
- 2.2.2. Lấy mẫu ban đầu, lập mẫu riêng và mẫu chung.

Từ mỗi đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu, lấy ít nhất 2 mẫu ban đầu ở hai vị trí khác nhau. Khối lượng mẫu ban đầu cần lấy sao cho khối lượng mẫu chung không nhỏ hơn 2000g.

Trộn đều các mẫu ban đầu của một đơn vị bao gói để lập mẫu riêng, gộp và trộn đều các mẫu riêng để lập mẫu chung của lô hàng.

2.2.3. Lập mẫu trung bình

Từ các mẫu chung của lô hàng, trộn đều và chia mẫu theo nguyên tắc đường chéo để lập mẫu trung bình, khối lượng mẫu trung bình không nhỏ hơn 2000g. Trường hợp mẫu chung có khối lượng xấp xỉ 2000g thì được coi là mẫu trung bình. Trộn đều và chia mẫu theo nguyên tắc đường chéo thành hai phần, chứa bằng hai lọ thuỷ tinh nút mài hoặc hộp kim loại có nắp kín và có dung tích phù hợp với khối lượng mẫu. Có thể đựng mẫu trong túi PE lành, sạch, bên trong lót một lớp giấy sạch, lành, tránh được ánh sáng.

Trên mỗi bao bì chứa mẫu phải có nhãn ghi theo nội dung sau:

Tên sản phẩm;

Tên cơ sở có lô hàng;

Số ký hiệu và cỡ lô;

Khối lượng mẫu;

Địa điểm, thời gian và người lấy mẫu.

2.2.4. Phần mẫu trung bình để làm mẫu lưu phải được bảo quản trong điều kiện khô, sạch trong thời gian không quá 6 tháng.

3. Phương pháp thử

3.1. Trước khi tiến hành xác định cần kiểm tra mẫu trung bình theo yêu cầu quy định trong điều 2.2.3.

3.2. Trước khi phân tích các chỉ tiêu cảm quan, cần chuẩn bị mẫu để phân tích các chỉ tiêu hoá lý theo trình tự: Từ mẫu trung bình, cân khoảng 50g mẫu, giã (hoặc làm nhỏ) nhanh sao cho toàn bộ lượng mẫu lọt qua sàng có đường kính lỗ 2mm. Đựng lượng mẫu này trong lọ thuỷ tinh nút mài, để nơi khô, sạch với thời gian bảo quản không quá 120 phút.

3.3. Tiến hành thử

3.3.1. Xác định ngoại hình (dạng bên ngoài)

a. Dụng cụ: Theo qui định trong TCVN 3218-79.

b. Tiến hành xác định.

Đổ toàn bộ mẫu trung bình ra khay men trắng hoặc giấy trắng. Quan sát đánh giá theo quy định trong TCVN 3218-79.

3.3.2. Xác định màu sắc, mùi vị của nước và bã chè.

a. Dụng cụ: Theo qui định trong TCVN 3218 - 79

b. Tiến hành xác định.

Từ mẫu trung bình, cân 5g mẫu cho vào cốc thử. Đổ nước đang sôi vào cốc đến mức 150ml. Đậy nắp cốc lại và sau 5 phút, gạn hết nước ra chén sứ và tiến hành thử nếm, quan sát theo TCVN 3218-79 đồng thời vớt hết bã chè vừa mới pha để lên nắp cốc để quan sát, thử nếm.

3.3.3. Xác định hàm lượng bồm, cộng, tạp chất.

a. Dụng cụ, thiết bị

- Cân có độ chính xác đến 0,1 g;
- Khay men trắng hoặc khay gỗ sơn trắng;
- Nĩa, met;
- Đĩa Petri;
- Kẹp gấp.

b. Tiến hành xác định

Trộn đều mẫu trung bình, chia theo nguyên tắc đường chéo để lấy khoảng 100g mẫu và đem cân (chính xác đến 0,1g). Dùng met sấy nhẹ. Thu hết phần mẫu đã bay ra trong khi sấy và phần mẫu còn lại trên met, để riêng trong từng khay. Dùng kẹp gấp nhặt hết và để riêng từng loại bồm, cộng, tạp chất đựng vào đĩa Petri và đem cân (chính xác đến 0,1g).

c. Tính kết quả:

Hàm lượng bồm, cộng, tạp chất (X_1) được tính bằng phần trăm khối lượng theo công thức:

$$X_1 = \frac{m_1}{m_2}$$

Trong đó:

m_1 - khối lượng bồm hoặc cộng hoặc tạp chất (g);

m_2 - khối lượng mẫu thử.

Kết quả là trung bình cộng của hai lần xác định đồng thời, sai lệch giá trị giữa hai lần xác định không được vượt quá giới hạn trong bảng sau:

Hàm lượng bồm, cộng, tạp chất (%)	Sai lệch cho phép (%)
Từ 0 đến 10	1
Từ 11 đến 20	2
Từ 21 đến 40	3
Từ 41 đến 60	4

3.3.4. Xác định hàm lượng vụn

a. Dụng cụ, thiết bị

- Cân có độ chính xác đến 0,1g;
- Bộ sàng máy hoặc sàng tay có đáy, mặt sàng có đường kính lỗ 2mm;
- Đĩa Petri.

b. Tiến hành xác định

Trộn đều lượng mẫu trung bình còn lại, chia đôi theo nguyên tắc đường chéo để lấy khoảng 100g mẫu và đem cân (chính xác đến 0,1g). Cho mẫu vào sàng và sàng.

- Sàng bằng máy: Đặt sàng đã lắp đáy và đã có mẫu lên máy. Cho máy vận hành với tốc độ 300 vòng phút trong 30 giây. Lấy sàng ra, đổ hết phần chè nằm trong đáy, đựng vào đĩa Petri rồi đem cân (chính xác đến 0,1g).

- Sàng bằng tay: Sàng 30 vòng với tốc độ trung bình 80-100 vòng/phút với đường kính quỹ đạo sàng khoảng 45 cm.

c. Tính kết quả: Cách tính kết quả hàm lượng vụn theo mục C điều 3.3.3.

3.3.5. Xác định hàm lượng nước

a. Dụng cụ, thiết bị

- Cân kỹ thuật có độ chính xác đến 0,002 g;
- Tủ sấy có bộ phận điều chỉnh ở nhiệt độ $120^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$;
- Hộp nhôm có nắp (chuyên dùng để xác định hàm lượng nước);
- Bình hút ẩm;
- Kẹp gấp bằng kim loại.

b. Tiến hành xác định

Từ mẫu đã được chuẩn bị theo điều 3.2 cân 5g mẫu chính xác đến 0,002g đựng vào hộp nhôm đã được sấy khô và xác định khối lượng. Đặt hộp chứa mẫu (cả nắp hộp nhưng không đáy) vào tủ sấy đã được duy trì ở nhiệt độ $120 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Sấy mẫu khoảng 45 phút. Dùng kẹp gấp lấy hộp mẫu và nắp cho nhanh vào bình hút ẩm. Sau 30 phút lấy hộp mẫu ra đáy nắp lại và đem cân (chính xác đến 0,002g). Tiếp tục sấy và làm nguội trong bình hút ẩm như vậy cho đến khi khối lượng hộp mẫu của hai lần cân liên tiếp không vượt quá 0,01g.

Tính kết quả

Hàm lượng nước (X_2) tính bằng phần trăm khối lượng theo công thức:

$$X_2 = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} \times 100$$

Trong đó:

- m - khối lượng hộp nhôm (g);
- m_1 - khối lượng hộp nhôm chứa mẫu trước khi sấy (g);
- m_2 - khối lượng hộp nhôm chứa mẫu sau khi sấy (g).

Kết quả là trung bình cộng của hai lần xác định đồng thời, sai lệch giá trị của hai lần xác định không được vượt quá 0,2%.

CHÈ ĐỌT TƯƠI - YÊU CẦU KỸ THUẬT

Tea leaf - Technical requirements

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè đọt tươi dùng làm nguyên liệu chế biến trong công nghiệp.

- Đọt chè đem phân loại là đọt non có búp (tôm) hoặc không có búp (đọt mù) có lẫn phần bánh tẻ hái ở cây chè.
- Căn cứ vào hàm lượng bánh tẻ được xác định theo TCVN 1053-71, chia chè đọt tươi ra làm 4 loại như quy định trong bảng sau:

Loại	Hàm lượng bánh tẻ (tính bằng % khối lượng)
1	Từ 0 đến 10
2	Trên 10 đến 20
3	Trên 20 đến 30
4	Trên 30 đến 45

Chú thích: Chè loại 4 là chè tận thu hoặc chè bị thiên tai sâu bệnh

- Mọi lô chè đọt tươi khi giao nhận phải: tươi, sạch, không bị dập nát ôi ngớt.
- Trước khi giao nhận, trong lô chè nếu có nước bám vào mặt ngoài đọt chè thì phải trừ bớt khối lượng nước ấy, phương pháp xác định theo TCVN 1054 - 71; nếu có các vật lạ như cỏ, rác, sỏi, đất.... thì phải trừ vào lô hàng một khối lượng của các vật lạ ấy.

CHÈ

XÁC ĐỊNH CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM

Tea
Sensory analysis by presenting mark

TCVN 3218-1993 thay thế cho TCVN 3218-79;

TCVN 3218-1993 do Ban kỹ thuật thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học - Công nghệ và Môi trường ban hành theo Quyết định số 212/QĐ ngày 12 tháng 5 năm 1993.

Tiêu chuẩn này qui định phương pháp đánh giá các chỉ tiêu cảm quan của chè đen và chè xanh rời bằng phương pháp cảm quan cho điểm.

1. Qui định chung

- 1.1. Điều kiện chung để đánh giá cảm quan theo TCVN 3215 - 79.
- 1.2. Lấy mẫu theo TCVN 5609-1991.
- 1.3. Chuẩn bị để phân tích cảm quan theo TCVN 5086-90.

2. Tiến hành thử

- 2.1. Xác định ngoại hình theo TCVN 5086-90.
- 2.2. Xác định mùi, vị, màu nước pha theo TCVN 5086-90.

3. Cho điểm các chỉ tiêu cảm quan

Bốn chỉ tiêu cảm quan: Ngoại hình chè khô, màu sắc, mùi, vị của nước pha được đánh giá riêng rẽ bằng cách cho theo thang 5 điểm, điểm cao nhất là 5, điểm thấp nhất là 1. Có thể quan sát bã chè để xem xét các chỉ tiêu khác.

Ở trong khoảng giữa 2 điểm nguyên liên tục theo sự cảm nhận về chất lượng của từng chỉ tiêu, người thử chè có thể cho chính xác tới 0,5 điểm.

4. Mức độ quan trọng của từng chỉ tiêu được đánh giá qua hệ số quan trọng và được trình bày trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Hệ số quan trọng	
	Theo %	Bằng số
1. Ngoại hình	25	1,0
2. Màu nước pha	15	0,6
3. Mùi	30	1,2
4. Vị	30	1,2

5. Cách tính điểm và xử lý điểm

- 5.1. Điểm trung bình của từng chỉ tiêu: là trung bình cộng điểm của tất cả các uỷ viên trong hội đồng đã cho từng chỉ tiêu, và lấy chính xác đến một chữ số sau dấu phẩy.
- 5.2. Khi có uỷ viên hội đồng cho điểm số lệch với điểm số trung bình của cả hội đồng 1,5 điểm trở lên mà uỷ viên hội đồng đó có đủ lập luận hoặc chứng cứ rõ ràng thì điểm của hội đồng bị bác bỏ và ngược lại.
- 5.3. Chỉ cần có một uỷ viên cho điểm 1 thì hội đồng cần phải thử lại. Kết quả thử lại là quyết định.

6. Điểm tổng hợp của 1 sản phẩm được tính theo công thức:

$$D = \sum_{i=1}^4 D_i k_i$$

Trong đó:

D_i - điểm trung bình của cả hội đồng cho 1 chỉ tiêu thứ i ;

k_i - hệ số quan trọng của chỉ tiêu tương ứng.

7. **Sản phẩm đạt yêu cầu khi:** tổng số điểm đạt từ 11,2 điểm trở lên, không có bất cứ chỉ tiêu nào dưới 2 điểm và 3 chỉ tiêu khác phải không thấp hơn 2,8 điểm.

Bảng 2

TT	Xếp hạng chất lượng	Điểm số
1	Tốt	18,2 - 20
2	Khá	15,2 - 18,1
3	Đạt	11,2 - 15,1
4	Kém	7,2 - 11,2
5	Hỏng	0 - 7,2

8. Mức điểm của từng chỉ tiêu đối với chè xanh và chè đen được miêu tả ở phụ lục

Chú thích: Trong bảng phụ lục chỉ miêu tả các mức điểm nguyên, phân thập phân sẽ được vận dụng theo kinh nghiệm và sự cảm nhận của người thử nếm, mức sai khác là 0,5 điểm.

PHỤ LỤC CHO ĐIỂM

Chỉ tiêu	Điểm				
	5	4	3	2	1
Ngoại hình	Đồng đều về màu sắc và kích thước, đặc trưng cho sản phẩm hoàn hảo. Chè cấp cao phải có ngoại hình trau chuốt và rất hấp dẫn.	Đồng đều về màu sắc và kích thước, đặc trưng cho sản phẩm, có một vài sai sót nhỏ nhưng không lộ rõ, khá hoàn hảo và hấp dẫn	Đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu kỹ thuật.	Lẫn loại, kích thước và màu sắc không đồng đều không tương ứng với tên gọi của sản phẩm. Lộ xơ cặn và các khuyết tật khác	Lẫn loại quá nhiều, lộ rõ xơ cặn và tạp chất.
Màu nước	Trong sáng, sánh đặc trưng cho sản phẩm chè cấp cao, nước pha phải sống động và hấp dẫn	Trong sáng, khá sánh, đặc trưng cho sản phẩm, tương đối sống động và hấp dẫn	Đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu kỹ thuật	Bị đục, không đặc trưng cho sản phẩm, có cặn, bẩn	Đục tối nhiều cặn bẩn.
Mùi	Thơm tự nhiên, gây ấn tượng hài hoà, hấp dẫn, dễ chịu, đặc trưng cho sản phẩm không có mùi lạ hoặc mùi do khuyết tật. Chè cấp cao mùi thơm mạnh và bền	Thơm tự nhiên, gây ấn tượng khá hài hoà và hấp dẫn đặc trưng cho sản phẩm.	Đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu kỹ thuật	Kém thơm, lộ mùi lạ và mùi do khuyết tật, không đặc trưng cho sản phẩm	Lộ rõ mùi lạ và các mùi do khuyết tật.
Vị	Chát dễ chịu, đặc trưng cho sản phẩm, hài hoà giữa vị và mùi. Chè cấp cao có vị chát hậu ngọt, ngon hấp dẫn	Chát dễ chịu, đặc trưng cho sản phẩm, khá hài hoà giữa vị và mùi, không lộ khuyết có hậu ngọt khá hấp dẫn	Đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu kỹ thuật	Vị chát xít không đặc trưng cho sản phẩm, lộ vị chè già, vị lạ và vị do khuyết tật khác	Vị chát đắng, có vị lạ hoặc do các khuyết tật khác gây cảm giác khó chịu

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ - THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

Tea manufactures - Terms and definitions

Tiêu chuẩn này quy định các thuật ngữ, định nghĩa những khái niệm cơ bản dùng trong khoa học kỹ thuật và công nghệ chế biến chè.

Mỗi khái niệm tương ứng với một thuật ngữ được tiêu chuẩn hoá. Không dùng (kd) các thuật ngữ đồng nghĩa với thuật ngữ tiêu chuẩn hoá.

Tiêu chuẩn này có kèm theo bảng chữ cái các thuật ngữ.

Thuật ngữ	Định nghĩa
1. Chè tươi Kd: chè nguyên liệu	Nguyên liệu dùng để chế biến các loại chè, gồm chè búp tươi, chè lá và chè cành.
2. Chè đọt tươi	Nguyên liệu để chế biến chè xanh, đen v.v... chủ yếu gồm búp, một tôm hai, ba lá non, tỷ lệ lá già nằm trong giới hạn quy định.
3. Chè lá	Nguyên liệu dùng để chế biến chè già, chủ yếu gồm lá già và lá bánh tẻ.
4. Chè cành Kd: chè nguyên liệu tận thu	Nguyên liệu dùng để chế biến chè già, chủ yếu gồm cành mang lá bánh tẻ, lá già, thu được vào lúc đốn chè, sau khi đã hái hết chè búp.
5. Chè khô	Chè thu được từ chè tươi đã qua chế biến, gồm chè bán thành phẩm và chè thành phẩm.
6. Chè bán thành phẩm Kd: Chè bán chế phẩm	Chè thu được từ chè tươi qua quá trình sơ chế và đã được làm khô
7. Chè thành phẩm Kd: chè chế phẩm	Sản phẩm thu được từ chè bán thành phẩm sau khi phân loại gia công, bao gói và đóng thùng.
8. Chè xanh	Sản phẩm thu được sau khi chế biến chè tươi theo sơ đồ công nghệ: diệt men, sấy nhẹ hoặc không sấy nhẹ, vò, làm tươi chè vò, sấy hoặc sao khô và phân loại.
9. Chè lục	Một dạng của chè xanh, trong đó toàn bộ quá trình chế biến đều tiến hành trong chảo sao.
10. Chè đen	Sản phẩm thu được sau khi chế biến chè tươi theo sơ đồ công nghệ: làm héo, vò, phân loại chè vò, lên men, sấy khô và phân loại.

Thuật ngữ	Định nghĩa
11. Chè vàng	Chè vàng thuộc loại chè trung gian giữa chè xanh và chè đen có đặc tính gần với chè xanh hơn. Sản phẩm thu được sau khi chế biến chè tươi theo sơ đồ công nghệ: làm héo, diệt men, vò phơi nắng hoặc sấy sơ bộ, ủ nóng, sấy khô, giữ nhiệt chè bán thành phẩm và phân loại.
12. Chè đỏ	Chè đỏ là loại chè trung gian giữa chè đen và chè xanh, có đặc tính gần với chè đen hơn. Sản phẩm thu được sau khi chế biến chè tươi theo sơ đồ công nghệ: làm héo và lên men kết hợp cùng một lúc (khi làm héo có định kỳ, lắc nhẹ, làm dập tế bào để khi tiếp tục làm héo thì phần lá bị dập được lên men) sau đó diệt men, vò, sấy khô và phân loại.
13. Chè mạn	Sản phẩm trung gian giữa chè đen và chè đỏ
14. Chè già	
15. Chè ép Kd: Chè chi, chè bánh	Sản phẩm thu được bằng cách ép chè già hoặc các loại chè khô khác.
16. Chè hương	Sản phẩm thu được bằng cách sao ủ hương liệu từ nguyên liệu khô tán nhỏ hoặc phun hương từ dịch hương liệu pha chế phù hợp với đặc tính của từng loại chè.
17. Chè hoa tươi	Sản phẩm thu được bằng cách ướp chè với hoa tươi
18. Chè hoà tan Kd: Cao chè	Sản phẩm tinh chế thu được bằng cách chiết lấy dịch chè và sấy khô chất chiết, khi pha không có bã.
19. Trạm chè	Nơi trực tiếp thu nhận chè tươi, đặt ở ngoài nhà máy.
20. Trạm chè trung tâm	Trạm chè đặt tại nhà máy để thu nhận chè tươi trước khi đưa vào chế biến hoặc bảo quản chè chế biến.
21. Nhà máy chè xanh (xí nghiệp, xưởng...)	Nhà máy chuyên sản xuất chè xanh.
22. Nhà máy chè đen.	Nhà máy chuyên sản xuất chè đen.
23. Nhà máy chè xanh đen liên hợp	Nhà máy sản xuất định kỳ hoặc sản xuất đồng thời cả hai loại chè đen và chè xanh.
24. Nhà máy chè ép Kd: Nhà máy chè bánh	Nhà máy chuyên sản xuất các loại chè ép.
25. Nhà máy chè hương	Nhà máy sản xuất các loại chè hương và chè hoa tươi.
26. Nhà máy chè sơ chế	Nhà máy chuyên sản xuất chè bán thành phẩm dạng rời.
27. Nhà máy chè phối chế	Nhà máy chuyên phân loại chè bán thành phẩm và phối chế chè thành phẩm.

Thuật ngữ	Định nghĩa
Sản xuất chè đen	
28. Làm héo chè tươi	Làm giảm bớt nước trong chè tươi đến độ ẩm quy định, đồng thời làm tăng tính đàn hồi của lá, chuẩn bị các điều kiện cho nguyên liệu để phục vụ các quá trình công nghệ tiếp theo.
29. Làm héo tự nhiên	Làm héo chè tươi trong điều kiện nhiệt độ, độ ẩm không khí tự nhiên.
30. Làm héo nhân tạo	Làm héo chè tươi trong điều kiện nhiệt độ, độ ẩm không khí nhân tạo.
31. Vò chè	Phá vỡ các tế bào của lá chè, phân chia búp chè thành từng phần và tạo cho chúng có dạng xoắn đặc biệt.
32. Phân loại chè vò	Tách riêng chè vò thành từng phần chè to, nhỏ theo kích thước, sau mỗi lần vò.
33. Phần chè to (phần III)	Phần chè không lọt qua lưới sàng quy định khi phân loại chè vò.
34. Phần chè nhỏ (phần I và II)	Phần chè lọt qua các lưới sàng quy định khi phân loại chè vò.
35. Lên men chè Kd: ủ chè	Ôxy hoá các chất có trong lá chè dưới tác dụng của các enzym để tạo hương vị, màu sắc đặc biệt cho nước chè đen và các loại chè trung gian.
36. Sấy chè	Làm khô chè đến độ ẩm quy định.
37. Phân loại chè bán thành phẩm	Phân chia chè bán thành phẩm theo hình dạng và theo chất lượng để thu lấy sản phẩm phù hợp với yêu cầu quy định.
38. Phối trộn chè	Trộn lẫn các lô chè đồng nhất về hình dạng và giống nhau về chất lượng đã qua phân loại theo công thức quy định để có được một loại chè thành phẩm cụ thể.
39. Lắc chặt chè	Làm chặt chè thành phẩm trong thùng chứa để đảm bảo khối lượng chè quy định, đồng thời tạo điều kiện thuận lợi cho bảo quản, vận chuyển chè.
Sản xuất chè xanh	
40. Diệt men chè tươi	Đình chỉ hoạt động của enzym có trong chè tươi bằng các phương pháp xử lý nhiệt khác nhau.
41. Hấp chè tươi	Diệt men chè tươi bằng hơi nước.
42. Sao chè tươi	Diệt men chè tươi bằng cách sao trực tiếp trong máy hoặc chảo.
43. Chần chè tươi	Diệt men chè tươi bằng cách nhúng chè vào nước sôi.
44. Sấy nhẹ	Làm giảm bớt nước trong chè hấp và chè chần đến độ ẩm quy định trước khi đưa đi vò chè.

Thuật ngữ	Định nghĩa
45. Làm rơi chè vò	Làm rời chè vò bị vón cục lại sau mỗi lần vò.
46. Sao khô chè	Làm khô chè đến độ ẩm quy định bằng cách sao trong máy hoặc trong chảo.
47. Sao xoắn	Sao khô chè kết hợp với tạo dạng xoắn đặc biệt cánh chè
48. Đánh bóng chè	Làm cho cánh chè bóng và tạo màu bạc đặc trưng bằng cách chà xát chè trong máy hoặc chảo.
Sản xuất chè già và chè ép	
49. Băm cành chè	Chặt nhỏ cành chè thành từng đoạn ngắn theo kích thước quy định trước khi đưa đi hấp diệt men.
50. Nghiền chè cành	Phá vỡ các tế bào của lá chè và làm đập vỡ cánh đồng thời phân chia chúng thành từng phần nhỏ hơn.
51. Ủ nóng chè già	Chất đông khối chè già đã diệt men, vò hoặc nghiền ở trạng thái nóng để tạo ra các biến đổi hoá học cần thiết.
52. Hấp chè già	Làm nóng và làm ẩm khối chè già bằng hơi nước trước khi đưa đi ép.
53. Ép chè	Tạo cho chè ép có hình dạng và kích thước quy định của khuôn ép.
54. Cố định ép chè	Giữ chè trong khuôn ép trong khoảng thời gian quy định để chè ép xong được chặt và nhẵn, không bị rời ra khi tháo khuôn
55. Tháo chọn chè ép	Tháo dỡ chè ép ra khỏi khuôn ép và chọn lấy những tấm chè ép đúng yêu cầu quy định
56. Cắt sửa chè ép	Cắt xén các rìa mép để sửa hình dáng chè ép.
57. Hương liệu	Nguyên liệu có chứa chất thơm (tinh dầu) dùng trong công nghiệp chế biến chè để tạo cho chè có hương vị đặc trưng
58. Nghiền hương liệu	Nghiền nhỏ hương liệu khô đến kích thước quy định, trước khi phối chế hương liệu.
59. Phối chế hương liệu	Trộn lẫn các loại hương liệu đã nghiền nhỏ với nhau theo công thức quy định.
60. Sao hương	Sao khô kết hợp với sao nóng cho đến khi phát hương chè tự nhiên, sau đó cho hương liệu vào theo trình tự quy định, tiếp tục sao tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình ủ hương sau này.
61. Ủ hương	Giữ khối chè đã sao trộn với hương liệu ở trạng thái nóng, để nguội dần, tạo điều kiện cho chè hấp thụ hương thơm từ hương liệu trong khoảng thời gian quy định.
62. Tách hương liệu	Bỏ bã hương liệu ra khỏi chè hương bằng phương pháp sàng, sau khi ủ hương.

Thuật ngữ	Định nghĩa
63. Ướp hoa	Trộn lẫn hoa tươi với chè khô đã chuẩn bị trước để chè hấp phụ hương thơm từ hoa tươi.
64. Đảo hoa Kd: Thông hoa	Đảo chè, ướp hoa tươi vào thời điểm quy định để làm thoáng mát khối chè, tránh ủng hoa tươi, nhằm kéo dài quá trình ướp hoa
65. Tách bã hoa	Bỏ bã hoa tươi ra khỏi khối chè, bằng phương pháp sàng, sau khi ướp hoa.
66. Hồ hoa Kd: Đề hoa	Tăng cường mùi hoa thơm cho chè, sau khi đã ướp hoa bằng cách ướp thêm một lượng nhỏ hoa tươi có chất lượng tốt.
Máy trong sản xuất chè	
67. Máy phân loại chè tươi	Máy phân chia chè tươi thành từng phần theo mức độ non già và độ lớn của đợt chè.
68. Máy bảo quản chè tươi	Máy tạm giữ chè tươi để tránh chè bị ôi, ngót trước khi đưa vào chế biến.
69. Máy băm cành	Máy băm nhỏ cành chè thành từng đoạn theo kích thước quy định.
70. Máy làm héo chè	Máy làm héo chè tươi bằng không khí nóng trong sản xuất chè đen.
71. Máy hấp chè tươi	Máy diệt men chè tươi bằng hơi nước trong sản xuất chè xanh.
72. Máy liên hợp làm héo hấp chè tươi	Máy làm héo chè tươi khi sản xuất chè đen và diệt men chè tươi khi sản xuất chè xanh.
73. Máy sao chè tươi	Máy diệt men chè tươi bằng cách sao trực tiếp ở nhiệt độ cao.
74. Máy vò chè	Máy chuyên dùng để vò chè.
75. Máy vò mở	Máy vò không có bàn ép.
76. Máy vò loe	Máy vò mở có miệng thùng loe.
77. Máy vò ép	Máy vò có bàn ép.
78. Máy phân loại chè vò	Máy phân chia chè vò thành từng phần to, nhỏ theo kích thước lưới sàng.
79. Máy làm tươi chè vò	Máy làm rời chè vón cục trong khi vò chè xanh.
80. Máy cắt chè vò	Máy cắt phần to (phần III) của chè vò sau khi phân loại chè vò.
81. Máy nghiền chè già	Máy nghiền chè lá sau khi sao diệt men.
82. Máy nghiền chè cành	Máy nghiền chè cành sau khi băm nhỏ và diệt men.
83. Máy sấy chè	Máy dùng để sấy khô các loại chè.
84. Máy sao khô	Máy dùng để sao khô chè.
85. Máy sao lăn	Máy sao khô kết hợp với sao xoắn cánh chè.

Thuật ngữ	Định nghĩa
86. Máy đánh bóng chè	Máy làm bóng cánh chè.
87. Máy sao hương	Máy dùng để sao hương chè.
88. Máy liên hợp phân loại chè	Hệ thống máy phân loại chè bán thành phẩm một cách liên tục để lấy sản phẩm.
89. Máy sàng ống	Máy sàng kiểu thùng quay dùng để phân loại sơ bộ chè bán thành phẩm thành chè có kích thước khác nhau.
90. Máy sàng bằng	Máy sàng kiểu khung lưới phẳng dùng để phân loại chè bán thành phẩm.
91. Máy sàng tròn	Máy sàng kiểu lưới tròn, chuyển động rung quay tròn, dùng để tách riêng chè bồm ra khỏi chè đem phân loại.
92. Máy quạt hòm	Máy phân loại chè bằng sức gió.
93. Máy cắt chè khô	Máy cắt nhỏ phân chè to không lọt được qua lưới sàng.
94. Máy cán chè	Máy cán nhỏ chè bồm.
95. Máy tách căng chè	Máy tách căng chè ra khỏi khối chè.
96. Máy trộn	Máy trộn lẫn các lô chè đồng nhất về hình dạng và giống nhau về chất lượng để được thành phẩm theo quy định.
97. Máy lắc	Máy lắc chặt chè thành phẩm trong thùng chứa.
98. Máy liên hợp cân bao gói chè	Máy cân định lượng từng xuất chè và gói chè vào bao bì
99. Máy nghiền hương liệu	Máy nghiền nhỏ hương liệu khô đến kích thước quy định.
100. Máy phun hương	Máy phun dịch hương vào khối chè cần ướp hương.

BẢNG CHỮ CÁI CÁC THUẬT NGỮ

Băm cánh chè	49	Lắc chặt chè	30
Cắt sửa ép chè	56	Lên men chè	35
Chân chè tươi	43	Máy bảo quản chè tươi	68
Chè bán thành phẩm	6	Máy băm chè cánh	69
Chè cành	4	Máy cán chè khô	94
Chè đen	10	Máy cắt chè khô	93
Chè đỏ	12	Máy cắt chè vò	80
Chè dọt tươi	2	Máy đánh bóng chè	85
Chè ép	15	Máy hấp chè tươi	71
Chè già	14	Máy làm héo chè	70
Chè hoa tươi	17	Máy làm tươi chè vò	79
Chè hoà tan	18	Máy lắc	97

Chè hương	16	Máy liên hợp cân bao gói chè	98
Chè khô	5	Máy liên hợp héo - hấp chè tươi	72
Chè lá	3	Máy liên hợp phân loại chè	88
Chè lục	9	Máy nghiền chè cành	82
Chè mạn	13	Máy nghiền chè già	81
Chè thành phẩm	7	Máy nghiền hương	99
Chè tươi	1	Máy phân loại chè tươi	67
Chè vàng	11	Máy phân loại chè vò	78
Chè xanh	8	Máy phun hương	100
Cổ định chè ép	54	Máy quạt hòm	92
Diệt men chè tươi	40	Máy sàng bằng	90
Đánh bóng cánh chè	48	Máy sàng ống	89
Đào hoa	61	Máy sàng tròn	91
Ép chè	53	Máy sao chè tươi	73
Hấp chè già	52	Máy sao hương	87
Hấp chè tươi	41	Máy sao khô	84
Hồ hoa	66	Máy sao lăn	85
Hương liệu	57	Máy sấy chè	83
Làm héo chè tươi	28	Máy tách căng chè	95
Làm héo nhân tạo	30	Máy trộn	96
Làm héo tự nhiên	29	Phân chè to	33
Làm tươi chè vò	45	Phối chế hương liệu	59
Máy vò chè	74	Phối trộn chè	35
Máy vò ép	77	Sao chè tươi	42
Máy vò loe	76	Sao hương	60
Máy vò mở	75	Sao khô chè	46
Nghiên chè cành	50	Sao xoắn	47
Nghiên hương liệu	58	Sấy chè	36
Nhà máy chè đen	22	Sấy nhẹ	44
Nhà máy chè hương	25	Tách bã hoa	65
Nhà máy chè phối chế	27	Tách hương liệu	62
Nhà máy chè sơ chế	26	Tháo chọn chè ép	55
Nhà máy chè xanh	21	Trạm chè	19
Nhà máy chè xanh - đen liên hợp	23	Trạm chè trung tâm	20
Nhà máy ép chè	24	Ủ hương	61
Phân loại chè bán thành phẩm	37	Ủ nóng chè già	51
Phân loại chè vò	32	Ướp hoa	63
Phân chè nhỏ	34	Vò chè	31

CHÈ HƯƠNG - PHƯƠNG PHÁP THỬ*Aromatic tea - Test methods*

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè hương, được sản xuất bằng phương pháp sao ủ hương với các loại hương liệu.

1. Lấy mẫu

- 1.1. Chất lượng lô chè hương được xác định trên cơ sở kết quả phân tích mẫu trung bình của lô hàng đó.
- 1.2. Lô hàng chè hương là lượng chè hương có cùng tên, cùng loại, cùng một dạng bao bì, cùng sản xuất theo một quy trình, cùng cơ sở sản xuất, cùng một điều kiện bảo quản, cùng một giấy chứng nhận chất lượng và cùng giao nhận một lần.
- 1.3. Trước khi lấy mẫu phải quan sát tình trạng bao bì, xem xét tính đồng nhất của lô hàng và các giấy tờ kèm theo.
- 1.4. Số bao kiện được chỉ định lấy mẫu theo chỉ dẫn trong bảng.

Số bao kiện trong lô hàng	Số bao kiện được lấy mẫu
Từ 1 đến 5	Lấy trong tất cả các bao kiện
Từ 6 đến 100	Lấy 5 bao kiện
Lớn hơn 100	Nếu khối lượng lô hàng cứ tăng từ 1 đến 50 bao kiện thì lấy thêm 1 bao kiện

- 1.5. Trong mỗi lô hàng hay mỗi bao kiện, điểm lấy mẫu được phân bố đều ở các vị trí: trên, dưới và giữa. Ở mỗi bao kiện lấy ít nhất 6 gói (hoặc hộp), nếu khối lượng từ 50 đến 100g. Đối với các gói, hộp có khối lượng khác thì cho phép theo sự thoả thuận giữa hai bên giao nhận. Lượng mẫu đại diện được lấy ít nhất 30 gói (hoặc hộp).

Mẫu chè phải được giữ nguyên gói (hoặc hộp) và bảo quản tốt. Trên mỗi mẫu có nhãn ghi:

Tên cơ sở sản xuất;
 Tên và loại sản phẩm;
 Số hiệu, khối lượng lô hàng;
 Ngày, tháng lấy mẫu;
 Họ tên người lấy mẫu.

2. Phương pháp thử

- 2.1. Xác định khối lượng tịnh

2.1.1. Dụng cụ

Cân kỹ thuật có độ chính xác đến 0,1g

2.1.2. Tiến hành thử

Lấy 30 đơn vị bao gói, cân khối lượng cả bì của từng đơn vị với độ chính xác đến 0,1g, sau đó cân bao bì của 15 đơn vị bao gói.

2.1.3. Tính kết quả

Khối lượng tịnh của một đơn vị bao gói chè, tính bằng phần trăm (X) theo công thức:

$$X = \frac{M}{30} - m$$

Trong đó:

M - Khối lượng tổng cộng của 30 đơn vị bao gói, g;

m - Khối lượng trung bình của 1 bao bì, g.

Sau khi xác định khối lượng tịnh, trộn đều và dàn chè trên khay hoặc giấy sạch thành một lớp phẳng hình chữ nhật. Chia mẫu theo hai đường chéo, bỏ hai phần đối diện, trộn đều hai phần còn lại, tiếp tục chia đến khi mẫu chè còn khoảng 300g đó là mẫu trung bình để phân tích các chỉ tiêu còn lại.

Số chè nguyên gói còn lại, phải bảo quản tốt để làm mẫu lưu phân tích trọng tài.

2.2. Xác định hàm lượng vụn nát, bột chè, bột hương.

2.2.1. Dụng cụ

Cân kỹ thuật có độ chính xác đến 0,01g;

Máy sàng có các mặt rây đường kính lỗ 1,00; 0,65; 0,25mm tốc độ quay 200 vòng/phút;

Cho phép dùng bộ sàng tay có mặt rây đường kính lỗ như trên.

2.2.2. Tiến hành thử

Cân khoảng 60-100g chè, chính xác đến 0,01g cho vào máy sàng, cho máy chạy 3 phút, cân riêng phần chè lọt qua từng mặt rây.

2.2.3. Tính kết quả

Hàm lượng vụn nát tính bằng phần trăm (X_1) theo công thức:

$$X_1 = \frac{m_1}{m} \times 100$$

Hàm lượng bột chè tính bằng phần trăm (X_2) theo công thức:

$$X_2 = \frac{m_2}{m} \times 100$$

Hàm lượng bột hương tính bằng phần trăm (X_3) theo công thức:

$$X_3 = \frac{m_3}{m} \times 100$$

Trong đó:

m_1, m_2, m_3 - Hàm lượng chè lọt qua rây có đường kính lỗ 1,00; 0,65; 0,25 mm, tính bằng g;

m - Lượng cân, g.

Chênh lệch cho phép giữa kết quả hai phép xác định song song không được quá 5% đối với hàm lượng vụn nát; không quá 2% đối với bột chè và bột hương.

2.3. Xác định hàm lượng mảnh bồm, mảnh lá già, cọng và tạp chất.

2.3.1. Dụng cụ

Cân kỹ thuật có độ chính xác đến 0,01g;

Khay men trắng hay giấy trắng sạch;

Panh (kẹp sắt);

Thanh nam châm có cực.

2.3.2. Tiến hành thử

Lấy phần chè không lọt sàng đã làm theo điều 2.2 đổ vào khay men trắng hay giấy trắng sạch dần mỏng, dùng panh chọn từng loại bồm nặng, nhẹ, mảnh lá già cọng và tạp chất (vô cơ, hữu cơ) để riêng từng loại vào đĩa con, có thể dùng một sấy tách mảnh bồm trước khi nhặt.

Phần chè còn lại dần mỏng, dùng thanh nam châm có cực bọc giấy rà ngang dọc trên toàn bộ mặt chè để tách hết tạp chất sắt, để chung với tạp chất đã nhặt được ở trên.

2.3.3. Tính kết quả

Hàm lượng mảnh bồm tính bằng phần trăm (X_4) theo công thức:

$$X_4 = \frac{m_4}{m} \times 100$$

Hàm lượng mảnh lá già tính bằng phần trăm (X_5) theo công thức:

$$X_5 = \frac{m_5}{m} \times 100$$

Hàm lượng cọng tính bằng phần trăm (X_6) theo công thức:

$$X_6 = \frac{m_6}{m} \times 100$$

Hàm lượng tạp chất tính bằng phần trăm (X_7) theo công thức:

$$X_7 = \frac{m_7}{m} \times 100$$

Trong đó:

m_4, m_5, m_6, m_7 - Khối lượng mảnh bồm, mảnh lá già, cọng, tạp chất, g;

m - Lượng cân, g.

Chênh lệch cho phép giữa kết quả hai phép xác định song song không được quá 5% đối với hàm lượng mảnh bồm, mảnh lá già, cọng; không quá 2% kết quả đối với hàm lượng tạp chất.

2.4. Xác định độ ẩm. Theo TCVN 1456 - 83.

2.5. Xác định hàm lượng tro. Theo TCVN 1456 - 83.

2.6.1. Xác định ngoại hình theo TCVN 3218 - 79, ngoài ra tiến hành như sau:

Đổ mẫu chè lên khay trắng hay giấy trắng sạch trộn đều và dần mỏng nhiều lần để quan sát, nhận xét ngoại hình.

2.6.2. Xác định mùi vị, màu sắc nước chè.

2.6.2.1. Dụng cụ.

Cân kỹ thuật có độ chính xác đến 0,1g.

Bộ ấm chén thử chè;

Đồng hồ cát hoặc đồng hồ bấm thời gian.

2.6.2.2. Tiến hành thử

a. Pha 1 lần:

Cân 3 g chè từ mẫu trung bình cho vào cốc sứ. Dùng nước sôi sạch, trong, không màu, không mùi, không cặn đổ vào cốc sứ pha chè đến mức 150ml. Sau 5 phút gạn nước ra bát sứ để thử, trước hết quan sát nhận xét màu sắc, độ sánh, độ trong của nước chè ở bát, sau đó mở nắp cốc nguội, đánh giá mùi hương chè, rồi đậy nắp lại; đợi nhiệt độ nước chè giảm xuống còn 50-55°C dùng thìa sứ mức hoặc san sang chén, nếm thử đánh giá mùi vị và dư vị nước chè.

b. Pha 2 lần:

Trong trường hợp cần đánh giá độ mạnh, độ bền, độ hài hoà của mùi hương thì tiến hành pha 2 lần. Lần đầu pha trong 3 phút, lần sau 5 phút. Pha lần đầu theo các điều kiện như pha 1 lần, nhưng sau 3 phút gạn nước ra bát, ngửi ngay hương trong cốc để đánh giá độ mạnh hương thơm, sau đó rót 150ml nước sôi vào cốc để pha lần hai, trong 5 phút, gạn nước ra bát ngửi bã trong cốc để đánh giá độ bền và sự hài hoà của mùi hương chè.

Hai lần pha cách nhau không quá 5 phút.

2.6.3. Xác định bã chè.

Lấy bã chè trong cốc ở phương pháp pha 1 lần để trên nắp cốc, dùng 2 ngón tay nắm bã để xác định độ non già của nguyên liệu, quan sát màu sắc bã chè hoặc đổ bã chè ra khay trắng có ít nước ở nhiệt độ thường, dàn mỏng bã để quan sát nhận xét bã chè.

CHÈ

XÁC ĐỊNH TRO TAN TRONG NƯỚC VÀ TRO KHÔNG TAN TRONG NƯỚC

Tea - Determination of water - soluble ash and water insoluble ash

Tiêu chuẩn này qui định phương pháp xác định tro tan và tro không tan trong nước có trong chè.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ISO 1576 - 1975.

1. Định nghĩa

- 1.1. Tro tan trong nước là một phần của tro chung tan trong nước ở điều kiện xác định.
- 1.2. Tro không tan trong nước: phần còn lại của tro chung sau khi xử lý bằng nước ở điều kiện xác định.

2. Nguyên tắc

Hoà tan tro chung bằng nước nóng, lọc qua giấy lọc không tro, nung phần cặn còn lại để xác định tro không tan, lấy tro chung trừ tro không tan trong nước để tính ra tro tan trong nước.

3. Dụng cụ

Nếu không có qui định nào khác, sử dụng các dụng cụ và thiết bị thông thường của phòng thí nghiệm và các dụng cụ sau đây:

- Chén, dung tích chứa từ 50 đến 100 ml dùng để xác định tro chung;
- Lò nung điều chỉnh được nhiệt độ $525 \pm 25^{\circ}\text{C}$;
- Nồi cách hơi;
- Giấy lọc không tàn;
- Bình hút ẩm;
- Cân phân tích.

4. Tiến hành thử

Dùng tro chung thu được từ phép xác định theo quy định hiện hành làm mẫu cân. Cho 20ml nước cất (hoặc nước có độ tinh khiết tương đương) và tro chung vào chén, đun nóng đến gần sôi và lọc qua giấy lọc. Rửa chén và giấy lọc bằng nước cất nóng (hoặc nước có chất lượng tương đương) cho đến khi tất cả nước lọc và nước rửa khoảng 60ml. Cho giấy lọc cặn vào chén và làm bay hơi nước cẩn thận trên nồi cách thuỷ. Sau đó nung lò nung ở nhiệt độ $525 \pm 25^{\circ}\text{C}$. Cho đến khi tro hoá hoàn toàn. Làm nguội trong

bình hút ẩm và cân, nung tiếp trong lò 30 phút, làm nguội và cân. Lập lại các thao tác trên (nếu thấy cần thiết) cho đến khi chênh lệch khối lượng giữa hai lần cân liên tiếp nhỏ hơn 0,001g. Ghi lại khối lượng nhỏ hơn.

Tiến hành hai phép xác định với cặn thu được trên hai phép xác định tro chung.

Giữ dịch lọc để xác định độ kiềm của tro tan trong nước theo TCVN 5085 - 90, giữ tro không tan trong nước để xác định tro không tan trong axit (khi có yêu cầu).

5. Xử lý kết quả.

5.1. Tro không tan trong nước

Phần trăm khối lượng của tro không tan trong nước có trong mẫu nghiền tính theo phần trăm chất khô (X_1), tính theo công thức:

$$X_1 = m_2 \frac{100}{m_0} \times \frac{100}{R_s}$$

Trong đó:

m_0 - Lượng mẫu cân của của mẫu nghiền dùng để xác định tro chung, g;

m_2 - Khối lượng của tro không tan trong nước, g;

R_s - Hàm lượng chất khô của mẫu nghiền, tính theo phần trăm khối lượng.

Lấy kết quả trung bình số học của hai phép xác định với điều kiện thoả mãn yêu cầu ở điều 5.4.

5.2. Tro tan trong nước

Phần trăm khối lượng của tro tan trong nước (X_2) có trong mẫu, tính theo chất khô, theo công thức:

$$X_2 = (m_1 - m_2) \times \frac{100}{m_0} \times \frac{100}{R_s}$$

Trong đó:

m_0 , m_2 , R_s có cùng ý nghĩa như điều 5.1

m_1 - khối lượng của tro chung, g.

5.3. Phần trăm của tro tan trong nước so với tro chung (X_3) được tính theo công thức:

$$X_3 = (m_1 - m_2) \times \frac{100}{m_1}$$

5.4. Độ lặp lại

Chênh lệch kết quả của hai phép xác định tiến hành song song hoặc liên tiếp nhanh do cùng một người phân tích không được vượt quá 0,2g của tro không tan trong nước trong 100g mẫu nghiền.

6. Báo cáo thử nghiệm:

Báo cáo thử cần chỉ ra phương pháp sử dụng và kết quả thu được. Cần đề cập đến mọi chi tiết thao tác mà không được qui định trong tiêu chuẩn này hoặc các yếu tố có thể ảnh hưởng đến kết quả thử.

Báo cáo cần đề cập đến tất cả các tình tiết cần thiết để nhận biết mẫu một cách đầy đủ.

CHÈ

XÁC ĐỊNH ĐỘ KIỀM CỦA TRO TAN TRONG NƯỚC

Tea
Determination of alkalinity of watersoluble ash

Tiêu chuẩn này hoàn toàn phù hợp với ISO 1578 - 1975.

1. Định nghĩa:

Độ kiềm của tro tan trong nước là lượng axit dùng để trung hoà dịch chiết bằng nước từ tro chung hoặc lượng kiềm tương đương với lượng axit đó khi xác định ở điều kiện qui định.

2. Nguyên tắc

Chuẩn độ dịch lọc từ phép xác định tro tan trong nước bằng dung dịch axit clohydric với chỉ thị metyl da cam.

3. Hoá chất và thuốc thử

- Axit clohidric dung dịch chuẩn 0,1 N.
- Chỉ thị metyl da cam chứa 0,5g metyl da cam trong 1 lít.

4. Tiến hành thử

Dùng dịch lọc thu được từ phép xác định miêu tả trong TCVN 5084-90 (ISO 1576 - 1975).

Làm nguội lượng mẫu cân và chuẩn độ bằng dung dịch axit clohidric với chỉ thị metyl da cam.

Tiến hành hai phép xác định dùng dịch lọc thu được từ hai phép xác định tro tan trong nước và tro không tan trong nước.

5. Xử lý kết quả

- 5.1. Độ kiềm tính theo số mili đương lượng tức là số mililit axit chuẩn (0,1N) dùng cho 100g mẫu nghiền tính theo chất khô hoặc theo phần trăm khối lượng kali hidroxit (KOH) có trong mẫu nghiền tính theo chất khô.

- 5.1.1. Độ kiềm của tro tan trong nước (X_1) biểu thị theo số mili đương lượng cho 100g mẫu nghiền, tính chất khô, được tính theo công thức:

$$X_1 = \frac{V}{10} \times \frac{100}{m_o} \times \frac{100}{R_s}$$

Trong đó:

V - Lượng dung dịch axit clohidric 0,1N đã sử dụng (xem chú thích ở dưới) tính bằng ml;

m_0 - Khối lượng mẫu cân của mẫu nghiền dùng để xác định tro chung, tính bằng g;

R_s - Hàm lượng chất khô của mẫu nghiền, tính theo phần trăm khối lượng.

Chú thích: Nếu dung dịch chuẩn sử dụng không đúng 0,1 N thì trong công thức tính toán kết quả cần hiệu chỉnh lại một cách thích hợp.

- 5.1.2. Độ kiềm của tro tan trong nước trong mẫu nghiền (X_2) được biểu diễn bằng phần trăm khối lượng của Kali hidroxít, tính theo chất khô, tính theo công thức:

$$X_2 = \frac{56V}{10.000} \times \frac{100}{m_0} \times \frac{100}{R_s}$$

Trong đó : V, m_0 và R_s có cùng ý nghĩa như trong điều 5.1.1.

- 5.1.3. Lấy kết quả trung bình số học của 2 phép xác định.

6. Báo cáo thử nghiệm

Báo cáo thử nghiệm chỉ ra phương pháp đã sử dụng và kết quả thu được, đồng thời chỉ rõ cách thức biểu diễn kết quả và những chi tiết không được qui định trong tiêu chuẩn này cũng như các tình huống có thể ảnh hưởng đến kết quả thử.

Báo cáo cũng cần kể đến các chi tiết cần thiết để nhận biết mẫu một cách đầy đủ.

CHÈ

CHUẨN BỊ NƯỚC PHA CHẾ ĐỂ THỬ CẢM QUAN

Tea
Preparation of liquor for use in sensory tests

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp pha chế chè để thử nếm.

Tiêu chuẩn này hoàn toàn phù hợp với ISO 3103-1980.

1. Nguyên tắc:

- Chiết các chất hoà tan có trong chè khô bằng nước sôi trong ấm sứ hoặc đất nung, sau đó rót nước chè vào chén sứ trắng hoặc đất nung và đánh giá các đặc tính cảm quan của bã chè và nước chè có sữa hoặc không có sữa, hoặc cả bã chè và nước chè.

2. Lấy mẫu theo quy định hiện hành

3. Dụng cụ:

- Ấm sứ trắng hoặc ấm bằng đất nung tráng men, một phần mép ấm có răng cưa và có nắp đậy kín (theo hình vẽ).
- Chén sứ trắng hoặc chén bằng đất nung tráng men.

Chú thích: Có nhiều loại kích thước ấm và chén nhưng nên dùng một trong hai kích thước được đưa ra trong phụ lục 1.

4. Trình tự tiến hành

- 4.1. Cân một lượng chè sao cho cứ 2g chè với độ chính xác $\pm 2\%$ 100ml nước chè (tức là $5,6 \pm 0,1$ g cho ấm lớn hoặc $2,8 \pm 0,05$ g cho ấm nhỏ) và cho chè vào ấm.

4.2. Pha chè

4.2.1. Pha chè không có sữa

Rót nước đang sôi vào ấm đã có chè (cách miệng 4-6mm tức là khoảng 285ml đối với ấm lớn và khoảng 140ml đối với ấm nhỏ), sau đó đậy nắp ấm lại và để yên trong 6 phút. Giữ nắp ấm và rót nước chè qua khe răng cưa vào chén cùng bộ với ấm. Lật ngửa nắp ấm và đổ bã lên nắp, sau đó đặt lên trên ấm để kiểm tra bã. Trong trường hợp chè bột mịn nên sử dụng lưới lọc.

4.2.2. Pha chè có sữa.

Rót vào chén khoảng 5ml (đối với chén to) hoặc 2,5ml (đối với chén nhỏ) sữa ngon hoặc sữa đã thanh trùng không đun sôi. Pha chè như đã mô tả theo mục 4.2.1. Trừ khi

cách làm này khác với cách làm thông thường của các cơ quan kiểm nghiệm nhưng rót nước chè sau khi đã rót sữa để tránh sữa bị hấp. Nếu cho sữa vào sau, kinh nghiệm cho thấy rằng khi nước chè có nhiệt độ trong khoảng 65-80°C là tốt nhất.

Việc cho thêm sữa vào chè thường giúp thêm cho việc phân biệt về vị ngon và màu sắc của nước chè. Khi thử nếm so sánh theo 4.2.1 hoặc 4.2.2 các yêu cầu sau đây phải hoàn toàn giống nhau:

- a. Khối lượng chè;
- b. Thể tích và loại nước;
- c. Cỡ và kích thước của ấm và chén;
- d. Thời gian pha chè;
- e. Thể tích và chất lượng sữa (nếu sử dụng).

5. Báo cáo thử nghiệm

Báo cáo cần chỉ rõ phương pháp đã sử dụng và các chi tiết sau đây:

- Lượng chè đã sử dụng,
- Thể tích nước đã sử dụng,
- Thời gian pha (nếu khác 6 phút),
- Nguồn gốc của nước (nếu có liên quan),
- Có hoặc không dùng sữa, nếu có riêng sữa thì phải nói rõ thể tích và loại sữa sử dụng, sữa cho vào trước hay sau khi cho nước chè.

Báo cáo cũng cần đưa ra tất cả các chi tiết cần thiết để nhận biết mẫu một cách đầy đủ.

Chú thích: Mùi, vị và ngoại quan của nước chè pha bị ảnh hưởng bởi độ cứng của nước sử dụng. Nước dùng để pha thử cần tương tự như nước uống ở nơi chè được tiêu thụ. Trường hợp đặc biệt thí dụ khi so sánh các phép thử yêu cầu được làm ở những vùng khác nhau, và điều đó không thể kiếm được nước tương tự cho mục đích này, có thể dùng nước cất hoặc nước mưa.

Điều đó cần xác nhận rằng các kết quả sẽ không mang mối liên hệ đúng đối với mùi vị của nước pha được chuẩn bị từ nước uống thường, bởi vì muối khoáng trong nước uống có thể thay đổi mùi vị và ngoại hình của chè.

PHỤ LỤC 1 CỦA TCVN 5086-90

Các mẫu ấm và chén để pha chè

Trên hình vẽ chỉ ra hai loại kích thước ấm và chén tương ứng đang sử dụng rộng rãi. Các chi tiết không thể hiện trên hình vẽ được đưa ra dưới đây.

A.1. Ấm

- A.1.1. Dung tích lớn nhất khi ấm được chứa đầy đến gần rãnh cửa là 310 ± 8 ml đối với ấm lớn và 150 ± 4 ml đối với ấm nhỏ. Phía trong ấm có thể khắc vạch hoặc kẻ đường vạch có màu để nhận biết được thể tích nước cho vào.
- A.1.2. Nắp phải đầy kín và có một lỗ nhỏ để thông hơi để không khí vào được khi rót nước chè ra khỏi ấm.

A.2. Chén

Dung tích lớn nhất là 380ml đối với chén lớn và 200ml đối với chén nhỏ.

Chú thích: Đường kính của chén phải như thế nào để sao cho ấm và nắp có thể lồng khít vào trong chén để nước chè chảy ra được và góc của bề mặt trong của chén như thế nào đó để người thử nếm quan sát được liên tục nước chè mà không bị sắp bóng.

A.3. Dung sai

- A.3.1. Dung sai chỉ ra trên hình vẽ là quy định cho ấm và chén trong sử dụng, còn trong chế tạo yêu cầu cần chặt chẽ hơn.
- A.3.2. Khối lượng ấm và chén theo quy định dưới đây. Khối lượng này được coi là cần thiết để đảm bảo nhiệt độ trong khi pha chè và loại trừ sự thay đổi nhiệt độ của các mẫu thử kế tiếp nhau trong quá trình thử.

Ấm không kể nắp:

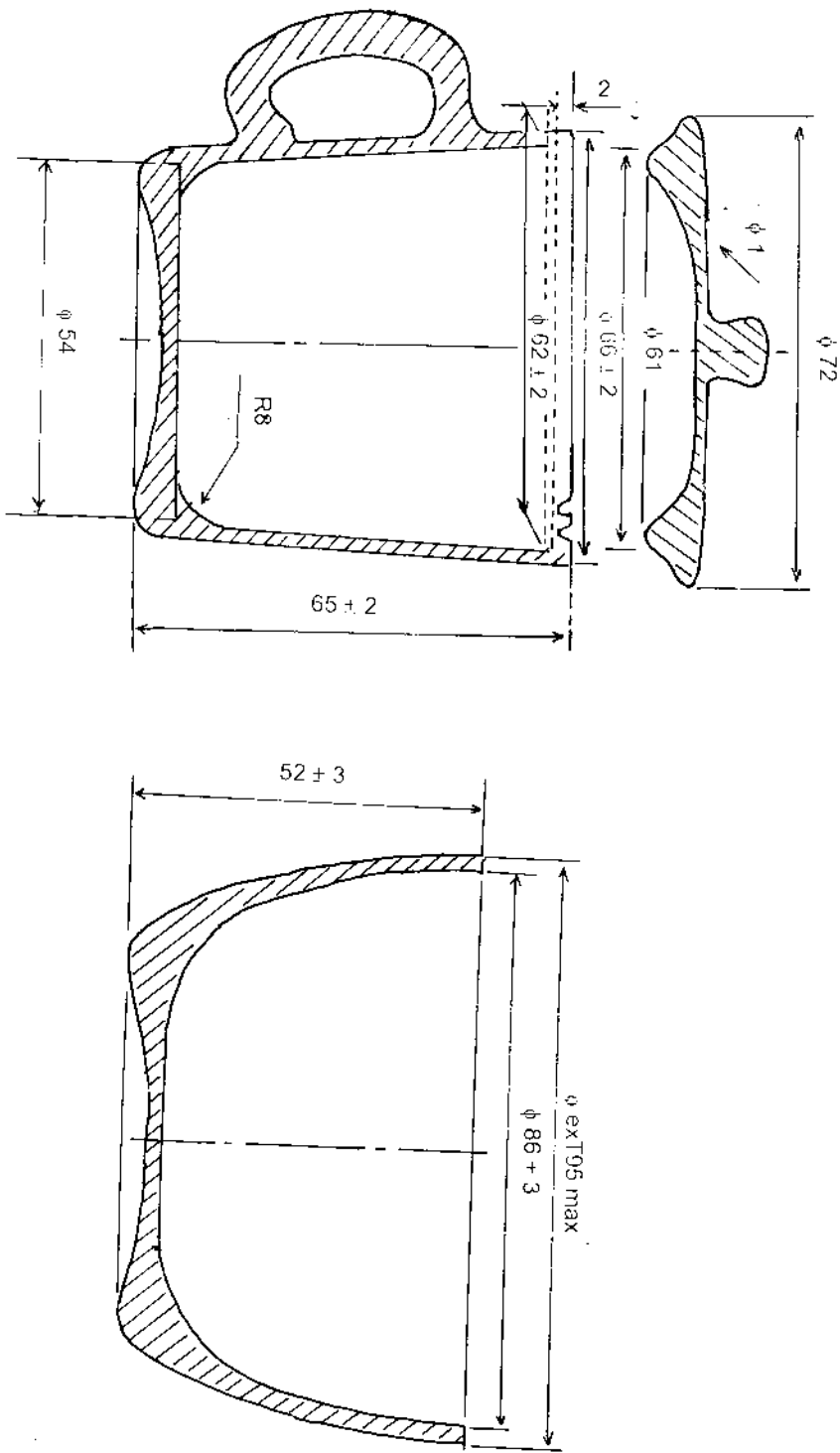
Loại lớn 200 ± 10 g

Loại nhỏ 118 ± 10 g

Chén:

Loại lớn 200 ± 20 g

Loại nhỏ 105 ± 20 g



BỘ ẤM CHÉN TỨ CHÈ

PHỤ LỤC 2 CỦA TCVN 5086 - 90

Một số thuật ngữ và định nghĩa sử dụng trong tiêu chuẩn này:

Thuật ngữ	Định nghĩa
1. Nước pha	Dung dịch chè thu được bằng cách chiết các chất hoà tan có trong chè khô trong điều kiện xác định
2. Lá đã pha (bã chè)	Lá chè sau khi pha

Chú thích: Trong việc buôn bán chè ở Vương quốc Anh thuật ngữ "bã" được dùng với nghĩa trên. Nhưng để tránh nhầm lẫn với nghĩa rộng của từ này nên người ta dùng thuật ngữ "lá đã pha" (infused leaf).

Tài liệu tham khảo ISO-1839-Chè lấy mẫu.

CHÈ ĐEN - THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA*Black Tea - Vocabulary*

Tiêu chuẩn này qui định những thuật ngữ và định nghĩa áp dụng trong công nghệ và đánh giá chè đen trong thương mại.

Các thuật ngữ trong tiêu chuẩn này bao gồm những phần sau:

1. Chè khô**1.1. Ngoại hình****1.2. Màu sắc****1.3. Mùi****2. Nước pha****2.1. Những đặc trưng về vị****2.2. Ngoại hình****3. Ngoại hình của bã chè****4. Phương pháp sản xuất****5. Thuật ngữ chung**

Tiêu chuẩn này hoàn toàn phù hợp với ISO 6078 - 1982.

1. Chè khô**1.1. Ngoại hình****1.1.1. Hấp dẫn**

Cánh chè được làm xoắn tốt, có màu đen đặc trưng, kích thước đồng đều và cánh chè nhỏ.

Chú thích: Thuật ngữ này không phải luôn luôn có nghĩa là chất lượng tốt.

1.1.2. Phồng rộp

Những nốt phồng của lá chè dễ nhận thấy, gây nên do khi sấy khô chè lần thứ nhất nước thoát ra quá nhanh.

Cũng sử dụng để miêu tả ngoại hình của chè có nốt phồng màu nâu do lá chè bị bệnh nốt sần.

1.1.3. To

Kích thước cánh chè lớn hơn tiêu chuẩn cho phép. Thuật ngữ này chỉ sử dụng khi miêu tả những lá còn nguyên vẹn hoặc chè gầy.

- 1.1.4. Chai sần
Bên ngoài cánh chè hoàn toàn khô nhưng bên trong còn ướt. Điều này xảy ra do nước thoát ra quá nhanh khi sấy.
- 1.1.5. Mảnh
Ngoại hình của một vài loại chè sản xuất theo phương pháp truyền thống, có cho chè qua máy cắt hoặc nghiền.
Thường dùng để miêu tả ngoại hình của chè BP (xem phụ lục A2) thu được do cắt chè.
- 1.1.6. Sạch
Chè đồng đều, không có cặn già, xơ râu và tạp chất.
- 1.1.7. Xoăn
Dạng xoăn bên ngoài của chè khô.
- 1.1.8. Vụn nát
Chè khô có nhiều bụi.
- 1.1.9. Móc câu
Cánh chè xoăn có dạng bên ngoài hình sợi nhỏ.
- 1.1.10. Mảnh cắt - từ đồng nghĩa với mảnh vỡ 1.1.5.
- 1.1.11. Bẩn
Chè chứa bụi, bẩn và hoa chè.
- 1.1.12. Bụi
Chè chứa nhiều bụi.
- 1.1.13. Đồng đều
Cánh chè có kích thước và độ xoăn tương tự nhau.
- 1.1.14. Xơ râu
Chè chứa nhiều xơ râu của các phần cặn già bị nghiền nhỏ.
- 1.1.15. Phẳng
Chè có chứa nhiều lá chè mở, phẳng.
- 1.1.16. Vón hạt
Chè (F và D) có dạng ngoài kết vón thành hạt nhỏ, sạch.
- 1.1.17. Dạng hạt
Chè sản xuất theo phương pháp CTC, sản phẩm có dạng hạt nhỏ cùng kích thước.
- 1.1.18. Thô cứng
Chè (F và D) sờ có cảm giác thô cứng.
- 1.1.19. Xơ dài
Chè chứa nhiều xơ mảnh và dài.
- 1.1.20. Chắc
Chè có khối lượng thể tích lớn (ngược nghĩa với xốp nhẹ 1.1.26)

- 1.1.21. Không đều
Chè phân loại kém, không đồng đều.
- 1.1.22. Hạt tròn
Chè có kích thước đồng đều, dạng hình cầu xoắn chặt.
- 1.1.23. Quá cỡ
Chè có kích thước so với tiêu chuẩn đã qui định cho loại đó.
- 1.1.24. Nhiều mảnh thô
Chè có chứa nhiều lá có kích thước lớn hơn so với tiêu chuẩn qui định cho loại đó.
- 1.1.25. Dài
Chè có cánh chè mảnh và dài.
- 1.1.26. Nhẹ
Chè có khối lượng thể tích nhỏ (trái nghĩa với chắc 1.1.20).
- 1.1.27. Điển hình
Ngoại hình đặc trưng của chè được gia công.
- 1.1.28. Nhỏ đều
Ngoại hình của chè được nghiền cắt cẩn thận.
- 1.1.29. Lẫn loại
Ngoại hình không đồng nhất của chè được phân loại kém.
- 1.1.30. Đều
Chè có ngoại hình đồng nhất.
- 1.1.31. Xoè
Cánh chè mở, xoắn kém. Chủ yếu dùng để miêu tả chè lá to.
- 1.1.32. Bột
Bụi chè rất nhỏ, nhẹ.
- 1.1.33. Bờm xòm
Chè xù xì không đều.
- 1.1.34. Thô ráp
Chè không đều, cánh chè ráp nhám.
- 1.1.35. Cát
Chè có lẫn cát trong F và D.
- 1.1.36. Hình sò
Cánh chè có dạng hình con sò, gấp nếp, tương tự như thuật ngữ 1.1.15 phẳng nhưng dạng ngoài xoắn rất ít.
- 1.1.37. Xoăn chặt
Cánh chè xoắn rất chặt, chế biến tốt, cánh chè rất gọn.

1.1.38. Mịn

Cánh chè mịn, nhỏ gọn (nói chung dùng cho chè xanh).

1.1.39. Nhỏ

Cánh chè có kích thước nhỏ hơn bình thường

1.1.40. Xốp (từ tự định nghĩa)

Cảm giác khi sờ tay vào chè.

1.1.41. Lăn căng

Chè lăn nhiều căng cao hơn mức cho phép.

1.1.42. Trau chuốt

Chè có dạng ngoài hấp dẫn được gia công tốt.

1.1.43. Nhiều tuyết

Chè chứa nhiều tuyết

1.1.44. Tuyết

Búp và lá thứ nhất chứa dịch tế bào khi vò, sau khi sấy khô có màu vàng hoặc màu trắng bạc.

1.1.45. Xoăn

Chè được vò và héo tốt đạt tiêu chuẩn.

1.1.46. Chế biến tốt

Chè có cùng màu sắc, kích thước và đồng đều nhưng không nhất thiết khẳng định là chè có chất lượng tốt.

1.1.47. Xoăn tốt

Chè có ngoại hình thanh mảnh được vò xoăn nhiều.

1.2. Màu sắc

1.2.1. Cuối vụ

Chè có màu đỏ nhạt, được chế biến vào cuối vụ.

1.2.2. Đen

Chè màu đen được chế biến cẩn thận từ chè tươi loại tốt nhưng không nhất thiết là chè có chất lượng tốt.

1.2.3. Sáng

Màu sống động trái nghĩa với sản phẩm có màu xỉn.

1.2.4. Nâu

Chè có màu nâu, sản xuất theo phương pháp CTC từ những lá kém phát triển.

1.2.5. Xỉn

Ngoại hình của chè kém tươi sáng và sống động.

1.2.6. Xám

Màu của chè không chấp nhận được.

1.2.7. Đổ hoặc đổ hung

Ngoại hình của một vài loại chè sản xuất theo phương pháp CTC và phương pháp legg-cut.

1.3. Mùi

1.3.1. Mùi túi

Mùi chè không tốt, có trong một số chè được làm héo trên những tấm vải hơi hoặc được chứa trong các túi.

1.3.2. Mùi bích quy

Chè có mùi giống mùi bánh bích quy.

1.3.3. Cao lửa

Mùi không mong muốn do chè bị ảnh hưởng của nhiệt độ cao khi sấy.

1.3.4. Mùi phó mát

Chè có mùi khó chịu như mùi phó mát không thể lẫn được.

1.3.5. Mùi hòm

Mùi khó chịu như mùi nhựa trong chè do chè được chứa trong thùng gỗ xấu.

1.3.6. Mất mùi

Chè bị mất mùi thơm do bảo quản lâu ngày hoặc ở nơi bị ẩm.

1.3.7. Mùi lạ

Chè có mùi khác với mùi chè.

2. Nước pha

2.1. Những đặc tính về vị.

2.1.1. Vị hạnh nhân

Chè có vị như vị của hạnh nhân.

2.1.2. Chát xít

Nước chè chát nhưng có vị chua.

2.1.3. Tuyệt diệu

Miêu tả nước chè ngon, có chất lượng tốt.

2.1.4. Cuối vụ

Vị chè chế biến vào mùa thu ở miền Bắc Ấn Độ.

2.1.5. Vị cây lạ

Vị gây nên do chè lẫn lá của cây khác, chủ yếu là cây làm bóng mát.

2.1.6. Vị túi

Vị không ưa thích của các loại chè do khi làm héo trên các tấm vải chất lượng kém hoặc bảo quản trong túi.

2.1.7. Khé

Vị khó chịu do khi sấy ở nhiệt độ quá cao.

- 2.1.8. Vị bích quy
Vị chè giống vị bánh bích quy.
- 2.1.9. Rất sống động
Nước chè có vị rất tinh tế và sống động (xem 2.1.67).
- 2.1.10. Phúc bồn tử đen
Chỉ vị đặc biệt của một số loại chè quý. Hiếm có ở vùng Darfeeling có vị phúc bồn tử.
- 2.1.11. Đậm đặc
Nước chè sánh và đậm.
- 2.1.12. Vị tanh đồng
Vị kim loại giống vị tanh đồng do chè được làm héo tối hoặc không được làm héo.
- 2.1.13. Sống động
Vị sống động, dễ chịu, trái nghĩa với nhạt nhẽo, không sống động.
- 2.1.14. Khét
Vị khó chịu của nước chè do khi sấy nhiệt độ quá cao, vị này tồi hơn vị khê (xem 2.1.7).
- 2.1.15. Vị gỗ thông
Vị chè giống như vị của gỗ thông.
- 2.1.16. Đặc trưng
Nước chè có vị được ưa thích nhờ đó cho phép người ta biết đến quốc gia và vùng trồng chè.
- 2.1.17. Vị phó mát
Vị dễ nhận, gây khó chịu giống vị phó mát, do chè chứa trong thùng làm bằng gỗ tối hoặc chưa khô.
- 2.1.18. Vị gỗ hòm
Vị gây ra giống như nhựa do chè bị nhiễm khi tiếp xúc với thùng chứa bằng gỗ ẩm hoặc chất lượng gỗ tồi.
- 2.1.19. Trung bình, nhạt
Chỉ loại chè có vị không rõ nét, mức trung bình.
- 2.1.20. Thô
Vị chè hăng, không dễ chịu, đôi khi do trong chè có nhiều cặn và xơ
- 2.1.21. Mùa lạnh
(Thuật ngữ chung). Chỉ vị của những loại chè được sản xuất vào mùa lạnh. Thường thường có nước pha rất sáng, sống động và có đặc tính riêng về vị.
- 2.1.22. Bình thường
Nước chè có chất lượng thấp, không tốt lắm.
- 2.1.23. Nhiễm vị lạ
Nước chè có vị lạ do chè bị đổ gấn hoặc tiếp xúc với chất có mùi vị lạ như xà phòng, phó mát hương liệu hoa quả, dầu bạc hà....

2.1.24. Cháy khét

Chè bị sấy cháy tới mức không còn tính chất của chè nữa.

2.1.25. Thu hái tốt

Nước pha có màu vàng kem, đặc, sánh và sáng màu.

Chú thích: Thuộc tính của sản phẩm làm từ đợt chè phân nhánh cấp hai của giống Actam và một ít của giống Dooars sản xuất theo phương pháp truyền thống.

2.1.26. Khô

Vị gây nên cảm giác đặc biệt khi chè được sao nhẹ hoặc làm khô bị sém.

2.1.27. Vị đất

Vị không được ưa thích do chè được bảo quản trong điều kiện tối gây nên cảm giác như vị của đất.

2.1.28. Không tròn vện.

Nước chè không có vị, không có chất, thiếu hoàn hảo.

2.1.29. Tuyệt vời

Nước chè có chất lượng và hương vị đặc biệt

2.1.30. Vô vị

Chỉ vị nước chè không gây hứng thú, thiếu hấp dẫn do để lâu hoặc bảo quản trong điều kiện tối.

2.1.31. Thơm

Hương vị rất đặc trưng của chè thường có ở vùng núi cao.

Chú thích: Ý nghĩa này chỉ đặc thù đối với chè. Nghĩa thông thường được xác định trong ISO 5492/1 Phân tích cảm quan - Từ vựng phần 1.

2.1.32. Vị quả chín

Thuật ngữ đã tự định nghĩa, được dùng cho nước chè có vị như quả chín.

2.1.33. Đầy đủ

Nước chè có màu sắc đậm đặc, có chất, tròn vện, trái nghĩa với “không tròn vện” (2.1.28) và “nhạt” (2.1.87).

2.1.34. Hơi cao lửa

Chè bị sấy ở nhiệt độ hơi cao.

2.1.35. Vị thiên trúc quỳ (geranium)

Vị giống như vị của cây thiên trúc quỳ, chè có chất lượng tốt.

2.1.36. Vị chè cũ

Chè sản xuất kém hoặc để quá lâu.

2.1.37. Vị cỏ xanh

Vị cỏ xanh gây nên do héo không đúng mức.

2.1.38. Vị hăng xanh

Chè có vị hăng xanh do héo không đúng mức hoặc lên men chưa đạt yêu cầu.

2.1.39. Đặc sánh

Chè có chất lượng tốt, đậm đặc, được ưa thích.

2.1.40. Chát hăng

Vị chè chát, hăng, khó chịu.

2.1.41. Đục

Nước chè sánh, đặc, màu xỉn, vị thường không được ưa chuộng.

2.1.42. Hơi già lửa

Chè bị sấy khô quá thường không được ưa thích. Nhưng có một vài loại chè ở vùng Darfeeling, vị này được coi là tốt.

2.1.43. Trống rỗng

Loại nước chè chất lượng kém.

2.1.44. Vị mực

Có vị của kim loại giống vị đắng của mực.

2.1.45. Ngon

Vị chè hoàn hảo về mọi phương diện.

2.1.46. Nghèo nàn

Vị chè bình thường, không có đặc điểm đặc biệt, thiếu chất (xem 2.1.11).

2.1.47. Sáng

Vị chè nhạt, màu nước không đạt yêu cầu nhưng có thể vẫn có hương thơm.

2.1.48. Vị mạch nha

Vị tốt của một vài loại chè được sấy khô đúng mức, có vị như mạch nha hoặc vị caramen.

2.1.49. Vị chín tới

Vị chè có chất lượng tốt hơn, sản xuất đúng kỹ thuật.

2.1.50. Vị thịt

Nước chè sánh, đặc.

2.1.51. Dễ chịu

Nước chè đạt tới độ chín toàn vẹn, trái nghĩa với sống (2.1.73)

2.1.52. Vị kim loại

Nước chè có vị kim loại, không được chuộng.

2.1.53. Vị bạc hà

Chè có vị bạc hà, thường không được ưa chuộng, trừ một số người ưa thích.

2.1.54. Vị mốc

Chè có vị mốc do bảo quản không cẩn thận.

2.1.55. Bẩn

Nước chè không trong, không thích uống, thuật ngữ này cũng được dùng để xác định ngoại hình.

2.1.56. Vị nho

Có vị giống vị nho. Dùng để tả đặc tính đặc biệt của loại chè vùng Darfeeling.

2.1.57. Nhạt

Nước chè không gây hứng thú, vị nhạt.

2.1.58. Chớm mốc

Nước chè có vị chớm bị mốc.

2.1.59. Trung tính

Nước chè không có những tính chất rõ ràng.

2.1.60. Đầu mùa

Vị của chè vùng Bangladesh, miền Bắc Ấn Độ, sản xuất bằng đợt chè thu hoạch vào lứa đầu tiên của cây chè.

2.1.61. Vị hạt dẻ

Vị tốt, giống vị của hạt dẻ

2.1.62. Cũ

Vị chè do thời gian lâu đã mất chất lượng (xem 2.1.30 Vô vị).

2.1.63. Vị sơn

Có vị giống như sơn, số chè sản xuất vào cuối vụ.

2.1.64. Vị giấy

Vị chè khó chịu do tiếp xúc với giấy bị hư hỏng.

2.1.65. Vị đào

Vị thơm nhẹ, tế nhị như vị quả đào

Chú thích: *Tim thấy ở một số sản phẩm vùng Darfeeling và Dlong.*

2.1.66. Bình thường

Chè nhạt, vô hại nhưng không có đặc tính rõ rệt.

2.1.67. Sống động

Vị được ưa chuộng, nước chè chát và sống động.

2.1.68. Trước mùa thu

Vị chè được ưa chuộng; vị của chè được sản xuất vào đầu mùa thu ở miền Bắc Ấn Độ.

2.1.69. Chát

Nước chè có vị chát, không đắng, là vị ưa thích nhất khi uống chè.

2.1.70. Có chất lượng

Những tính chất tự nhiên ưu việt được ưa thích của chè tốt.

- 2.1.71. Mùa mưa
Vị của nước chè đen, xỉn được sản xuất trong mùa mưa.
- 2.1.72. Chua thiu
Gồm các vị không được ưa chuộng của chè mà nổi bật là vị chua.
- 2.1.73. Chát đắng
Nước chè có vị chát đắng.
- 2.1.74. Giàu chất
Nước chè đặc, chè có chất lượng cao.
- 2.1.75. Dễ chịu
Nước chè hoàn toàn chín tới, vị nhẹ nhàng.
- 2.1.76. Chính phẩm
Chè nguyên gốc, thơm ngon, không cần phải pha trộn thêm trước khi đưa đi tiêu thụ.
- 2.1.77. Khói
Chè có vị mùi của khói, do khuyết tật của máy sấy.
- 2.1.78. Nhạt nhẽo
Nước chè kém sinh khí trái nghĩa với sống động (2.1.18)
- 2.1.79. Chua
Chè có mùi vị khó chịu, chua như có axit.
- 2.1.80. Hương liệu
Chè có vị, mùi của hương liệu như quế, đinh hương, đôi khi do bị nhiễm bẩn.
- 2.1.81. Vô vị
Chè cũ, do bảo quản lâu ngày hoặc trong điều kiện ẩm.
- 2.1.82. Cháy sém
Nước chè đặc có vị không được ưa chuộng do sấy không đúng kỹ thuật.
- 2.1.83. Mạnh
Nước chè có tính chất biểu hiện mạnh (hương, vị) nhưng không nhất thiết là đậm đặc (2.1.86) là đặc tính đáng mong muốn nhưng không phải là thuộc tính của những loại chè được ưa thích.
- 2.1.84. Mồ hôi
Vị không ưa thích như mồ hôi đôi khi có trong chè.
- 2.1.85. Biến chất
Chè có vị và mùi ngoại lai.
- 2.1.86. Sánh
Nước chè đặc nhưng không nhất thiết là mạnh.
- 2.1.87. Loãng
Nước chè không đặc và kém mạnh.

2.1.88. Mùi hộp

Chè bị hư hỏng do để lâu trong hộp kim loại không được xử lý tốt.

2.1.89. Lão hoá

Nước chè trở thành vô vị (2.1.30).

2.1.90. Thơm cao lửa

Chè bị hơi cao lửa trong khi gia công là đặc tính ưa thích của một số loại chè vùng darfeeling.

2.1.91. Rất loãng

Nước chè nhạt, rất loãng và không có đặc tính rõ rệt.

2.1.92. Mưa nhiều

Nước chè vô vị, không hấp dẫn, đặc biệt khi chè được chế biến trong mùa rất ẩm ướt.

2.1.93. Ngọt lợ

Nước chè có vị như vị nước bắp cải, không ưa chuộng.

2.1.94. Cuối vụ

Những tính chất của chè được sản xuất vào cuối vụ thu hoạch.

2.1.95. Vị rượu vang

Vị không được ưa thích, nằm giữa “cuối vụ” (2.1.94) và “vị quả chín” (2.1.32).

2.1.96. Vị gỗ

Chè có vị như mùi vị mùn cưa của gỗ, thấy được ở một số loại chè sản xuất vào cuối vụ.

2.2. Ngoại hình

2.2.1. Màu sắc nước pha

2.2.1.1. Trong sáng

Nước chè tốt, trái nghĩa với “đục” (2.2.1.4) là đặc tính được ưa thích do chè được gia công cẩn thận.

2.2.1.2. Đậm

Nước chè có màu rất mạnh.

2.2.1.3. Váng kem

Nước chè đặc, sau khi để nguội có váng như kem sữa.

2.2.1.4. Đục

Nước chè trông không có vẻ sống động, trái nghĩa với “sáng” (2.2.1.1), màu không được ưa chuộng.

2.2.1.5. Vàng ánh kim

Nước chè trong sáng, hấp dẫn, thuật ngữ này dùng cho nước chè có màu vàng sáng hơn so với nước chè bình thường.

2.2.1.6. Bẩn

Nước chè đục.

2.2.1.7. Hồng

Nước chè màu đỏ sáng, nhìn bề ngoài dễ chịu hơn màu đậm (2.2.1.2).

2.2.1.8. Hồng nhạt

Nước chè có màu đỏ nâu nhạt, sáng.

2.2.1.9. Đen xỉn

Nước chè đục, xám, thiếu sắc khí.

2.2.2. Màu nước pha có sữa**2.2.2.1. Sáng**

Tả vẻ sống động của nước pha.

2.2.2.2. Đậm

Nước chè có màu mạnh.

2.2.2.3. Xỉn

Nước chè kém tươi sáng.

2.2.2.4. Vàng ánh kim

Nước chè óng ánh màu vàng da cam.

2.2.2.5. Mầu đục

Nước chè có mầu tối, đen và gần như tím.

2.2.2.6. Hồng

Nước chè mầu đỏ sáng.

2.2.2.7. Hồng nhạt

Nước chè mầu nâu đỏ sáng.

2.2.2.8. Đen xỉn

Nước chè mầu xám đen, thiếu sắc khí.

2.2.2.9. Nhạt

Nước chè gần như nước.

2.2.2.10. Vàng

(Thuật ngữ tự thân định nghĩa).

3. Ngoại hình của bã chè**3.1. Đen**

Bã chè xỉn, tối, chè có chất lượng rất thấp.

3.2. Sáng

Bã chè sáng mầu, chè có chất lượng tốt.

- 3.3. Đồng đỏ
Bã chè sáng có màu đồng đỏ, chè có chất lượng rất tốt.
- 3.4. Xỉn
Bã chè màu xanh tối hoặc nâu, chè có chất lượng thấp, là đặc tính không được ưa thích và ít khi cho nước pha tốt. Có thể chỉ ra bản chất nguyên thủy của lá chè.
- 3.5. Xanh
Nếu xanh sáng thì là bã chè có chất lượng tốt. Nếu xanh tối thì chè có chất lượng xấu. Đó là do lỗi của quá trình gia công hoặc do khí hậu.
- 3.6. Không đồng đều
Bã chè có tất cả các màu sắc đã kể ra ở trên, là mẫu sắc không được ưa chuộng.
- 4. Các phương pháp sản xuất chè**
- 4.1. Chè đen
Sản phẩm thu được trên cơ sở chế biến một cách thích hợp, chủ yếu là quá trình lên men và sấy lá chè và cẳng non của giống chè *Camellia Sinensis* (Linuacus) O Kuntze được sản xuất với tư cách làm nước uống.
- 4.2. CTC
Chè được sản xuất bằng máy đặc biệt kiểu CTC ép, xé, vò xoắn lá chè sau khi làm héo chúng.
Chú thích: Thuật ngữ CTC là từ viết tắt của ba chữ *Crushing* (ép), *tearing* (cắt) và *curling* (vò xoắn).
Chỉ có giai đoạn cuối là duy trì phương pháp truyền thống.
- 4.3. Phương pháp Leeg-Cut
Chè tươi qua máy Leeg-Cut, sau khi được cắt thành mảnh, lá chè được lên men, sấy như phương pháp truyền thống hoặc phương pháp CTC.
Chú thích: Chè F, D thường được chế biến theo kiểu này.
- 4.4. Phương pháp LTP
Phương pháp sản xuất sử dụng máy Lawrie Tea Processor.
- 4.5. Phương pháp truyền thống
Chè được chế biến theo phương pháp héo - vò - lên men sấy và cuối cùng là phân loại.
- 4.6. Phương pháp dùng máy cắt kiểu Rotor
Lá chè héo được cắt thành mảnh nhỏ với mục đích đẩy nhanh quá trình lên men.
Chú thích: Phương pháp này thường liên quan với phương pháp CTC và phương pháp truyền thống.
- 5. Thuật ngữ chung**
- 5.1. Bộ phận của lô
Số lượng kiện hàng nhất định thường là bội số của 20, chè được chế biến cùng loại, cùng hạng và cùng ghi trong hoá đơn.

- 5.2. Cùng cấp loại
Một lô chè khô có cùng cỡ được xác định trong khi chế biến.
- 5.3. Hoá đơn
Bản danh mục gồm các loại, số kiện chè thường là bội số của 20, được đóng gói khi sản xuất chè. Trong một hoá đơn có thể có nhiều loại.
- 5.4. Nhãn
Các loại chè được bán ra phải có tên của nơi trồng.
- 5.5. Ngoại lệ
Những loại chè bị hoá chua, phát hiện có nhiều nấm mốc.
- 5.6. Mẫu
Chè người mua lấy ra để làm mẫu so sánh chất lượng của chè với mẫu xuất khẩu.
- 5.7. Mẫu người mua
50 gam chè dành cho người mua chè, dùng để so sánh với mẫu “kiện”.
- 5.8. Mẫu xuất khẩu
Mẫu chuẩn để đưa cho người mua hàng (mẫu chào hàng) như là mẫu đại diện của các loại chè định xuất khẩu.

PHỤ LỤC CỦA TCVN 5087 - 90
Các loại chè đen

A1. Chè nhánh

TGFOP - Chè cánh đặc biệt hoa ánh vàng màu da cam.
TGBOP - Chè cánh đặc biệt tuyết vàng màu da cam
GFOP - Chè cánh đặc biệt màu da cam hoa ánh vàng
FOP - Chè cánh đặc biệt hoa vàng da cam
OP - Chè cánh đặc biệt vàng da cam
FP - Chè cánh đặc biệt hoa
P - Chè cánh đặc biệt

A2. Chè mảnh

TGFBOP - Chè mảnh đặc biệt hoa ánh tuyết vàng da cam
TGBOP - Chè mảnh đặc biệt ánh tuyết vàng da cam
GFBOP - Chè mảnh đặc biệt hoa ánh vàng da cam
TBOP - Chè mảnh đặc biệt tuyết vàng da cam
GBOP - Chè mảnh đặc biệt ánh vàng da cam
FBOP - Chè mảnh đặc biệt hoa vàng da cam
BOP - Chè mảnh đặc biệt vàng da cam
BP - Chè mảnh đặc biệt
BPS - Chè mảnh thô
PS - Chè cánh thô
S - Chè thô
BM - Chè mảnh hỗn hợp
BT - Chè gãy

A3. Fanin (chè vụn)

TGOF - Chè vụn ánh tuyết vàng da cam
GOF - Chè vụn vàng da cam
FBOPF - Chè vụn đặc biệt hoa vàng
BOPP - Chè vụn đặc biệt vàng
FOF - Chè vụn hoa vàng da cam
OF - Chè vụn vàng da cam
OPP - Chè vụn đặc biệt vàng da cam
PF - Chè vụn đặc biệt.
FF - Chè vụn hoa
F - Chè vụn
BMF - Chè vụn gãy hỗn hợp

A4. Dust

BOPD - Dust đặc biệt vàng da cam gãy vụn
PD - Dust đặc biệt
D - Dust
FD - Dust mịn (đẹp)
CD - Churamon Dust
RD - Dust tơi

CHÈ TAN NHANH

XÁC ĐỊNH KHỐI LƯỢNG THỂ TÍCH CHẢY TỰ DO VÀ KHỐI LƯỢNG THỂ TÍCH LÀM CHẶT.

Istant Tea
Determination of free - flow and compacted bulk densities

Tiêu chuẩn này qui định hai phương pháp xác định khối lượng thể tích của chè tan nhanh:

- a) Khối lượng thể tích chảy tự do (phần 1)
- b) Khối lượng thể tích làm chặt (phần 2)

Tiêu chuẩn này phù hợp với ISO 6770 - 1982.

PHẦN 1 - XÁC ĐỊNH KHỐI LƯỢNG THỂ TÍCH CHẢY TỰ DO

1. Định nghĩa

Khối lượng thể tích chảy tự do (của chè tan nhanh) là tỷ lệ giữa khối lượng của chè tan nhanh với thể tích mà nó chiếm chỗ sau khi chè chảy tự do vào vật chứa trong điều kiện xác định.

Khối lượng thể tích được biểu thị bằng gam trên mililit.

2. Nguyên tắc

Rót mẫu từ phễu qui định vào dụng cụ chứa qui định đã biết thể tích và cân lượng chứa trong dụng cụ.

3. Thiết bị và dụng cụ

3.1. Cân có độ chính xác đến 0,1g.

3.2. Dụng cụ để xác định khối lượng thể tích chảy tự do có kích thước chỉ ra trên hình 1 và gồm:

3.2.1. Phễu lấp chặt có gắn tấm chắn khí

3.2.2. Dụng cụ đo chứa tháo lắp được

Dụng tích đầy đến miệng được ghi chính xác đến mililit.

Chú thích: Những phần tiếp xúc trực tiếp với mẫu cân được làm từ thép không gỉ.

3.3. Thanh gạt có kích thước khoảng 120x20mm hoặc cái nạo thích hợp khác.

4. Lấy mẫu

- 4.1. Lấy một cách cẩn thận 3 mẫu thử từ đỉnh ở giữa và đáy của mẫu chung và bảo quản riêng rẽ chúng trong từng bao bì cứng, không được để mẫu trong túi chất dẻo vì chúng sẽ bị chèn ép.
- 4.2. Lật trở bao bì một cách cẩn thận để kiểm tra trong mẫu có cục hay không. Không được tác động lên mẫu để khỏi thay đổi các tính chất của chè.

5. Tiến hành thử

- 5.1. Cân dụng cụ đo chứa (3.2.2) chính xác đến 0,1 g.
Đóng tấm chắn, đổ vào phễu (3.2.1) một trong các mẫu với một lượng sao cho lớn hơn lượng chè cần thiết để làm đầy dụng cụ đo chứa, mở hết tấm chắn của phễu sao cho chè chảy vào dụng cụ đo chứa trong khoảng 6 - 12 giây⁴⁾. Khi dụng cụ đo chứa chảy tràn đóng tấm chắn của phễu lại. Dùng que gạt hoặc cái nạo thích hợp (3-3) gạt một lần chè thừa trên miệng dụng cụ đo chứa. Tránh chấn động hoặc rung dụng cụ đo chứa.
Tháo dụng cụ đo chứa phía dưới phễu và cân dụng cụ đo chứa và chè mẫu chính xác đến 0,1 g.
Trừ khối lượng của dụng cụ đo chứa để biết khối lượng của chè mẫu.
- 5.2. Tiến hành phép xác định riêng biệt kế tiếp nhau một cách nhanh chóng trên hai lượng cân như nhau mẫu thử và lặp lại các phép xác định này trên hai mẫu thử khác nhau (4.1).

6. Xử lý kết quả

- 6.1. Phương pháp tính toán và công thức
Khối lượng thể tích chảy tự do (X_1), tính bằng g/ml, xác định theo công thức:

$$X_1 = \frac{m}{V}$$

Trong đó:

m : khối lượng của mẫu trong dụng cụ đo chứa, g;

V : dung tích của dụng cụ đo chứa tính đến miệng, ml.

Lấy kết quả trung bình số học của hai phép xác định riêng biệt (5.2) trên mỗi mẫu thử với điều kiện thoả mãn yêu cầu về độ lặp lại theo qui định ở điều (6.2)

Ghi lại từng kết quả riêng biệt nhận được từ mỗi một trong 3 mẫu thử lấy từ mẫu chung.

6.2. Độ lặp lại

Chênh lệch kết quả thu được giữa hai phép xác định riêng biệt (5.2) kế tiếp nhau của cùng một người thực hiện trên cùng một mẫu thử, không được vượt quá 2% của giá trị trung bình.

7. Biên bản thử nghiệm

Trong biên bản thử cần chỉ ra phương pháp đã sử dụng và kết quả đã thu được. Biên bản cần đề cập đến bất kỳ chi tiết thao tác nào mà không được qui định trong tiêu chuẩn này, hoặc được coi là tùy ý cũng như các tình huống có thể ảnh hưởng đến kết quả. Đặc biệt cần ghi lại bất kỳ cục lạ nào quan sát thấy trong mẫu.

Biên bản cần phải bao gồm những thông tin cần thiết cho việc nhận biết mẫu một cách đầy đủ.

⁴⁾ Nếu chè không chảy được một cách dễ dàng, cần dùng một cái que đường kính từ 3-4 mm chọc vào cửa ra.

PHẦN 2: XÁC ĐỊNH KHỐI LƯỢNG THỂ TÍCH LÊN CHẶT

8. Định nghĩa

Khối lượng thể tích lên chặt (của chè tan nhanh) là tỷ lệ khối lượng của chè tan-nhanh với thể tích mà nó chiếm chỗ, sau khi chè bị lắc một số lần (thường là 100) trong điều kiện qui định.

Khối lượng thể tích được biểu thị bằng gam trên mililít.

9. Nguyên tắc

Xác định thể tích của một khối lượng chè tan nhanh đã cho sau một số lần lắc qui định (thường là 100) trong ống đong dung tích lắc.

10. Thiết bị và dụng cụ

10.1. Cân có độ chính xác đến 0,1g.

10.2. Phễu làm bằng thép không rỉ hoặc bằng vật liệu thích hợp khác.

10.3. Ống đong dung tích lắc như mô tả (hình 2), gồm:

10.3.1. Ống đong hình trụ có chia độ, bằng thuỷ tinh, dung tích 250 ml, khối lượng 220 ± 40 g mỗi vạch chia ứng với 2ml.

Chú thích: Để tiện lợi có thể dùng ống đong hình trụ có khối lượng khác nhưng phải đảm bảo khối lượng chung của ống đong và giá đỡ (10.3.2) là 670 ± 45 g.

10.3.2. Giá đỡ ống đong và trục, có khối lượng 450 ± 5 g.

10.3.3. Gam nâng đầu trục và ống đong hình trụ, cứ mỗi vòng quay nâng lên hạ xuống một lần, tốc độ quay 250 ± 15 vòng/phút.

10.3.4. Mâm đỡ, trên đó trục nâng rơi từ độ cao $3 \pm 0,1$ mm.

10.3.5. Bộ đếm dùng để đếm số vòng quay của trục cam.

10.3.6. Bộ phận định hướng để hướng trục, được làm từ vật liệu thích hợp sao cho ma sát là nhỏ nhất.

Chú thích: Thiết bị cần kết cấu như thế nào đó để không có dao động tự do (lắc), ma sát giữa trục và bộ phận định hướng càng bé càng tốt khi không có dầu bôi trơn.

11. Lấy mẫu

11.1. Lấy cẩn thận 3 mẫu thử từ đỉnh, ở giữa và đáy của mẫu gộp và bảo quản trong bao bì cứng. Không được bảo quản mẫu trong túi chất dẻo vì chè có thể bị nén ép.

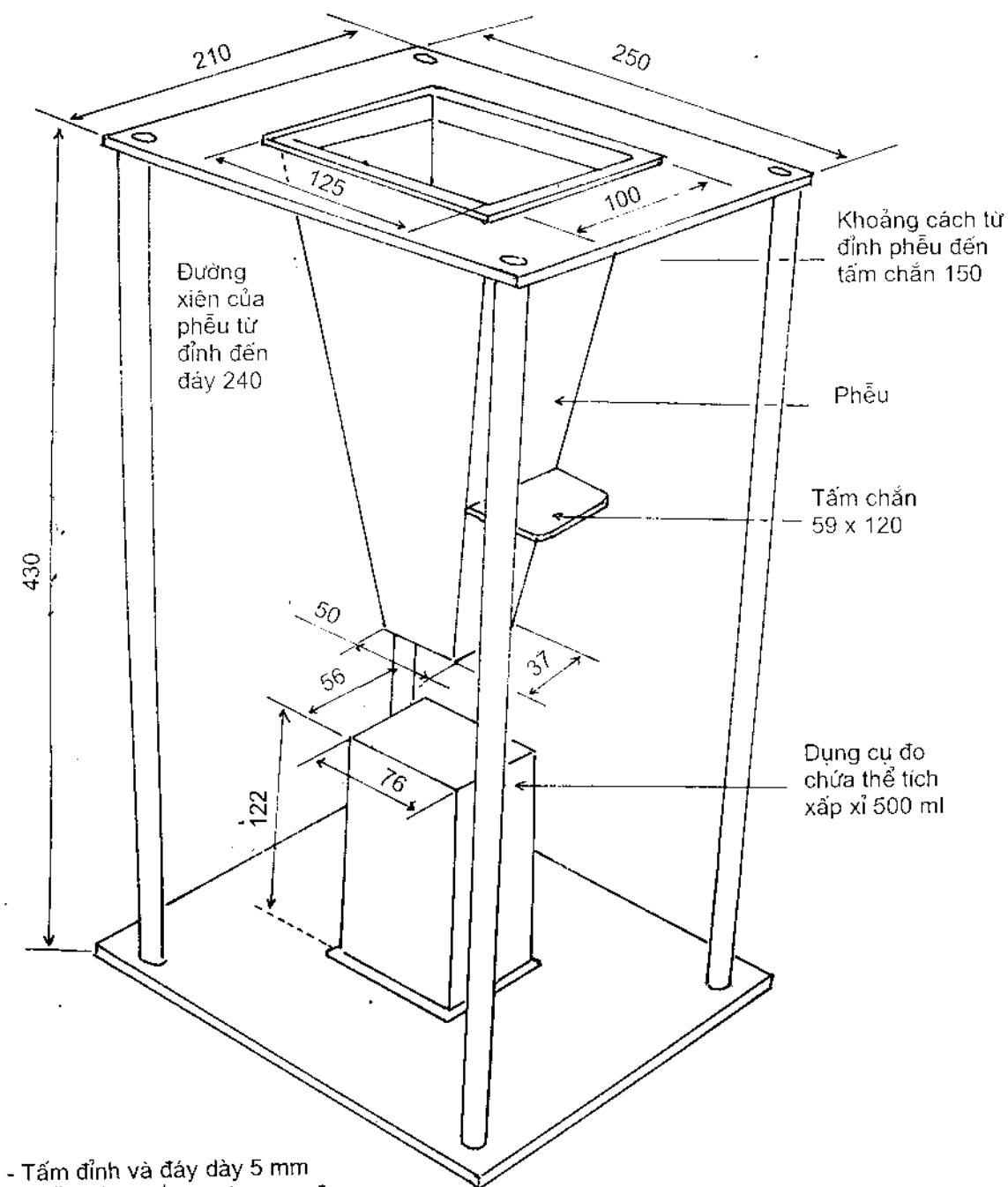
11.2. Không được tác động (xử lý) đối với mẫu vì điều đó có thể làm thay đổi các đặc tính của chè.

12. Tiến hành thử

12.1. Cho ống đong hình trụ (10.3.1) gõ 100 lần và cân ống đong (10.3.1) chính xác đến 0,1g. Dùng phễu (10.2) [⊕] cho khoảng 150ml của một trong các mẫu vào ống đong hình trụ. Cân ống đong và mẫu, trừ khối lượng của ống đong để biết khối lượng mẫu thử. Lấp ống đong hình trụ vào giá đỡ của dụng cụ đo dung tích.

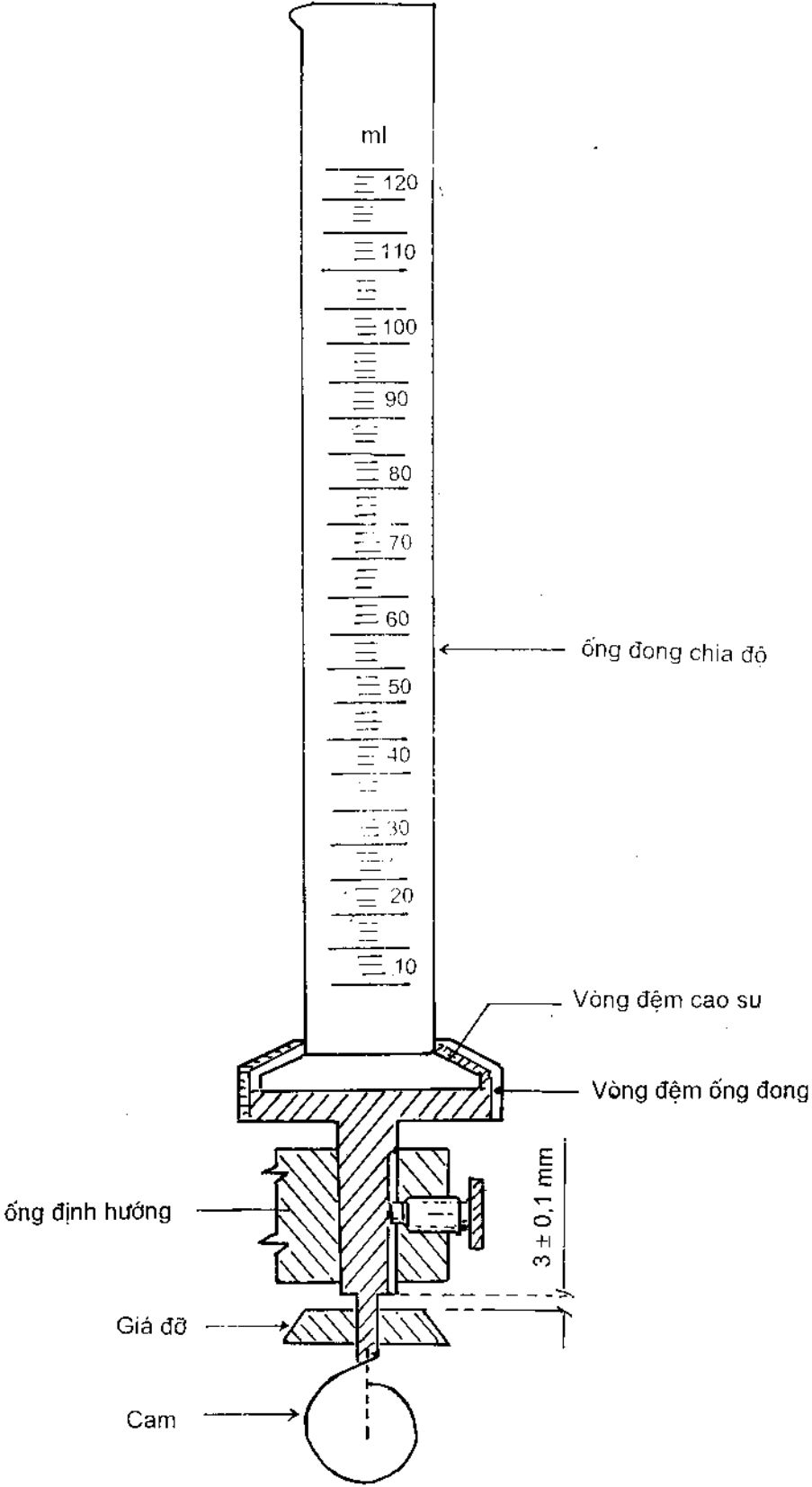
Cho dụng cụ đo dung tích gõ 100 lần. Đọc số đo thể tích của bột chè trên vạch chia độ của ống đong chính xác đến 2ml.

[⊕] Việc dùng phễu để cho bột chè vào ống đong có thể ảnh hưởng đến kết quả, một vài thực nghiệm xác nhận rằng cần cho bột từ túi đường mẫu trực tiếp vào ống đong.



- Tấm đỉnh và đáy dày 5 mm
- Phễu tấm chắn và dụng cụ đo chứa dày 1mm, trụ đỡ đường kính 15mm

Hình 1: Thiết bị để xác định khối lượng thể tích chảy tự do



Hình 2: Dụng cụ đo dung tích lắc

- 12.2. Tiến hành hai phép xác định kế tiếp nhanh trên hai nửa của cùng một mẫu thử và lặp lại các phép xác định này trên hai mẫu thử khác (11.1).
- 12.3. Trong trường hợp có sự nghi ngờ về tính dễ gãy của bột chè, thể tích có thể được xác định sau 50 lần gõ kế tiếp nhau để xác minh xem có một thể tích giới hạn nhỏ nhất hay không hay thể tích liên tục giảm theo số lần gõ. Trong trường hợp sau ghi lại toàn bộ thể tích đã đo được. Theo sự thoả thuận giữa các bên hữu quan, khối lượng thể tích lèn chặt có thể được ghi nhận như là giá trị thu được từ thể tích sau 100 lần gõ đầu tiên.
13. Xử lý kết quả.
- 13.1. Phương pháp tính toán và công thức
- Khối lượng thể tích của chè bị lèn chặt, (X_2) biểu thị bằng g/ml, bằng:
- $$X_2 = \frac{m}{V}$$
- Trong đó :
- m - khối lượng của mẫu trong ống đong dung tích, g;
 - V - thể tích của mẫu sau khi lèn chặt, ml.
- Lấy kết quả trung bình số học của các giá trị thử được trên hai phép xác định riêng biệt (12.2) của cùng một mẫu thử, với điều kiện đảm bảo yêu cầu về độ lặp lại (13.2) được thoả mãn.
- 13.2. Độ lặp lại
- Chênh lệch kết quả của hai phép xác định riêng biệt (12.2) tiến hành kế tiếp nhanh của cùng một người thao tác trên cùng một mẫu thử, không được vượt quá 2% giá trị trung bình.
14. Biên bản thử nghiệm
- Như điều 7 của tiêu chuẩn này.

PHỤ LỤC

Sự hiểu biết khối lượng thể tích của chè tan nhanh là điều kiện quan trọng đối với thương mại. Vì nó tạo điều kiện để xác định thể tích chiếm chỗ của một khối lượng chè nhất định. Do đó nó là yếu tố quan trọng trong việc đóng gói chính xác các bao bì trong bán lẻ và kiểm tra khối lượng của chè tan nhanh cung cấp từ các máy tự động.

Khối lượng thể tích được xác định bằng tỉ số giữa khối lượng và thể tích. Thể tích của mẫu chè tan nhanh thay đổi theo quá trình vận chuyển do bị lèn ép và bị gãy. Khối lượng thể tích có thể biểu diễn bằng hai cách:

- Khối lượng thể tích chảy tự do (không bị nén)
- Khối lượng thể tích bị gõ (bị nén).

Chè tan nhanh thường dễ gãy và vỡ vụn thành bột trong khi tiến hành xác định liên tiếp khối lượng thể tích của nó. Do cả hai khối lượng thể tích (đặc biệt khối lượng thể tích bị lèn) phụ thuộc vào phương pháp vận chuyển, bốc dỡ. Điều đặc biệt quan trọng là phương pháp xác định khối lượng thể tích vừa phải đơn giản vừa phải ít phụ thuộc vào yếu tố con người đến mức có thể được. Điều quan trọng nữa là bất kỳ thiết bị cơ khí nào cũng được tiêu chuẩn hoá, rẻ và dễ dàng mua sắm được trên thị trường thế giới.

CHÈ

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH DƯ LƯỢNG THUỐC TRỪ DỊCH HẠI γ - BHC

Tea - Method for residue determination of γ - BHC

Tiêu chuẩn này qui định phương pháp xác định γ - BHC trong sản phẩm chè bằng phương pháp sắc ký lớp mỏng.

1. Lấy mẫu

Theo TCVN 1700 - 86

2. Dụng cụ và hoá chất

2.1. Dụng cụ theo TCVN 5158 - 90

2.2. Hoá chất

- Chuẩn γ - BHC 99%;
- Clorofom TK. PT;
- n-hexan TK.PT;
- Celite 545;
- Oleum (axit sunfuric 33% SO_3) TK;
- Natri sunfat khan TK. PT;
- Axeton TK.PT;
- Diphenylamin TK. PT;
- Kẽm clorua TK. PT;
- Ete dầu hoả TK. PT;
- Silicagen 60 G (sắc ký lớp mỏng);
- Tetra clorua cacbon TK. PT.

3. Xử lý mẫu

3.1. Chuẩn bị mẫu và chiết suất

Cân 50g mẫu chè đã nghiền nhỏ vào một bình nón cỡ 300ml, cho vào đó 50ml clorofom, lắc một giờ rồi lọc qua hút chân không với phễu Buchner vào một bình cầu 250ml. Bã còn lại cho thêm 25ml clorofom vào và lắc 30 phút, rồi lọc vào phễu cũ. Tráng bình và phễu với 50ml clorofom. Toàn bộ dung dịch lọc được loại nước qua một lớp natri sunfat khan sau đó cô dung dịch bằng máy chưng cất quay chân không đến còn khoảng 2 - 3ml với nhiệt độ nổi cách thủy dưới 40°C.

3.2. Tinh chế

Dùng một cột thuỷ tinh 400 x 20mm đã rửa sạch, sấy khô, phía dưới có khoá đóng mở. Dùng kẹp lắp lên giá cho cột thẳng đứng, khoá ở phía dưới đóng lại. Lót một lớp bông thấm nước ở dưới đáy rồi đổ vào cột 50 ml n-hexan. Sau đó cho vào một lớp natri sunfat khan khoảng 1cm, một lớp Celite 1cm, một lớp Oleum - Celite chừng 7cm, sau đó phủ lên một lớp Celite 1cm và một lớp natri sunfat khan khoảng 1cm. Gõ nhẹ cho lớp hấp phụ lắng đều, đồng thời để cho các bọt khí thoát ra. Mở khoá loại bỏ 30ml dung môi rửa cột, đến khi dung môi cách bề mặt của lớp hấp phụ 1cm thì đóng khoá lại. Hoà tan dịch chiết với 5-10ml clorofom và đổ ngay vào cột, sau đó rửa giải với 100ml n-hexan, mở khoá cho dung dịch rửa giải chảy vào một bình cầu 250ml với tốc độ chảy 4ml/phút. Dung dịch thu được đem chưng cất quay chân không còn khoảng 1-2 ml rồi chuyển sang bình nhọn, tiếp tục cô cạn đến khô. Cặn thu được để xác định dư lượng thuốc trừ dịch hại bằng sắc ký lớp mỏng.

4. Phương pháp xác định

4.1. Chuẩn bị bản mỏng

Dùng 5 tấm kính 20 x 20cm, rửa sạch bằng xà phòng, tráng hai lần bằng nước cất, đặt lên giá cho khô. Cân 30g Silicagen 60g cho vào một bình nón cỡ 300ml, thêm 70ml nước cất, lắc đều hai phút rồi đổ vào dụng cụ tráng lớp mỏng đã điều chỉnh đủ để tráng lên 5 miếng kính 20x20cm. Sau khi tráng xong, đặt các bản mỏng ở vị trí thật thẳng bằng ở nhiệt độ phòng cho đến khi thật khô mới cho vào tủ sấy. Khi tủ sấy đạt đến 110°C thì sấy tiếp một giờ ở nhiệt độ đó. Xếp bản mỏng vào giá đặt trong bình hút ẩm để bảo quản và dùng dần.

4.2. Chuẩn bị các dung dịch

4.2.1. Dung dịch chuẩn

Cân 20mg với độ chính xác 0,0002g chất chuẩn γ - BHC vào một bình định mức 20ml, hoà tan bằng một ít axeton, lắc nhẹ cho chuẩn tan rồi định mức đến vạch, đậy nút kín, lắc đều, bảo quản trong tủ lạnh, giá trị sử dụng một tháng.

4.2.2. Dung dịch khai triển sắc ký

Dùng ete dầu hoả: tetra clorua cacbon với tỷ lệ 1:1, cho vào bình sắc ký và đậy kín nắp bình để bão hoà.

4.2.3. Dung dịch phát hiện

A: Dung dịch 20% dephenilamin trong axeton

B: Dung dịch 10% kẽm clorua trong axeton

Trước khi phun đem trộn 1 thể tích A với thể tích B. Dung dịch này chỉ pha khi sử dụng, không được để sang ngày hôm sau.

4.3. Tiến hành sắc ký

Lấy một bản mỏng đã chuẩn bị sẵn, cạo hai mép bên cạnh sâu vào 1mm. Dùng thước đo đánh các vị trí sẽ chấm mẫu thử và mẫu chuẩn lên lớp mỏng (các chấm cách nhau từ 2,5 - 3cm, cách mép dưới 1,5cm và cách hai mép bên từ 1,2 - 1,5cm). Một bản mỏng như vậy có thể chấm 6 - 8 chấm.

Lấy chính xác 0,5ml axeton cho vào cặn mẫu thử (mục 3.2), đậy nút kín rồi lắc đều cho tan cặn, sau đó tập trung xuống đáy bình nhọn. Dùng bơm tiêm hút dung dịch mẫu thử

và chấm lên lớp mỏng ở hai vị trí đã định. Vết thứ nhất chấm 20 microlit, vết thứ hai chấm 30 microlit. Các vị trí khác chấm dung dịch chuẩn với thể tích tăng dần từ 10, 20, 30, 40 microlit. Khi chấm phải khống chế đường kính của vết không quá 3mm. Sau khi chấm xong, đặt mép dưới bản mỏng vào bình sắc ký đã pha sẵn dung dịch khai triển, đáy nắp có bôi Vaselin để đảm bảo thật kín. Khi dung môi ngấm lên còn cách mép trên khoảng 2cm thì lấy bản mỏng ra, đánh dấu tuyến dung môi rồi đặt vào tủ hết 15 phút cho bay hết dung môi.

4.4. Nhận biết

Sau khi dung môi bay hết thì dùng dung dịch phát hiện phun đều lên lớp mỏng rồi đặt bản mỏng dưới đèn tử ngoại (UV) 15 phút. Chất trừ sâu γ - BHC xuất hiện vết màu xanh xám trên nền trắng.

5. Tính kết quả

5.1. Hiệu suất thu hồi tính bằng % (X) theo công thức:

$$X\% = \frac{X_R - X_o}{X_A} \times 100$$

Trong đó :

X_R : lượng hoạt chất tìm thấy trong mẫu trắng đã cho thêm hoạt chất;

X_o : Lượng hoạt chất tìm thấy trong mẫu trắng;

X_A : Lượng hoạt chất đưa vào mẫu trắng;

X : % thu hồi.

5.2. Xác định dư lượng thuốc trừ dịch hại

Bằng cách so sánh trực tiếp độ đậm nhạt của vết giữa mẫu chuẩn và mẫu thử, ta rút ra lượng thuốc trừ dịch hại là bao nhiêu microgam/ vết, từ đó tính ra dư lượng thuốc trừ dịch hại trong sản phẩm.

Bình thường nếu các vết của mẫu thử nằm trong khoảng thang chuẩn thì ta có thể rút ra được kết quả ngay.

Song có trường hợp vết nhỏ nhất của mẫu thử có giá trị lớn hơn vết lớn nhất của mẫu chuẩn thì phải ước lượng để rút bớt lượng mẫu thử khi làm sắc ký lần sau.

Cũng có trường hợp vết lớn nhất của mẫu thử có giá trị nhỏ hơn vết bé nhất của mẫu chuẩn thì phải tăng lượng mẫu thử để chấm lên lớp mỏng. Có nghĩa là ta phải tạo được các vết của mẫu thử có giá trị nằm trong khoảng giới hạn của thang chuẩn. Sau khi đã khẳng định được nồng độ của vết theo thang chuẩn thì tính kết quả theo công thức sau:

$$R = \frac{X_M}{M} \times \frac{100}{X\%} \quad \text{mg/kg}$$

Trong đó:

R : Dư lượng thuốc trừ dịch hại trong sản phẩm chè (mg/kg);

X_M : Lượng hoạt chất tìm thấy trên lớp mỏng tính theo microgam;

M: Số gam nông sản tương ứng với thể tích dịch chiết đã chấm lên một vết trên lớp mỏng được chọn để rút ra kết quả.

5.3. Các giá trị khác

- Trị số Rf: 0,58
- Giới hạn phát hiện: 1,5 μg
- Hiệu suất thu hồi (recovery): 90%.

CHÈ

NGUYÊN TẮC NGHIỆM THU VÀ PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU

Tea
Rules of acceptance and method for sampling

TCVN 5609 - 1991 do Tiểu ban Nông sản thực phẩm biên soạn, Tổng cục - Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo Quyết định số 894/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1991.

Tiêu chuẩn này thay thế phần 1 của TCVN 1456 - 83.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè rời.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho chè bánh và chè cám.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 6250 - 88.

1. Nguyên tắc nghiệm thu

1.1. Quy định chung

1.1.1. Thuật ngữ và định nghĩa

Theo quy định hiện hành

1.1.2. Nơi tiến hành lấy mẫu cần phải sạch, khô, sáng và không có mùi lạ

1.1.3. Chè được nghiệm thu theo từng lô. Lô hàng là lượng chè xác định cùng tên gọi, cùng loại, cùng dạng, cùng thời gian sản xuất, cùng một kiểu bao gói, cùng phương tiện vận chuyển và cùng nghiệm thu một lúc.

Cỡ lô không được vượt quá trọng tải của phương tiện vận chuyển. Chuyển hàng của một phương tiện vận chuyển có thể gồm một số lô.

1.1.4. Mỗi lô hàng phải kèm theo một giấy xác nhận chất lượng trong đó ghi

- 1- Nước sản xuất;
- 2- Tên và địa chỉ người nhận;
- 3- Tên và loại chè;
- 4- Số hiệu lô hàng;
- 5- Thời gian sản xuất (Tháng, năm);
- 6- Số lượng đơn vị bao gói trong lô;
- 7- Khối lượng tịnh và khối lượng cả bì trong lô;
- 8- Khối lượng tịnh mỗi đơn vị bao gói;
- 9- Kết quả thử (Theo các chỉ tiêu chất lượng quy định trong tiêu chuẩn trong yêu cầu kỹ thuật của SEV về chè).

- 1.1.5. Chuyên gia tiến hành chọn và lấy mẫu phải qua đào tạo chuyên môn và có thẩm quyền và chịu trách nhiệm về sự đúng đắn của việc lấy mẫu.

Đại diện của các bên hữu quan có thể tham gia khi lấy mẫu.

- 1.2. Nghiệm thu theo dấu hiệu định tính. Chất lượng bao gói và ghi nhãn bao bì vận chuyển được kiểm tra theo dấu hiệu định tính.

- 1.2.1. Cỡ mẫu được chọn theo bảng 1 tương ứng với kiểm tra thường 1 bậc

Bảng 1

Cỡ lô	Ký hiệu	Số bao gói được chọn (n)	Số chấp nhận (Ac)	Số bác bỏ (Re)
Từ 2 đến 25	c	5	1	2
- 26-50	d	8	2	3
- 51-90	e	13	3	4
- 91-150	f	20	5	6
- 151-280	g	32	7	8
- 281-500	h	50	10	11
- 501-1200	j	80	14	15

- 1.2.2. Lô hàng được nghiệm thu nếu số đơn vị bao bì vận chuyển không đáp ứng tài liệu pháp quy kỹ thuật về bao gói và ghi nhãn nhỏ hơn hoặc bằng số chấp nhận và bác bỏ nếu nó lớn hơn hoặc bằng số bác bỏ.

- 1.3. Để kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan hoá lý và khối lượng tịnh số bao được lấy theo bảng 2.

Bảng 2

Cỡ lô	Số bao gói được lấy (cỡ mẫu)
Đến 50	3
Từ 51 đến 150	5
Từ 151 đến 500	8
Từ 501 đến 1200	13

- 1.3.1. Khi kết quả thử về khối lượng tịnh, các chỉ tiêu cảm quan, hoá lý dù chỉ 1 chỉ tiêu không đạt phải tiến hành chọn mẫu lại từ đầu với cỡ mẫu được lấy như lần trước của cùng lô hàng.

- 1.3.2. Nếu khối lượng tịnh của bao bì vận chuyển không đạt khi cân mỗi đơn vị bao gói được chọn thì phải tiến hành cân cả lô.

- 1.3.3. Kết quả thử lại là kết quả cuối cùng và áp dụng cho cả lô.

2. Phương pháp lấy mẫu.

- 2.1. Để lấy và bảo quản mẫu dùng các dụng cụ sau:

1- Xuyên lấy mẫu hoặc xéng chuyên dùng;

2- Lọ thuỷ tinh mẫu xăm hoặc hộp sắt tây cổ rộng có nắp đậy kín;

3- Dụng cụ để mở bao gói.

Tất cả dụng cụ, lọ và hộp phải sạch, khô và không có mùi lạ.

Chỉ lấy mẫu ở những bao bì không hư hỏng.

2.2. Từ các đơn vị khác nhau của mỗi đơn vị bao bì có thể đã được mở, lấy mẫu theo bảng 2 của tiêu chuẩn này bằng ống lấy mẫu từ trên xuống mỗi điểm với một lượng mẫu như nhau.

2.3. Từ các mẫu lập mẫu chung, trộn đều và lập mẫu trung bình bằng phương pháp chia tư đến khi khối lượng mẫu còn 1,5 kg.

2.4. Mẫu trung bình được chia ra 3 phần bằng nhau, 2 phần được chuyển ngay đi phân tích, phần thứ 3 cho vào lọ dùng trong trường hợp có sự bất đồng giữa bên sản xuất và bên mua trong việc đánh giá chất lượng, mẫu được niêm phong hoặc với các chỉ dẫn số hiệu mẫu và thời hạn bảo quản cho phép.

2.5. Mẫu trung bình kèm theo biên bản trong đó ghi:

1- Tên tài liệu kèm theo lô hàng, số hiệu và thời gian giao hàng;

2- Tên và loại sản phẩm;

3- Tên xí nghiệp và nước sản xuất;

4- Khối lượng của lô và số đơn vị bao gói vận chuyển trong lô;

5- Khối lượng mẫu trung bình;

6- Nơi và thời gian lấy mẫu;

7- Thời gian sản xuất chè;

8- Chữ ký của người lấy mẫu.

CHÈ

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG CHẤT TAN

Tea

Method for determination of soluble matters content

TCVN 5610-1991 do tiểu ban Nông sản thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường- Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 984/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1991.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 6252-88.

1. Bản chất phương pháp

Chiết chè bằng nước nóng sau đó đem sấy chất chiết đã thu được.

2. Quy định chung

Khi tiến hành thí nghiệm cần phải tuân theo những yêu cầu của tiêu chuẩn hiện hành.

3. Chuẩn bị mẫu

3.1. Khi chuẩn bị mẫu để thí nghiệm cần sử dụng:

1- Sàng có đường kính lỗ 0,5 mm;

2- Cân kỹ thuật;

3- Lọ thủy tinh màu miệng rộng có nút mài, dung tích 150-200cm³;

4- Máy nghiền thí nghiệm.

3.2. Lấy 50,0±0,1 g chè từ mẫu chè trong bình cho vào máy nghiền nhỏ đến mức chè có thể lọt qua lỗ sàng đường kính 0,5 mm và sau đó nhanh chóng cho chè đã nghiền vào lọ khô có nút kín.

4. Dụng cụ và thiết bị

Để tiến hành thí nghiệm sử dụng:

1- Bát sứ có thể tích 100cm³;

2- Bình cầu đáy bằng có dung tích 500cm³ có nắp sinh hàn ngược;

3- Nồi cách thủy;

4- Pipet có dung tích 50cm³;

5- Tủ sấy điều chỉnh nhiệt độ 103 ± 20°C;

6- Bình định mức có dung tích 500cm³;

7- Cân phân tích sai số không quá ± 0,001 g;

- 8- Phễu lọc;
- 9- Bình hút ẩm.

5. Tiến hành thử

- 5.1. Xác định độ ẩm theo TCVN 5613-1991 (ST SEV 6255-88).
- 5.2. Cân 2g chè với độ chính xác 0,001g, cho vào bình cầu có dung tích 500cm³ và hoà chúng bằng nước cất sôi, lắp sinh hàn ngược và đun trên bếp cách thuỷ trong 60 phút, khuấy đều nước trong bình để chè không dính vào thành bình, sau khi chiết làm nguội nhanh bình dưới vòi nước.
- 5.3. Dịch chiết được chuyển định lượng vào bình định mức có dung tích 500cm³ đổ thêm nước cất cho đến vạch mức và lắc đều sau đó lọc qua phễu lọc khô.
- 5.4. Lấy 50 cm³ dung dịch vào bát sứ khô đã biết trọng lượng, cho bay hơi trên nồi cách thuỷ, sau đó đặt chén có phần cặn vào tủ sấy ở nhiệt độ $103 \pm 2^{\circ}\text{C}$, sấy trong 2 giờ và làm nguội trong bình hút ẩm rồi cân, sau đó sấy 1 giờ, làm nguội và cân. Nếu cần thiết lập lại những động tác trên cho đến khi hiệu của 2 kết quả cân liên tiếp không lớn hơn 0,002g.

CHÈ

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG TRO CHUNG

Tea
Method for determination of total ash

TCVN 5611-1991 do tiểu ban Nông sản thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 894/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1991.

Tiêu chuẩn thay thế TCVN 1456- 83 điều 2.3.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 6253 - 88.

1. Bản chất của phương pháp

Đốt cháy và nung mẫu chè ở nhiệt độ nhất định cho đến khi khối lượng không đổi.

2. Quy định chung

Khi tiến hành thử nghiệm cần phải tuân theo các yêu cầu hiện hành.

3. Chuẩn bị mẫu

Chuẩn bị mẫu tiến hành theo TCVN 5610 -1991 (ST SEV 6252 - 88).

4. Dụng cụ thiết bị

Để tiến hành thử nghiệm cần sử dụng:

- 1- Cân phân tích với sai số không lớn hơn $\pm 0,001g$;
- 2- Chén nung có dung tích 50 và 200cm³ được làm bằng sứ hay thạch anh;
- 3- Lò nung điều chỉnh được nhiệt độ ở $525 \pm 25^{\circ}C$;
- 4- Bình hút ẩm;
- 5- Bếp điện;
- 6- Bộ gá giữ chén nung.

5. Tiến hành thí nghiệm

- 5.1. Xác định độ ẩm theo TCVN 5613- 1991 (ST SEV 6255-88).
- 5.2. Đặt chén nung vào lò đã được đốt nóng giữ trong 60 phút ở nhiệt độ $525 \pm 25^{\circ}C$, sau đó lấy ra và đặt vào bình hút ẩm. Khi nhiệt độ trong bình hút ẩm ngang với nhiệt độ môi trường xung quanh thì cân chén nung với sai số không vượt quá $\pm 0,001g$.
- 5.3. Cân mẫu chè sai số không lớn hơn 0,001g, cho mẫu chè vào chén nung đã được chuẩn bị sẵn theo mục 5.2.

- 5.4. Chén nung có mẫu chè được đặt lên bếp điện và nung nóng đến nhiệt độ 100°C cho đến khi mất nước hoàn toàn.
- 5.5. Đặt chén vào lò nung ở nhiệt độ $525 \pm 25^\circ\text{C}$ khoảng 60 phút, làm nguội trong bình hút ẩm đến nhiệt độ môi trường và cân. Quá trình này được lặp đi lặp lại cho đến khi hiệu của 2 lần cân cuối cùng không quá 0,001g.

Ghi lại giá trị khối lượng nhỏ nhất.

6. Tính kết quả

- 6.1. Hàm lượng tro chung (X) tính bằng phần trăm so với khối lượng chất khô được xác định theo công thức:

$$X = m_1 \times \frac{100}{m(100 - W)} \times 100$$

Trong đó:

m - khối lượng mẫu chè tính bằng gam;

m_1 - khối lượng tro sau khi nung, g;

W - hàm lượng nước tính bằng %.

- 6.2. Lấy trung bình cộng kết quả của hai thí nghiệm song song mà sai số giữa chúng không quá 0,2%, kết quả tính đến 1 chữ số thập phân.

CHÈ

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH TRO KHÔNG TAN TRONG AXIT

Tea

Method for determination of acid - insoluble

TCVN 5612-1991 do Tiểu ban Nông sản thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 894/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1991.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 6254 - 88.

1. Bản chất phương pháp

Phương pháp là ở chỗ tách một phần tro chung tan trong axit bằng dung dịch axit clohydric và xác định khối lượng cặn.

2. Quy định chung

2.1. Khi tiến hành thử cần tuân theo quy định hiện hành.

3. Thiết bị và thuốc thử

Để tiến hành thử cần sử dụng:

- 1) Chén nung bằng sứ, thạch anh hoặc platin dung tích 50 và 100ml;
- 2) Lò nung, đảm bảo điều chỉnh được nhiệt độ ($525 \pm 25^{\circ}\text{C}$);
- 3) Nồi cách thủy;
- 4) Bình hút ẩm;
- 5) Cân phân tích với sai lệch của phép cân không vượt quá $\pm 0,001\text{g}$;
- 6) Giấy lọc không tro;
- 7) Axit clohydric (HCL), dung dịch 10%;
- 8) Bạc nitrat (AgNO_3), dung dịch 5%.

4. Tiến hành thử

- 4.1. Xác định độ ẩm theo TCVN 5613 - 1991 (ST SEV 6255 - 88).
- 4.2. Xác định hàm lượng tro chung theo TCVN 5611-1991 (ST SEV 6253-88).
- 4.3. Rót 25ml dung dịch axit clohydric 10% vào chén chứa tro chung, đặt chén bằng mặt kính đồng hồ, đun đến sôi trên bếp điện trong 10 phút kể từ khi sôi, làm nguội và lọc qua giấy lọc không tro.

Rửa chén và giấy lọc một vài lần bằng nước cất nóng cho đến khi dịch lọc không còn vết axit clohydric (thử bằng dung dịch AgNO_3).

- 4.4. Cho chén vào lò nung đã được đốt nóng giữ trong 60 phút ở $525 \pm 25^\circ\text{C}$, lấy ra cho vào bình hút ẩm. Khi nhiệt độ trong bình hút ẩm bằng nhiệt độ môi trường xung quanh, cân chén với sai số không vượt quá $\pm 0,001\text{g}$.
- 4.5. Cẩn thận cho giấy lọc chứa cặn vào chén, làm bay hoàn toàn hơi nước, sau đó đốt cháy từ từ trên bếp điện cho đến khi ngừng bốc khói. Cho chén có cặn vào lò nung ở nhiệt độ $525 \pm 25^\circ\text{C}$, nung trong 60 phút, làm nguội trong bình hút ẩm và cân. Lặp lại các thao tác này trong 30 phút cho đến khi chênh lệch kết quả giữa 2 lần cân liên tiếp không vượt quá 0,001g. Lấy giá trị khối lượng nhỏ nhất.

5. Xử lý kết quả

- 5.1. Phần trăm khối lượng của tro không tan trong axit tính theo chất khô xác định theo công thức:

$$X = m_1 \times \frac{100}{m(100 - W)} \times 100$$

Trong đó:

m_1 - khối lượng tro không tan trong axit, g;

m - khối lượng mẫu chè, lấy để xác định tro chung, g;

W - Độ ẩm, %.

- 5.2. Kết quả thử được lấy bằng trung bình cộng số học kết quả của 2 phép xác định song song. Chênh lệch giữa 2 kết quả đó không được vượt quá 0,02%. Kết quả được tính đến số thứ 2 sau dấu phẩy.

CHÈ PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH ĐỘ ẨM

Tea
Method for determination of moisture content

TCVN 5613-1991 do Tiểu ban Nông sản thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 894/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1991.

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1456-83, điều 2.2.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 6255 - 88.

1. Bản chất phương pháp

Phương pháp dựa trên việc sấy mẫu chè đến khối lượng không đổi trong điều kiện xác định.

2. Quy định chung

Khi tiến hành thử cần tuân theo yêu cầu hiện hành.

3. Thiết bị và vật liệu

Để tiến hành thử sử dụng:

- 1) Cân phân tích với sai lệch của phép cân không vượt quá 0,001g;
- 2) Tủ sấy đảm bảo điều chỉnh được nhiệt độ ($103 \pm 2^{\circ}\text{C}$) hoặc ($120 \pm 2^{\circ}\text{C}$);
- 3) Chén cân bằng thủy tinh, sứ hoặc nhôm đường kính 50mm và có nắp đậy kín.
- 4) Bình hút ẩm.

4. Tiến hành thử

- 4.1. Cân 3g chè với sai số không vượt quá 0,001g cho vào chén cân đã được sấy cùng với nắp đến khối lượng không đổi, cho chén cân và nắp vào tủ sấy (số lượng chén cân không được quá 8) nâng nhiệt độ lên $103 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Sấy mẫu trong 6h, sau đó đậy nắp chén, làm nguội trong bình hút ẩm và đem cân. Sau khi cân lần thứ nhất sấy lại mẫu ở nhiệt độ trên trong 1h đến khối lượng không đổi.
- 4.2. Trong kiểm tra công nghệ cho phép sấy ở nhiệt độ $120 \pm 2^{\circ}\text{C}$ trong thời gian 60 phút và lần thứ hai trong 30 phút. Quá trình tiếp theo tiến hành như 4.1
- 4.3. Khi cần thiết, lặp lại các thao tác này cho đến khi chênh lệch các kết quả giữa 2 lần cân kế tiếp nhau không vượt quá 0,005g.

4.4. Khi có bất đồng trong việc đánh giá chất lượng chè, tiến hành phân tích theo mục 4.1.

5. Xử lý kết quả

5.1. Độ ẩm (W) tính theo phần trăm khối lượng xác định theo công thức:

$$W = \frac{m - m_1}{m} \times 100$$

Trong đó:

m - khối lượng mẫu chè trước khi sấy, g;

m₁ - khối lượng mẫu chè sau khi sấy, g.

Kết quả thử là trung bình số học của 2 phép xác định song song, mà sai lệch giữa chúng không được vượt quá 0,2%. Kết quả được tính đến một chữ số sau dấu phẩy.

CHÈ

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG TẠP CHẤT SẮT

Tea
Method for determination of iron content

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 6256 - 88.

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1456 - 83 mục 2.5.

1. Bản chất phương pháp

Phương pháp này dựa vào sự tách tạp chất sắt trong chè bằng nam châm từ, sau đó cân tạp chất sắt thu được.

2. Thiết bị và vật liệu

- 2.1. Cân phân tích với độ chính xác của phép cân là 0,1mg;
- 2.2. Cân kỹ thuật với giới hạn lớn nhất là 1000g và sai lệch phép cân lớn hơn 0,1g;
- 2.3. Nam châm hình móng ngựa hoặc nam châm từ với lực hút không nhỏ hơn 50N;
- 2.4. Kính đồng hồ đường kính 50mm; giấy lọc $\phi 9 \div 11$ cm;
- 2.5. Cối sứ;
- 2.6. Kính;
- 2.7. Giấy trắng; giấy can mỏng hoặc giấy thuốc lá.

3. Tiến hành phép thử

Cân mẫu từ 100÷250g; nếu là chè F, D thì lấy 100g.

Rải mẫu chè thành một lớp mỏng (dày không quá 1cm) trên kính. Bọc kín 2 cực của nam châm bằng giấy mỏng, sau đó đưa nam châm theo bề mặt của lớp chè sao cho toàn bộ bề mặt của lớp chè đều được nam châm đi qua.

Sau đó bỏ nam châm và dùng tay gõ nhẹ giấy có tạp chất sắt và các phân hút vào ra tờ giấy khác, rồi cẩn thận chuyển vào cối sứ.

Trộn lại mẫu chè, san đều và lặp lại các thao tác như trên đến khi hết tạp chất sắt.

- 3.2. Tạp chất sắt thu được dùng chày nghiền trong cối sau đó dùng nam châm hút lại để tách những tạp chất không phải là sắt ra.

Chuyển tạp chất sắt thu được lên kính đồng hồ hoặc lên giấy đã được biết trọng lượng và cân với sai số không vượt quá 0,1mg

Tính kết quả

Phần trăm khối lượng tạp chất sắt (X) được tính theo công thức sau:

$$X = \frac{m}{m_1} \times 100$$

Trong đó:

m : Khối lượng tạp chất sắt, g;

m_1 : Khối lượng mẫu chè dùng để phân tích, g.

Kết quả thu được tính đến con số thứ 4 sau dấu phẩy.

CHÈ

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG TẠP CHẤT LẠ

Tea
Method determination of foreign matter

TCVN 5615-1991 do tiểu ban Nông sản thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 894/QĐ ngày 31/12/1991.

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1456 - 83 điều 2.5.

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp xác định tạp chất hữu cơ và vô cơ bằng mắt trừ tạp chất sắt.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 6257- 88.

1. Bản chất của phương pháp

Phương pháp dựa trên việc xem xét mẫu chè bằng mắt nhờ kính lúp.

2. Dụng cụ

Để tiến hành thử nghiệm cần những sử dụng:

- 2.1. Cân kỹ thuật có giới hạn cân lớn nhất 200gam và sai lệch của phép cân không lớn hơn 0,01g.
- 2.2. Giấy lọc có đường kính 9 ÷ 11cm.
Kính lúp có độ phóng đại từ 5 đến 12 lần.
- 2.3. Panh.
- 2.4. Giấy.

3. Tiến hành phép thử

Cân 50,00 g chè, rải đều thành lớp mỏng lên giấy trắng và quan sát chè theo từng phần bằng kính lúp, đồng thời dùng panh gắp các tạp chất vô cơ và hữu cơ.

Kết thúc việc quan sát, những tạp chất lạ tìm thấy trong chè cho vào giấy lọc đã được biết trọng lượng trước và cân.

4. Xử lý kết quả

- 4.1. Tạp chất lạ tính theo phần trăm khối lượng (%) và được tính theo công thức sau:

$$X = \frac{m}{m_1} \times 100$$

Trong đó:

m - khối lượng tạp chất lạ, g;

m₁ - khối lượng mẫu chè lấy để phân tích, g;

- 4.2. Kết quả được tính đến hai chữ số thập phân sau dấu phẩy.

CHÈ

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG Vụn VÀ BỤI

Tea
Method for determination of broken and dust contents

TCVN 5616-1991 do tiểu ban Nông sản thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 894/QĐ ngày 31/12/1991.

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1456 - 83 mục 2.4.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 6258 - 88.

1. Bản chất của phương pháp

Xác định vụn và bụi bằng cách sàng mẫu chè trên sàng có những kích thước lỗ nhất định.

2. Dụng cụ thiết bị

Để tiến hành thí nghiệm cần sử dụng:

- Cân tối đa 100, sai số không lớn hơn 0,10 gam
- Cốc cân có dung tích 150 cm³
- Máy sàng
- Sàng có đường kính 200 mm, cỡ lỗ 1,0 mm và 0,350 mm.

3. Tiến hành thử nghiệm

- 3.1. Xếp sàng có kích thước 1,0 mm lên trên, còn sàng có kích thước 0,350mm ở dưới.
- 3.2. Cân mẫu chè (100 ± 0,1g) trong cốc thủy tinh, sau đó đổ chè lên sàng phía trên và sàng trong 3 phút và lắc khoảng 100-120 vòng/ phút. Cân phần còn lại trên mỗi sàng với sai số không lớn hơn 0,1g.

4. Cách tính kết quả

- 4.1. Hàm lượng vụn (X₁) được tính bằng phần trăm và tính theo công thức sau:

$$X_1 = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad (1)$$

Trong đó:

m₁ - khối lượng chè lọt qua sàng trên và nằm lại ở sàng dưới, g;

m - khối lượng mẫu chè dùng để phân tích, g.

- 4.2. Hàm lượng vụn bụi (X₂) tính bằng phần trăm và tính theo công thức sau:

$$X_2 = \frac{m_2}{m} \times 100 \quad (2)$$

Trong đó: m₂ - khối lượng chè lọt qua lưới sàng dưới, g;

m - khối lượng mẫu chè dùng để phân tích, g.

- 4.3. Kết quả thử nghiệm là trung bình cộng kết quả của hai lần xác định mà chênh lệch của những lần đó không quá 0,2%. Kết quả lấy đến 2 chữ số thập phân.

CHÈ

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH CHẤT XO

Tea
Method for determination of crude content

TCVN 5714-1993 do Ban Kỹ thuật Thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học - Công nghệ và Môi trường ban hành theo Quyết định số 212/QĐ ngày 12 tháng 5 năm 1993.

1. Qui định chung

- 1.1. Lấy mẫu theo TCVN 5609-1991.
- 1.2. Xác định độ ẩm theo TCVN 5613 - 1991.

2. Phương pháp xác định

2.1. Hoá chất và thuốc thử

- Axit sunfuric, dung dịch 1,25%
- Natri hidroxit, dung dịch 1,25%
- Axit clohidric, dung dịch 1%
- Etanola (cồn)
- Dietyl ete
- Giấy quỳ

2.2. Tiến hành thử

Cân khoảng 2,5g chè với độ chính xác 0,001g, cho mẫu vào cốc dung tích 600ml, thêm vào 200 ml dung dịch axit sunfuric đặt vào tủ hút và đun đến sôi, thỉnh thoảng lắc để chè không bám vào thành cốc. Đun sôi trong 30 phút. Nếu cần có thể cho thêm một ít chất khử bọt. Trong quá trình đun, bổ sung nước vào phần nước bay hơi. Lấy cốc ra, thêm vào 50 ml nước lạnh và lọc nhanh qua vải lọc, rửa cặn bằng nước sôi cho đến khi dịch rửa không còn axit (thử bằng giấy quỳ).

Cho cặn vào cốc, thêm 200ml dung dịch natri hydroxit (NaOH), đặt cốc lên bếp và đun sôi trong 30 phút. Thỉnh thoảng lắc để cặn không bám vào thành cốc. Phần nước bay hơi được bổ sung bằng nước sạch.

Lọc và cho cặn vào cốc đun, rửa cặn dính lại ở cốc bằng nước nóng để lấy hết cặn. Rửa cặn bằng nước nóng, sau đó bằng dung dịch axit clohydric (HCl) và cuối cùng bằng

nước nóng cho đến khi không còn axit (thử bằng giấy quỳ).

Cuối cùng rửa cặn bằng cồn rồi bằng dietyl ete. Đưa vào máy để loại bỏ các vết dung môi.

Cho cặn vào tủ sấy, sấy ở nhiệt độ $103 \pm 2^{\circ}\text{C}$, làm nguội rồi cân, lặp lại các thao tác này cho đến khi chênh lệch khối lượng giữa hai lần cân liên tiếp không vượt quá 0,001g, ghi kết quả cuối cùng lấy chính xác đến 0,001g.

Cho cặn sau khi sấy vào lò nung có nhiệt độ $525 \pm 20^{\circ}\text{C}$, nung đến khối lượng không đổi, làm nguội rồi đem cân.

2.3. Tính toán kết quả

Hàm lượng chất xơ (X) tính bằng % chất khô, xác định theo công thức:

$$X = \frac{(m_1 - m_2) \cdot 100 \cdot 100}{m_0 (1 - W)}$$

Trong đó:

m_1 - khối lượng cặn sau khi sấy, g;

m_2 - khối lượng cặn sau khi nung, g;

m_0 - khối lượng mẫu, g;

W - độ ẩm của chè, %.

CHÈ XANH XUẤT KHẨU - YÊU CẦU KỸ THUẬT

Green Tea - Technical requirements

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè xanh xuất khẩu ở dạng rời được sản xuất từ chè đợt tươi theo phương pháp:

Diệt men - vò - sấy (hoặc sao khô) - phân loại.

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Chè xanh xuất khẩu bao gồm các loại:

Đặc biệt, OP, P, BP, BPS và F

1.2. Các chỉ tiêu cảm quan của chè xanh xuất khẩu phải phù hợp với quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu Loại chè	Ngoại hình	Màu nước	Mùi	Vị	Bã
Đặc biệt	Cánh chè xoắn đều, màu xanh vàng, có tuyết	Vàng xanh, trong, sáng	Thơm mạnh tự nhiên, thoáng cốm	Đậm dịu, rõ hậu ngọt	Vàng xanh, mềm, đều
OP	Cánh chè xoắn tương đối đều, màu xanh đen	Vàng xanh, sáng	Thơm mạnh tự nhiên	Đậm dịu có hậu ngọt	Vàng xanh, mềm
P	Cánh chè ngắn hơn OP tương đối xoắn, màu xanh đen, thoáng căng	Vàng, sáng	Thơm tự nhiên	Đậm dịu, có hậu	Vàng xanh, hơi cứng
BP	Mặt chè nhỏ, tương đối đều, màu xanh đen	Vàng, hơi đậm	Thơm, thoáng cao lửa	Chát dịu, hơi đậm	Vàng, mềm
BPS	Chè mảnh nhỏ, tương đối đều, màu vàng xanh	Vàng đậm	Thơm nhẹ, thoáng mùi chè già	Chát hơi xít	Vàng xám
F	Mặt chè nhỏ đều, màu vàng xanh	Vàng đậm, hơi tối	Kém thơm, thoáng cao lửa	Chát	Vàng đậm

1.3. Các chỉ tiêu hoá lý của chè xanh xuất khẩu phải phù hợp với quy định trong bảng 2

Bảng 2

TT	Loại chè		Đặc biệt	OP	P	BP	BPS	F
	Tên chỉ tiêu							
1	Vụn	Tính theo % khối lượng không lớn hơn	1			2		6,5
2	Bụi		0,3			0,5		2,2
3	Tạp chất sắt		0,0005			0,005		
4	Tạp chất khác		0,3					
5	Độ ẩm		7,5					
6	Tổng tro: tính theo % chất khô		4 ÷ 8					
7	Thuốc trừ sâu		Không được có					

2. Phương pháp thử
- Theo tiêu chuẩn chè đen SEV.
3. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản
- Theo tiêu chuẩn chè đen SEV.
4. Thử cảm quan
- 10 TCN 156 - 92.

CHÈ VÀNG YÊU CẦU KỸ THUẬT

Chè vàng chia thành 5 loại:

- Chè vàng I
- Chè vàng II
- Chè vàng III
- Chè vàng 654
- Chè vàng 156

1. Yêu cầu kỹ thuật:

- 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan của chè vàng phù hợp với yêu cầu nêu trong bảng 1.
- 1.2. Các chỉ tiêu hoá lý của chè vàng phải phù hợp với yêu cầu nêu trong bảng 2.
- 1.3. Trong chè không cho phép có chất độc tố.

2. Phương pháp thử

- 2.1. Xác định các chỉ tiêu cảm quan theo TCVN 3215 - 79.
- 2.2. Xác định các chỉ tiêu hoá lý theo TCVN 1458 - 86.

3. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển, bảo quản

- 3.1. Chè vàng được đóng gói bằng bao tải hoặc bao cỏi, khâu kín đảm bảo bền, chắc. Bao gói phải khô, sạch, không mùi lạ.
- 3.2. Trên bao gói có ghi nhãn, nội dung như sau:
 - Tên chè
 - Trọng lượng tịnh
 - Nơi sản xuất
 - Tháng, năm sản xuất
 - Ký mã hiệu.
- 3.3. Chè vàng được vận chuyển bằng các phương tiện khô, sạch, không mùi lạ, che được mưa nắng.
- 3.4. Chè vàng phải được bảo quản ở chỗ khô, sạch, thông thoáng trên giá gỗ cách nền nhà 0,1 - 0,15m, cách tường không nhỏ hơn 0,5m, không xếp chè quá cao.

BẢNG CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN

Bảng 1

Tên chè	Tên các chỉ tiêu				
	Ngoại hình	Màu nước	Mùi	Vị	Bã
Chè vàng I	Xoăn, nguyên cánh có tuyết	Vàng nâu sáng, có viền vàng	Thơm đặc trưng không mốc, không ngái	Chát dịu có hậu	Non mềm, màu vàng thoáng nâu
Chè vàng II	Kém xoăn, nguyên cánh, ít tuyết	Vàng nâu sáng	Thơm đặc trưng, không mốc, không ngái	Chát dịu có hậu	Non kém mềm, màu vàng nâu
Chè vàng III	Ít xoăn, hơi thô, tương đối nguyên cánh thoáng tuyết	Vàng nâu	Thơm nhẹ không mốc, thoáng hăng ngái	Chát đậm, ít dịu	Hơi thô màu nâu vàng, thoáng nâu tối
Chè vàng 654	Thô, kém xoăn	Nâu vàng	Kém thơm, không mốc	Chát hơi xít	Nâu vàng, đốm ngớt
Chè vàng 156	Mảnh, bồm, căng, bánh tẻ	Vàng nâu	Ít thơm, không mốc	Hơi nhạt	Nâu vàng, đốm nâu tối

CÁC CHỈ TIÊU HOÁ LÝ

Bảng 2

Tên chè	Chỉ tiêu			
	Độ ẩm	Bờm căng	Vụn	Tạp chất
	Tính phần trăm khối lượng không lớn hơn			
Chè vàng I	11	5	3	0,5
Chè vàng II	11	12	3	0,5
Chè vàng III	11	20	4	0,5
Chè vàng 654	11	45	4	0,5
Chè vàng 156	11		4	0,5

CHÈ XANH SƠ CHẾ YÊU CẦU KỸ THUẬT

Chè xanh sơ chế chia thành 6 loại:

- Chè đặc biệt
- Chè loại 1
- Chè loại 2
- Chè loại 3
- Chè loại 4
- Chè loại 5

1. Yêu cầu kỹ thuật:

- 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan của chè phải phù hợp với yêu cầu nêu trong bảng 1.
- 1.2. Các chỉ tiêu hoá lý của chè phải phù hợp với yêu cầu nêu trong bảng 2.

2. Chỉ tiêu vệ sinh: Các loại độc tố không được quá giới hạn cho phép.

3. Phương pháp thử:

Theo tiêu chuẩn TCVN 1458 - 74.

4. Bao gói - Vận chuyển - Bảo quản

- 4.1. Chè được đóng gói bằng bao tải hoặc bao cói, khâu kín bảo đảm bền chắc. Bao bì phải khô sạch, không có mùi lạ.
- 4.2. Chè được vận chuyển bằng các phương tiện khô sạch, không mùi lạ che được mưa nắng.
- 4.3. Phải bảo quản chè ở chỗ khô sạch, thông thoáng, trên sàn gỗ, cách nền nhà 0,1 - 0,15m, cách tường không nhỏ hơn 0,5m không xếp chè cao quá 3m.

CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN

Bảng 1

Tên chè	Tên chỉ tiêu				
	Ngoại hình	Màu nước	Mùi	Vị	Bã
Đặc biệt	Mặt chè xoắn chặt, màu xanh tự nhiên có tuyết	Xanh, trong sáng sánh	Thơm tự nhiên, mạnh, thoáng cốm, bền mùi	Đậm dịu có hậu ngọt	Non mềm mầu vàng xanh
Loại 1	Mặt chè xoắn đều mầu xanh tự nhiên	Xanh vàng sáng	Thơm tự nhiên mạnh, khá bền mùi	Đậm dịu có hậu	Mềm, vàng xanh, thoáng nâu
Loại 2	Mặt chè xoắn tương đối đều, mầu xanh tự nhiên	Vàng, sáng	Thơm tự nhiên khá bền mùi	Đậm chất có hậu	Mầu vàng xanh thoáng nâu
Loại 3	Mặt chè kém xoắn, tương đối đều, mầu vàng sáng	Vàng	Thơm vừa, thoáng khuyết tật	Chát	Hơi cứng, vàng xám thoáng nâu
Loại 4	Mặt chè thô, không đều, mầu vàng xám	Vàng hơi đậm	Thơm vừa, thoáng khuyết tật, thoáng mùi chè già	Chát hơi xít	Hơi cứng, vàng xám, đốm nâu
Loại 5	Mặt chè thô không đều, mầu vàng xám	Vàng đậm	Ít thơm, có khuyết tật	Chát xít	Cứng, vàng xám, đốm nâu

CÁC CHỈ TIÊU HOÁ LÝ

Bảng 2

Tên chè	TÊN CHỈ TIÊU			
	Độ ẩm	Bôm căng	Vụn nát	Tạp chất
	Tính theo phần trăm (%) khối lượng không lớn hơn			
Đặc biệt	9	5	3	0,3
Loại 1	9	8	3	0,3
Loại 2	9	13	3	0,3
Loại 3	9	19	5	0,5
Loại 4	9	25	5	0,5
Loại 5	9	33	5	0,5

CHÈ XANH XUẤT KHẨU
PHÂN TÍCH CẢM QUAN - PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè xanh xuất khẩu, sản xuất theo tiêu chuẩn 10 TCN 121- 89.

Tiêu chuẩn này tuân theo tiêu chuẩn TCVN 3218 - 79, kèm theo phụ lục từ 1 đến 6 áp dụng cho chè xanh xuất khẩu (thay cho mục 16).

CHÈ ĐẶC BIỆT

Chỉ tiêu	Điểm				
	5	4	3	2	1
Ngoại hình	Màu xanh tự nhiên, xoắn chặt, đều, sạch bóng loáng, nhiều búp tuyết	Màu xanh tự nhiên, cánh chè xoắn chặt tương đối đều nhiều tuyết	Màu xanh tự nhiên, cánh chè xoắn đều, có tuyết	Cánh chè tương đối xoắn, lộ xơ cứng, mảnh bồm	Không đều, kém xoắn, lẫn nhiều cứng, mảnh bồm
Màu nước	Xanh trong sáng, sánh	Xanh ngả vàng trong sáng, sánh	Xanh vàng trong sáng	Vàng, có cặn, kém trong	Vàng đậm, nhiều cặn đục
Hương	Thơm mạnh tự nhiên rất bền, nổi bật hấp dẫn	Thơm mạnh tự nhiên, bền hấp dẫn	Thơm mạnh tự nhiên, thoáng cốm	Thơm ít, có khuyết tật	Không có hương chè, lộ khuyết tật nặng
Vị	Chát đậm, rất dịu rõ hậu ngọt	Chát đậm rất dịu, có hậu ngọt	Đậm dịu, có hậu ngọt	Chát xít, hậu kém, có vị lạ	Chát gắt, rõ vị lạ khó chịu
Bã	Xanh vàng, mềm đều	Xanh vàng, mềm đều	Vàng xanh, tương đối mềm	Xám tái, đốm nâu, kém mềm	Xám cứng, nhiều đốm nâu

CHÈ OP

Chỉ tiêu	Điểm				
	5	4	3	2	1
Ngoại hình	Màu xanh tự nhiên, bóng, xoăn chặt đều, sạch, nhiều tuyết	Màu xanh tự nhiên, xoăn đều, sạch, có tuyết	Màu xanh tự nhiên, xoăn, tương đối nhiều	Kém xoăn, không đều, lộ xơ cứng mảnh bồm	Không xoăn, không đều, nhiều xơ cứng mảnh bồm, vụn
Màu nước	Xanh trong sáng, sánh	Xanh vàng, trong sáng, sánh	Vàng xanh sáng	Vàng đậm, kém trong	Vàng nâu, có cặn, đục
Hương	Thơm mạnh tự nhiên, bền.	Thơm mạnh tự nhiên.	Thơm tự nhiên tương đối mạnh	Ít thơm, lộ khuyết tật	Mất hương chè, lộ khuyết tật nặng, khó chịu
Vị	Chát đậm rất dịu có hậu ngọt	Chát đậm, dịu, hậu ngọt	Chát đậm, dịu dễ chịu	Đậm chát, xít, có vị lạ	Chát xít, rõ vị lạ khó chịu
Bã	Xanh vàng, non, mềm đều	Xanh vàng, mềm tương đối đều	Xanh vàng, mềm tương đối đều thoáng nâu	Xanh xám, đốm nâu ráp tay	Xám tái, đốm nâu đen, ráp tay

CHÈ P

Chỉ tiêu	Điểm				
	5	4	3	2	1
Ngoại hình	Màu xanh tự nhiên, bóng, xoăn, đều, chắc cánh	Màu xanh tự nhiên, xoăn, chắc cánh	Màu xanh tự nhiên tương đối xoăn, thoáng căng	Không đều, kém xoăn, lộ căng mảnh bồm	Không xoăn, lẫn loại nhiều mảnh bồm, xơ cứng
Màu nước	Xanh vàng, trong sáng	Vàng, trong sáng	Vàng sáng	Vàng đậm, lộ cặn, kém trong	Vàng nâu, nhiều cặn đục
Hương	Thơm tự nhiên mạnh, tương đối bền.	Thơm tự nhiên, tương đối mạnh	Thơm tự nhiên	Kém thơm, có khuyết tật	Không có hương chè, lộ khuyết tật nặng
Vị	Chát đậm, dịu có hậu ngọt	Chát đậm, tương đối dịu, có hậu ngọt	Chát tương đối dịu, có hậu	Chát gắt, thô, có vị lạ	Chát xít, hăng già rõ vị lạ
Bã	Xanh vàng, tương đối non, mềm, đều	Xanh vàng, tương đối mềm, đều	Xanh vàng, tương đối đều, thoáng nâu	Xanh xám, đốm nâu, ráp tay	Xanh xám, nhiều đốm nâu đen, cứng

CHÈ BP

Chỉ tiêu	ĐIỂM				
	5	4	3	2	1
Ngoại hình	Màu xanh tự nhiên, nhỏ đều, sạch, xoắn chặt	Màu xanh tự nhiên, nhỏ đều, xoắn, sạch.	Màu xanh tự nhiên nhỏ, tương đối đều	Kém xoắn, lẫn căng, mảnh già không đều	Lẫn nhiều mảnh già, xơ căng tạp chất
Màu nước	Vàng xanh, sáng sánh	Vàng, sáng, sánh	Vàng hơi đậm, tương đối sánh	Vàng đậm, lộ cặn kém trong	Vàng nâu, đục, nhiều cặn
Hương	Thơm tự nhiên mạnh, tương đối bền.	Thơm tự nhiên, tương đối mạnh	Thơm, thoáng khuyết tật.	Ít thơm, lộ khuyết tật	Rõ khuyết tật khó chịu
Vị	Chát đậm dịu, có hậu ngọt	Chát đậm tương đối dịu, có hậu	Chát tương đối dịu	Chát gắt, thô, có khuyết tật	Chát xít, đắng, rõ khuyết tật
Bã	Xanh vàng, tương đối non, mềm, đều.	Xanh vàng, tương đối mềm, đều	Vàng, tương đối mềm	Xanh xám, đốm nâu ráp tay	Xanh xám, nhiều đốm nâu đen, ráp tay

CHÈ BPS

Chỉ tiêu	Điểm				
	5	4	3	2	1
Ngoại hình	Màu xanh xám vàng, nhỏ đều, chắc cánh	Màu xanh xám vàng nhỏ đều, cánh tương đối chắc	Mảnh nhỏ, tương đối đều, màu vàng xanh xám	Không đều, lẫn râu xơ, nhẹ cánh	Bạc mầu, không đều lẫn nhiều râu xơ vụn, tạp chất
Màu nước	Vàng xanh, sáng	Vàng sáng	Vàng hơi đậm	Vàng nâu, lộ cặn	Đỏ nâu, đục, nhiều cặn
Hương	Thơm mạnh tự nhiên, tương đối bền.	Thơm tự nhiên.	Thơm nhẹ, thoáng hăng già	Ít thơm, rõ khuyết tật	Hăng ngái già, rõ khuyết tật, khó chịu
Vị	Chát, có hậu.	Chát.	Chát hơi xít	Chát gắt, xít, có khuyết tật	Chát gắt, xít, rõ khuyết tật khó chịu
Bã	Xanh vàng, tương đối đều	Vàng, tương đối đều	Vàng xám	Xám tái, đốm nâu ráp tay	Xám tái, nhiều đốm nâu đen, ráp tay

CHÈ F

Chỉ tiêu	Điểm				
	5	4	3	2	1
Ngoại hình	Mặt chè nhỏ đều, sạch	Mặt chè nhỏ, màu xanh xám, tương đối đều, sạch	Mặt chè nhỏ, tương đối đều, màu vàng xanh xám	Không đều, lẫn râu xơ, có tạp chất	Không đều, lộ nhiều râu xơ, tạp chất
Màu nước	Vàng sáng	Vàng	Vàng đậm, hơi tối	Vàng nâu, có cặn	Đỏ nâu, tối, nhiều cặn
Hương	Thơm tự nhiên.	Thơm nhẹ.	Ít thơm, thoáng khuyết tật	Kém thơm, lộ khuyết tật	Ngái già, lộ khuyết tật khó chịu
Vị	Chát đậm, có hậu	Chát tương đối đậm.	Chát.	Chát gắt, có khuyết tật	Chát đắng, xít, rõ khuyết tật khó chịu
Bã	Xanh vàng, sáng.	Xanh vàng	Vàng đậm	Xanh xám, đốm nâu	Xanh nâu

CHÈ XANH VÀ CHÈ HUƠNG THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

Tiêu chuẩn này quy định những thuật ngữ để áp dụng khi phân tích cảm quan và đánh giá chất lượng chè xanh rời và chè xanh sao ướp hương.

Mỗi thuật ngữ có kèm theo một định nghĩa. Các thuật ngữ được sắp xếp theo các phần như sau :

1. Chè khô

1.1. Trạng thái

1.2. Màu sắc

2. Nước pha

2.1. Trạng thái

2.2. Mùi

2.3. Vị

1. CHÈ KHÔ

1.1. Trạng thái

1.1.1. Hấp dẫn: Cánh chè xoắn tốt, đồng đều về kích thước và màu sắc, do được chế biến tốt.

1.1.2. Trau chuốt: Có dạng bên ngoài khá hấp dẫn, cánh chè được chế biến cẩn thận.

1.1.3. Đồng đều: khối chè tương đối đồng nhất về kích thước, màu sắc và độ xoắn.

1.1.4. Lăn loại: Khối chè có ngoại hình không đồng nhất theo quy định của sản phẩm.

1.1.5. Xoăn: Cánh chè được cuộn lại, do được vò và định hình tốt.

1.1.6. Dài cánh: Cánh chè xoắn và có kích thước dài.

1.1.7. Chắc cánh: Cánh chè xoắn gọn, khi cầm lên có cảm giác nặng tay.

1.1.8. Nhẹ cánh: Cánh chè xốp, khi cầm lên có cảm giác nhẹ tay (ngược với 1.1.7 chắc cánh).

1.1.9. Thô: Cánh chè to và ít xoắn

1.1.10. Bôm: Cánh chè không xoắn và nhẹ, thường có màu hơi vàng.

1.1.11. Mảnh: Cánh chè bị gãy ra trong quá trình chế biến

1.1.12. Mảnh gấp: Lá chè khi vò không xoắn mà bị gấp lại.

1.1.13. Cứng: Phần thân có xơ gỗ của đợt chè.

1.1.14. Xơ râu: Thân của đợt chè bị xé nhỏ qua chế biến

- 1.1.15. Chè vụn: Là mảnh chè nhỏ, lọt lưới 1mm và ở trên lưới 0,4mm
- 1.1.16. Chè cám: Là chè nhỏ, lọt lưới 0,4mm và ở trên lưới 0,16mm
- 1.1.17. Bụi chè: Là những chè lọt lưới 0,16mm
- 1.1.18. Tuyết: Búp chè và lá thứ nhất có nhiều lông tơ, sau khi chế biến chúng có màu trắng bạc. Thường có nhiều ở giống chè Shan vùng núi cao.
- 1.1.19. Phồng rộp: Những nốt phồng dễ nhận thấy trên lá và cành chè do sự thoát nước ra quá nhanh khi diệt men hoặc sấy khô chè.
- 1.1.20. Sạch: Chè có lẫn ít cành, xơ râu, vụn, bụi và tạp chất.
- 1.1.21. Bẩn: Ngược nghĩa với 1.1.20. Sạch.
- 1.2. Màu sắc
- 1.2.1. Xanh tự nhiên: Màu đặc trưng của chè xanh được chế biến tốt
- 1.2.2. Vàng xanh: Có màu vàng nhiều hơn xanh.
- 1.2.3. Bóng: Mặt cánh chè nhẵn, do sao đúng kỹ thuật.
- 1.2.4. Bạc: Màu trắng mờ của chè sao đúng kỹ thuật.

2. NƯỚC PHA

- 2.1. Trạng thái
- 2.1.1. Trong: Nước chè trong suốt, do được chế biến tốt.
- 2.1.2. Đục: Nước chè có nhiều vẩn lơ lửng (ngược nghĩa với 2.1.1 trong).
- 2.1.3. Tối: Nước chè đục, xám.
- 2.1.4. Cặn: Phần lắng ở đáy cốc.
- 2.1.5. Sánh: Nước chè có chứa nhiều chất hoà tan, nhìn có cảm giác đậm đặc, nhưng vẫn trong sáng.
- 2.1.6. Sáng: Là độ tươi của màu sắc nước pha.
- 2.1.7. Xanh: Màu tự nhiên của nước chè xanh, do được chế biến tốt.
- 2.1.8. Xanh vàng: Màu xanh hơi ngả vàng của nước chè xanh.
- 2.1.9. Vàng: Màu vàng đơn thuần của nước chè xanh.
- 2.1.10. Vàng xanh: Màu vàng nhiều hơn xanh của nước chè xanh.
- 2.1.11. Vàng đậm: Nước chè có cường độ màu mạnh hơn màu vàng.
- 2.2. Mùi
- 2.2.1. Đặc biệt: Mùi đặc trưng của chè đặc sản.
- 2.2.2. Bình thường: Chè không nổi trội ưu điểm, cũng không lộ rõ khuyết tật.
- 2.2.3. Mùi lạ: Mùi khác với mùi của chè.
- 2.2.4. Chè cũ: Mùi của chè bảo quản quá lâu, đã mất mùi.
- 2.2.5. Biến chất: Không còn mùi của chè.
- 2.2.6. Khói: Mùi của khói nhiễm vào chè.

- 2.2.7. Cao lửa: Mùi tạo ra do sao sấy chè ở nhiệt độ cao.
- 2.2.8. Cháy khét: Mùi của chè bị cháy khi sao sấy ở nhiệt độ quá cao.
- 2.2.9. Ngái: Mùi của lá xanh già chưa được chuyển hoá tốt trong chế biến.
- 2.2.10. Ngọt: Mùi gây ra do chè tươi bị lên men khi bảo quản.
- 2.2.11. Ôi: Mùi gây ra do chè tươi bảo quản không tốt, quá lâu.
- 2.2.12. Chua: Mùi gần như mùi của a xít.
- 2.2.13. Mốc: Mùi khó chịu của nấm mốc, do chè bị hư hỏng vì mốc.
- 2.2.14. Mùi hoa: Mùi thơm dễ chịu của hoa tươi.
- 2.2.15. Thơm: Mùi thơm thuần khiết của nước chè.
- 2.2.16. Thơm cốm: Mùi thơm của cốm nếp.
- 2.2.17. Thơm tự nhiên: Mùi thơm đặc trưng của chè xanh được chế biến tốt.
- 2.2.18. Thơm đượm: Nước chè có mùi thơm mạnh và bền.
- 2.2.19. Thơm hài hoà: Sự kết hợp mùi thơm của chè và hương liệu cho cảm giác dễ chịu.
- 2.2.20. Bền hương: Mùi hương giữ được lâu.
- 2.2.21. Không bền hương: Ngược nghĩa với 2.2.20. Bền hương.
- 2.2.22. Đậm hương: Mùi hương liệu ướp vào chè quá mức yêu cầu.
- 2.2.23. Nhạt hương: Mùi hương liệu ướp vào chè chưa tới mức yêu cầu.
- 2.2.24. Sống hương: Hương liệu chưa “chín” theo yêu cầu.
- 2.2.25. Sống chè: Nước chè có mùi như chè sơ chế.
- 2.2.26. Lộ hương: Ngược nghĩa với 2.2.19. Thơm hài hoà.
- 2.2.27. Lộ khuyết tật chè: Chè xanh không đạt chất lượng đem ướp hương.
- 2.2.28. Hăng xanh: Mùi lá tươi còn lại sau khi chế biến.
- 2.3. Vị
 - 2.3.1. Đặc biệt: Vị đặc trưng của chè đặc sản.
 - 2.3.2. Vị lạ: Vị khác với vị của chè.
 - 2.3.3. Biến chất: Không còn vị của chè.
 - 2.3.4. Có hậu: Vị ngọt xuất hiện sau khi uống nước chè.
 - 2.3.5. Chát: Vị đặc trưng của chè xanh làm cho lưỡi se lại, nhưng không đắng.
 - 2.3.6. Chát dịu: Vị chát nhẹ của chè xanh, cho cảm giác dễ chịu.
 - 2.3.7. Chát gắt: Vị nước chè quá chát, gây cảm giác khó chịu.
 - 2.3.8. Chát xít: Vị của chè già gây se dính trên mặt lưỡi.
 - 2.3.9. Nhạt: Nước chè có ít chất hoà tan.
 - 2.3.10. Đắng: Vị của các hợp chất tạo đắng trong chè chưa được chuyển hoá.

CHÈ HƯƠNG VÀ CHÈ HOA
YÊU CẦU KỸ THUẬT

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè hương và chè hoa được sản xuất từ nguyên liệu chè xanh khô, hương liệu dùng cho công nghiệp thực phẩm hoặc hoa tươi.

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Chè hương, chè hoa được xếp làm 4 hạng chất lượng:

Cấp cao

Hạng I

Hạng II

Hạng III

1.2. Các chỉ tiêu cảm quan của chè hương, chè hoa phải phù hợp với qui định trong bảng 1.

1.3. Các chỉ tiêu hoá lý của chè hương, chè hoa phải phù hợp với qui định trong bảng 2.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu Loại SP	Ngoại hình	Màu nước	Mùi	Vị
Cấp cao	Cánh chè xoắn khá đều sóng, bóng (hoặc bạc) thoáng căng, mảnh	Xanh vàng, trong sáng, sánh	Thơm đậm, đặc trưng, bền, hài hoà dễ chịu	Chát dịu, có hậu hài hoà, đặc trưng của chè hương, chè hoa
Hạng I	Cánh chè xoắn tương đối đều, bóng (hoặc bạc) thoáng căng, mảnh	Vàng xanh khá trong sáng, sánh	Thơm đậm đặc trưng, tương đối bền, hài hoà	Chát dịu, tương đối có hậu, tương đối hài hoà đặc trưng.
Hạng II	Cánh chè ít xoắn, ít bóng (hơi bạc) hơi thô ngắn, có căng, mảnh	Vàng tương đối sáng, sánh	Thơm vừa đặc trưng, hơi bền	Chát tương đối dịu, tương đối hài hoà, đặc trưng
Hạng III	Mảnh chè hơi thô, hơi bạc, tương đối hài hoà giữa mảnh chắc, nhẹ, căng, thoáng xơ	Vàng ít sáng	Thơm ít, thoáng khuyết tật	Chát kém dịu, thoáng khuyết tật

Bảng 2

TT	Hạng chè		Cấp cao	Hạng I	Hạng II	Hạng III
	Tên chỉ tiêu					
1	Chè vụn	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn	4		10	15
2	Chè cám		1		1,5	2
3	Bồm, căng		5		12	40
4	Tạp chất sắt		0,005			
5	Tạp chất khác		0,3			
6	Độ ẩm		7,5			
7	Tổng tro: tính theo % chất khô		6 - 8			
8	Hoá chất độc hại		Theo qui định của Bộ Y tế			

2. Phương pháp thử

Theo TCVN 4246 - 86: Chè hương phương pháp thử và TCVN 5614 - 1991.

3. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển, bảo quản:

Theo TCVN 1457 - 83 và qui định tạm thời về ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn, ban hành theo qui định của Tổng cục TC-ĐL-CL số 23 TĐC/QĐ ngày 20/2/1995. Vật liệu làm bao gói phải đảm bảo chống được ẩm và không có mùi ảnh hưởng đến chất lượng chè

NƯỚC DÙNG ĐỂ PHA CHÈ TRONG ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN YÊU CẦU KỸ THUẬT

Tiêu chuẩn này áp dụng cho nước pha chè để đánh giá cảm quan.

1. Yêu cầu kỹ thuật

- 1.1. Nước dùng để pha chè phải sạch, trong, mềm được lấy từ các nguồn cung cấp nước ăn, uống hàng ngày đảm bảo các chỉ tiêu kỹ thuật
- 1.2. Một số chỉ tiêu kỹ thuật của nước dùng để pha chè đánh giá cảm quan.

Tên chỉ tiêu	Mức cho phép
1. Màu sắc theo thang cơ bản	≤ 5
2. Độ trong Dienert	$\geq 100\text{cm}$
3. Mùi vị ở 20 - 60°C	0 điểm
4. Độ pH	6,5 - 8,5
5. Hàm lượng Clorua	$\leq 300 \text{ mg/l}$
6. Hàm lượng nhôm	$\leq 0,2 \text{ mg/l}$
7. Hàm lượng Nitrat	$\leq 10 \text{ mg/l}$
8. Hàm lượng Nitrit	$\leq 0,1 \text{ mg/l}$
9. Hàm lượng sắt	$\leq 0,3 \text{ mg/l}$
10. Hàm lượng amoniac	$\leq 3 \text{ mg/l}$
11. Hàm lượng các chất hữu cơ	$\leq 2 \text{ mg/l}$
12. Độ cứng toàn phần	$\leq 300 \text{ mg can xi Cacbonat/l}$

2. Phương pháp thử

- 2.1. Lấy mẫu theo TCVN 2652 - 1978
- 2.2. Xác định màu sắc, mùi vị theo TCVN 2653 - 1978
- 2.3. Xác định độ trong theo phụ lục 1 TCVN 5501 - 1991
- 2.4. Xác định độ pH theo TCVN 2655 - 1978
- 2.5. Xác định hàm lượng Clorua theo TCVN 2656 - 1978
- 2.6. Xác định hàm lượng nhôm theo TCVN 4579 - 1988

- 2.7. Xác định hàm lượng Nitrat theo TCVN 2657 - 1978
- 2.8. Xác định hàm lượng Nitrit theo TCVN 2658 - 1978
- 2.9. Xác định hàm lượng sắt theo TCVN 2669 - 1978
- 2.10. Xác định hàm lượng các chất hữu cơ theo TCVN 2671 - 1978
- 2.11. Xác định hàm lượng amôniac theo TCVN 2662 - 1978
- 2.12. Xác định độ cứng tổng số theo TCVN 2672 - 1978

3. Chú ý

- 3.1. Một số chỉ tiêu hoá lý khác và chỉ tiêu vi sinh theo TCVN 5501 - 1991. Nước uống yêu cầu kỹ thuật.
- 3.2. Ở những nơi nước cung cấp không đạt các yêu cầu kỹ thuật phải xử lý trước khi dùng để pha chè.
- 3.3. Tiêu chuẩn ngành này áp dụng cho việc đánh giá cảm quan hàng ngày, trường hợp đặc biệt có tranh chấp về chất lượng nên dùng nước uống đóng chai theo TCVN 6096 - 1995.

BẢNG SO SÁNH MỘT SỐ CHỈ TIÊU KỸ THUẬT CỦA NƯỚC

Tên chỉ tiêu	TC nước thử chè	Các tiêu chuẩn tham khảo					
		TC nước uống VN	Bộ Y tế qui định	TC nước đóng chai	TC EEC	TC Pháp	TC WH
1. Độ trong Dienert (không nhỏ hơn cm)	100	100					
2. Màu sắc (không lớn hơn, độ cô ban)	5	5	10	5			
3. Mùi vị ở 20 đến 60°C	0 điểm	Không phát hiện thấy	0 điểm	Không mùi, có vị tự nhiên của nước tinh lọc, không có vị lạ			
4. Độ PH	6,5-8,5	6-8,5		6,5 - 8,5			
5. Hàm lượng Clorua (mức tối đa mg/l)	300	300		250			
6. Hàm lượng nhôm (mức tối đa mg/l)	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
7. Hàm lượng Nitrat (Mức tối đa mg/l)	10	5	10				
8. Hàm lượng Nitrit (mức tối đa mg/l)	0,1	0,1	0	0,01	0,1		
9. Hàm lượng sắt (mức tối đa mg/l)	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3
10. Hàm lượng amoniac (mức tối đa mg/l)	3	3	3				
11. Hàm lượng các chất hữu cơ (mức tối đa mg/0,1l)	2	2	2				
12. Độ cứng toàn phần (mức tối đa mg Canxi cacbonat/l)	300	300	500				

CHÈ ĐEN SƠ CHẾ - YÊU CẦU KỸ THUẬT

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chè đen sơ chế, được sản xuất từ đợt chè tươi loại 1, 2, 3, 4 (TCVN 2843 - 79) theo phương pháp truyền thống (OTD) qua các công đoạn: héo, vò, lên men, sấy khô.

2. Phân loại

Chè đen sơ chế gồm 4 loại: loại 1 - loại 2 - loại 3 - loại 4.

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan của chè theo bảng 1.

3.2. Các chỉ tiêu hoá lý của chè theo bảng 2.

3.3. Các chỉ tiêu vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quyết định 867/1998/QĐ-BYT.

4. Phương pháp thử

4.1. Theo TCVN 1458 - 86.

4.2. Xác định hàm lượng chất hoà tan theo TCVN 5610 - 1991.

4.3. Xác định hàm lượng tanin theo phương pháp chuẩn độ bằng KMnO_4 .

5. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển, bảo quản

5.1. Bao gói: Bao bì đựng chè phải khô, sạch, bền chắc, không có mùi lạ, đảm bảo chống ẩm tốt.

5.2. Ghi nhãn: Trên mỗi bao chè phải ghi đầy đủ, sạch sẽ, rõ ràng các nội dung theo Quy chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu ban hành kèm theo quyết định số 178/CP - TTg ngày 30/08/1999 của Thủ tướng Chính phủ.

5.3. Vận chuyển: Chè phải được che mưa nắng, các phương tiện vận chuyển phải chắc chắn, khô ráo, sạch sẽ, không có mùi lạ.

5.4. Bảo quản: Chè phải được bảo quản ở nơi khô ráo, sạch sẽ, xếp riêng từng loại. Các bao chè xếp thành từng chồng cao không quá 3m; cách tường không nhỏ hơn 0,5m; cách nền không nhỏ hơn 0,15m.

Ghi chú: Chè đen sơ chế còn gọi là chè đen bán thành phẩm (BTP) hoặc chè đen đợt khô.

CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN

Bảng 1

Tên chỉ tiêu Loại chè	Ngoại hình	Màu nước	Mùi	Vị
Loại 1	Mặt chè xoắn, đen tự nhiên, có mảnh non chắc, có tuyết. Tỷ lệ bôm, căng $\leq 6\%$	Đỏ nâu, có viền vàng	Thơm vừa	Đậm, hơi dịu
Loại 2	Mặt chè tương đối xoắn, đen, có mảnh non tương đối chắc, thoáng tuyết. Tỷ lệ bôm, căng $\leq 10\%$	Đỏ nâu	Thơm nhẹ	Đậm
Loại 3	Mặt chè ít xoắn, đen hơi nâu, có mảnh non. Tỷ lệ bôm, căng $\leq 15\%$	Đỏ nâu hơi đậm, ít sánh.	Thơm nhẹ, thoáng mùi chè già.	Đậm, hơi xít.
Loại 4	Mặt chè kém xoắn, màu nâu đen, có mảnh hơi thô. Tỷ lệ bôm, căng $\leq 25\%$	Đỏ nâu hơi đậm, kém sánh.	Ít thơm, lộ mùi chè già.	Đậm vừa, xít.

CÁC CHỈ TIÊU HOÁ LÝ

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, %, không lớn hơn	7,5
2. Tỷ lệ vụn, %, không lớn hơn	6,0
3. Tỷ lệ tạp chất lạ, %, không lớn hơn	0,2
4. Hàm lượng chất hoà tan, %, không nhỏ hơn	32,0
5. Hàm lượng tanin, %, không nhỏ hơn	9,0

Ghi chú:

- Bôm: là phần lá chè khô có màu nâu hoặc nâu vàng, nhẹ, không xoắn.
- Căng: là phần thân đợt chè khô có màu đỏ nâu hoặc đỏ nâu hơi vàng.

CHÈ TÚI LỘC - YÊU CẦU KỸ THUẬT

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại sản phẩm chè đóng trong túi nhỏ làm bằng giấy lọc

2. Yêu cầu kỹ thuật

2.1. Chè

Chè trong túi lọc là những loại chè có kích thước nhỏ, các chỉ tiêu về nội chất phải tương đương với chè cấp cao và đạt từ điểm 3 trở lên

2.1.1. Các chỉ tiêu cảm quan của chè theo bảng 1

2.1.2. Các chỉ tiêu hoá lý của chè theo bảng 2

2.2. Giấy làm túi lọc

Giấy làm túi lọc là loại giấy chuyên dùng để bao gói thực phẩm, phải đạt các chỉ tiêu sau:

2.2.1. Chỉ tiêu cảm quan

Giấy làm túi lọc không ảnh hưởng tới màu nước, mùi, vị của chè, không gây độc hại cho người tiêu dùng

2.2.2. Chỉ tiêu vật lý của giấy lọc theo bảng 3

2.3. Túi lọc và các phụ kiện

2.3.1. Túi lọc

a. Giấy lọc gấp thành túi kín, đảm bảo khi pha chè không lọt ra ngoài túi

b. Mỗi túi lọc chứa được từ 2 đến 3g chè (lượng chè trong túi chiếm không quá 1/2 chiều cao túi)

2.3.2. Các phụ kiện

2.3.2.1. Dây giữ túi lọc

a. Dây giữ túi lọc là loại chỉ màu trắng không độc hại, không ảnh hưởng đến chất lượng chè, không bị đứt khi ngâm nước

b. Dây chỉ phải có độ dài phù hợp (không nhỏ hơn 17cm) đủ để giữ túi chè trong dụng cụ pha và lấy túi chè ra

c. Mối liên kết giữa một đầu dây chỉ và túi chè phải chắc chắn để túi chè không tuột khỏi dây chỉ trong khi pha và khi nhấc ra, đầu kia được gắn với tem, nhãn.

2.3.2.2. Ghim túi lọc

Nếu dùng ghim để cố định túi vào đầu dây chỉ thì ghim phải là loại ghim không gỉ, không ảnh hưởng đến chất lượng chè

3. Phương pháp thử

- 3.1. Nghiệm thu và lấy mẫu theo TCVN 5609- 1991
- 3.2. Xác định các chỉ tiêu cảm quan theo TCVN 3218- 93
- 3.3. Xác định các chỉ tiêu hoá lý
 - Xác định hàm lượng chất tan theo TCVN 5610- 1991
 - Xác định hàm lượng tro tổng số theo TCVN 5611- 1991
 - Xác độ ẩm theo TCVN 5613- 1991
 - Xác định tỷ lệ tạp chất sắt theo TCVN 5614- 1991
 - Xác định tỷ lệ tạp chất lạ theo TCVN 5615- 1991
 - Xác định tỷ lệ vụn, bụi theo TCVN 5616- 1991
 - Xác định định lượng giấy lọc theo ISO 536
 - Xác định độ bền kéo khô theo TCVN 1862-2: 2000
 - Xác định độ bền kéo ướt theo TCVN 1862-1: 2000
 - Xác định độ thấu khí theo ISO 5636

4. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển.

- 4.1. Mỗi túi chè có thể đặt trong bao nhỏ. Bao nhỏ này làm bằng giấy gói thực phẩm theo TCVN 4375 - 89; đảm bảo giữ được chất lượng của chè và dễ bóc khi pha. Bao nhỏ có thể in trang trí hoặc để trắng
- 4.2. Các túi chè nói ở phần 4.1 phải được để trong bao bì thương phẩm dạng hộp hoặc dạng túi. Số lượng túi và trọng lượng chè đảm bảo đủ định lượng ghi ở nhãn trên bao bì
- 4.3. Bao bì thương phẩm phải làm bằng vật liệu chống ẩm, giữ được chất lượng chè trong thời gian bảo quản và lưu hành
- 4.4. Sản phẩm ở mục 4.2 được để trong thùng các tông chứa được từ 10 đến 20 kg chè
- 4.5. Ghi nhãn trên bao bì thương phẩm và bao bì chứa đựng theo Quy chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và xuất khẩu đã ban hành kèm theo Quyết định số 178/ QĐ -TTG ngày 30/8/ 1999 của Thủ tướng Chính phủ
- 4.6. Bảo quản, vận chuyển
 - a. Kho chứa chè của nhà máy hay trạm trung chuyển phải cao ráo, sạch sẽ. Chè phải được xếp riêng từng loại và không để lẫn với các loại hàng hoá khác. Mặt thùng có tên hoặc ký hiệu của chè phải quay ra phía ngoài để dễ cho việc kiểm tra
 - b. Phương tiện vận chuyển phải sạch sẽ, che được mưa, nắng cho chè và tuyệt đối không có mùi lạ. Khi bốc dỡ phải nhẹ nhàng không để thùng chè bị biến dạng

Bảng 1: Chỉ tiêu cảm quan của chè

Sản phẩm Chỉ tiêu	Chè đen Túi lọc	Chè xanh túi lọc	Chè hương, chè hoa túi lọc
Ngoại hình	Mặt chè nhỏ, tương đối đều, đen hơi nâu, thoáng râu xơ	Mặt chè nhỏ, màu xanh, thoáng râu xơ	Mặt chè nhỏ, màu xanh, thoáng râu xơ
Màu nước	Đỏ nâu, tương đối sáng có viền vàng.	Vàng sáng, tương đối sánh	Vàng; tương đối sáng, sánh.
Mùi	Thơm dịu	Thơm tự nhiên	Thơm đượm, đặc trưng, hài hoà
Vị	Đậm dịu	Chát tương đối dịu, có hậu	Chát tương đối dịu, đặc trưng, có hậu

Bảng 2: Chỉ tiêu hoá lý của chè

Chỉ tiêu	Đơn vị	Chè đen Túi lọc	Chè xanh Túi lọc	Chè hương Chè hoa túi lọc
Hàm lượng chất hoà tan	% theo chất khô	32	34	Theo chè đen,
Hàm lượng Tanin	không nhỏ hơn	9	20	Hoặc chè xanh
Hàm lượng cafein		1,8	2	
Hàm lượng chất xơ	% theo chất khô	16,5	16,5	Theo chè đen
Hàm lượng tro tổng số		4 - 8	4 - 8	Hoặc chè xanh
Tỷ lệ tạp chất sắt	% theo khối lượng	0,001	0,001	Theo chè đen
Tỷ lệ tạp chất lạ	không	0,2	0,2	Hoặc chè xanh
Độ ẩm	lớn hơn	7,5	7,5	
Tỷ lệ bụi		10	10	
Tỷ lệ vụn		100	100	
Chỉ tiêu vệ sinh thực phẩm	Theo quyết định số 867/1998 QĐ ngày 4/4/1998 của Bộ Y tế về việc ban hành danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm			

Ghi chú:

- Vụn ở đây là chè lọt sàng có kích thước mắt lưới 1,4 mm
- Bụi ở đây là chè lọt sàng có kích thước mắt lưới 0,35 mm

Bảng 3: Chỉ tiêu vật lý của giấy lọc

Chỉ tiêu	Phương pháp thử	Mức
1- Định lượng	ISO 536	Từ 12 đến 21g/m ²
2- Độ bền kéo khô	TCVN 1862-2 : 2000	Không nhỏ hơn
Chiều dọc		1000N/m
Chiều ngang		150N/m
3- Độ bền kéo ướt	TCVN 1862- 1 : 2000	
Chiều ngang		40N/m
4- Độ thấm khí chênh lệch cột nước 12.7 mm 20 lớp giấy cho 1 lần đo	ISO 5636	1,287 l/phút/100cm ²

Tài liệu tham khảo*1. Kết quả phân tích chất lượng một số loại chè túi lọc*

Tên chè	Nhận xét về bao gói	Màu nước pha	Hương vị	Lượng chè gam/ túi	Phần lọt sàng, 0,25mm	Nhận xét ngoại hình
Tetley	Không có bao ngoài túi lọc không dùng ghim kẹp	Đỏ nâu đậm, sánh. Không có cặn	Đậm hương thơm nhẹ	2,04	13,7 %	Cỡ chè F lộ râu xơ, nhẹ cánh, chủ yếu chè CTC
Lipton	Không có bao ngoài túi, có kẹp ghim	Đỏ nâu sáng có viền vàng không có cặn	Đậm dịu, hương thơm bền	2,01	9,95 %	Cỡ chè F chắc cánh chủ yếu chè CTC thoáng xơ râu
Kim Anh mác đỏ	Có bao giấy in, nhãn, gấp mí 2cm. Có ghim	Đỏ sáng hơi nhạt màu, hơi có cặn	Vị hơi nhạt, ít thơm	1,95	7,69%	Cỡ chè F chủ yếu chè CTC thoáng râu xơ
Vân Tiên (Trần Phú)	Có bao túi bằng ni lon dán có in tên chè	Đỏ nhạt có cặn	Vị nhạt hương thoảng khuyết tật	2,2	32,7	Cỡ chè F chủ yếu chè OTD

*2. Kết quả thử nghiệm giấy lọc Italia (Viện công nghệ giấy).**3. Bảng chào hàng giấy lọc DEXTER 5456 của Pháp.*

CHÈ HOA VÀ CHÈ HƯƠNG

XÁC ĐỊNH CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN

BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng để đánh giá các chỉ tiêu cảm quan chè hoa và chè hương (sản phẩm) bằng phương pháp cho điểm.

2. Khái niệm

- Chè hoa là chè xanh được ướp bằng hoa tươi.
- Chè hương là chè xanh được ướp bằng các hương liệu khô.

3. Phân hạng

- 3.1. Chè hoa cấp cao : chỉ có một hạng.
- 3.2. Chè hương: được chia thành 4 hạng
 - 3.2.1. Chè hương cấp cao
 - 3.2.2. Chè hương hạng I
 - 3.2.3. Chè hương hạng II
 - 3.2.4. Chè hương hạng III

4. Mức điểm các chỉ tiêu

Mức điểm của từng chỉ tiêu cảm quan của từng hạng chè hoa và chè hương được miêu tả ở các bảng 1,2,3,4 và 5.

5. Phương pháp thử

Áp dụng theo TCVN 3218 - 1993 "Chè - Xác định các chỉ tiêu cảm quan bằng phương pháp cho điểm".

CHÈ HOA CẤP CAO

Bảng 1:

CHỈ TIÊU	ĐIỂM				
	5	4	3	2	1
NGOẠI HÌNH	Cánh chè xoăn, chác cánh, đều, sóng.	Cánh chè xoăn, tương đối chác cánh, đều, sóng, thoáng căng hoặc thoáng mảnh.	Cánh chè xoăn, khá đều, sóng, thoáng căng, mảnh, bôm.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Tương đối xoăn - Thoáng bôm - Thoáng căng - Thoáng mảnh hoặc vụn - Thoáng tạp chất	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Ít xoăn - Hơi lộ căng - Hơi lộ bôm vàng - Hơi lộ mảnh hoặc vụn - Có tạp chất
NƯỚC PHA	Xanh hơi vàng, trong sáng, sánh, hấp dẫn.	Xanh hơi vàng, trong sáng, sánh, tương đối hấp dẫn.	Xanh vàng, trong sáng, sánh.	Có 1 trong các khuyết tật sau: - Xanh vàng, ít sáng. - Ít sánh - Thoáng cặn	Có 1 trong các khuyết tật sau: - Kém sánh - Vàng xanh - Có cặn
MÙI	Thơm dượm, đặc trưng của chè hoa, bền hài hoà, hấp dẫn.	Thơm dượm đặc trưng của chè hoa. Bền, hài hoà, tương đối hấp dẫn.	Thơm dượm, đặc trưng của chè hoa, bền hài hoà, dễ chịu.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Thơm ít dượm - Thoáng cao lửa - Ít bền mùi - Thoáng khuyết tật chè - Thoáng khuyết tật hoa - Ít hài hoà	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Ít thơm - Cao lửa - Có khuyết tật chè - Có khuyết tật hoa - Thoáng cũ - Thoáng mùi lạ
VỊ	Chát dịu, rõ hậu, hài hoà, hấp dẫn	Chát dịu, có hậu, hài hoà, tương đối hấp dẫn	Chát dịu, có hậu, hài hoà đặc trưng của chè hoa	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Chát ít dịu - Ít hài hoà - Thoáng khuyết tật chè - Thoáng khuyết tật hoa - Thoáng cao lửa - Nhạt so yêu cầu sản phẩm	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Chát kém dịu - Cao lửa - Có khuyết tật chè - Có khuyết tật hoa - Thoáng cũ - Thoáng vị lạ

CHÈ HUƠNG CẤP CAO

Bảng 2

CHỈ TIÊU	ĐIỂM				
	5	4	3	2	1
NGOẠI HÌNH	Cánh chè xoăn, chắc cánh, đều, sáng, bóng (hoặc bạc)	Cánh chè xoăn, tương đối chắc cánh, đều, sáng, bóng (hoặc bạc),thoáng căng hoặc thoáng mảnh.	Cánh chè xoăn, khá đều, sáng, bóng (hoặc bạc) thoáng căng, mảnh, bơm.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Tương đối xoăn - Thoáng bơm - Thoáng căng - Thoáng mảnh vụn - Thoáng tạp chất	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Ít xoăn - Hơi lộ căng - Hơi lộ bơm vàng - Hơi lộ vụn - Có tạp chất
NƯỚC PHA	Xanh hơi vàng, trong sáng, sánh, hấp dẫn.	Xanh hơi vàng, trong sáng, sánh, tương đối hấp dẫn.	Xanh vàng, trong sáng, sánh.	Có 1 trong khuyết tật sau : - Vàng xanh - Ít sánh - Thoáng cặn	Có 1 trong các khuyết tật sau: - Vàng sáng - Kém sánh - Có cặn
MÙI	Thơm đậm, đặc trưng, hài hoà, bền, hấp dẫn.	Thơm đậm đặc trưng, Bền, hài hoà, tương đối hấp dẫn.	Thơm đậm, đặc trưng, bền hài hoà, dễ chịu.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Thơm ít đậm - Thoáng cao lửa - Ít bền mùi - Thoáng khuyết tật chè	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Ít thơm - Cao lửa - Có khuyết tật chè - Thoáng khuyết tật hương liệu - Thoáng cũ - Thoáng mùi lạ
VỊ	Chất dịu, rõ hậu, hài hoà, hấp dẫn	Chất dịu, có hậu, khá hài hoà, tương đối hấp dẫn	Chất dịu, có hậu, hài hoà, đặc trưng của chè hương.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Chất ít dịu - Ít hài hoà - Thoáng khuyết tật chè - Thoáng cao lửa - Nhạt so yêu cầu sản phẩm	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Chất hơi xít - Lộ cao lửa - Lộ khuyết tật chè - Thoáng khuyết tật hương - Thoáng cũ - Thoáng vị lạ

CHÈ HƯƠNG HẠNG I

Bảng 3

ĐIỂM					
CHỈ TIÊU	5	4	3	2	1
NGOẠI HÌNH	Cánh chè xoăn, tương đối chắc, đều, sòng, bóng (hoặc bạc), thoáng căng hoặc mảnh	Cánh xoăn, khá đều, bóng (hoặc bạc) thoáng căng hoặc mảnh	Cánh chè xoăn, tương đối đều, sòng, bóng (hoặc bạc) thoáng căng, mảnh, bồm.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Ít xoăn - Hơi lộ bồm vàng - Lộ căng - Lộ mảnh - Hơi nhiều vụn - Thoáng tạp chất	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Thô - Kém xoăn - Nhiều căng - Lộ bồm vàng - Nhiều vụn - Hơi lộ tạp chất
NƯỚC PHA	Xanh hơi vàng, trong sáng, sánh, tương đối hấp dẫn.	Xanh vàng, trong sáng, sánh.	Vàng xanh, đối tượng sáng, sánh.	Có 1 trong các khuyết tật sau: - Vàng hơi sáng - Vàng ít sánh - Vàng - Có ít cặn	Có 1 trong các khuyết tật sau: - Vàng hơi đậm - Vàng kém sánh - Vàng kém sáng - Hơi nhiều cặn
MÙI	Thơm đậm, đặc trung, hài hoà, tương đối hấp dẫn.	Thơm đậm, đặc trung, hài hoà, bền, dễ chịu.	Thơm đậm, đặc trung, tương đối bền, hài hoà.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Thơm ít đậm - Cao lửa - Không bền mùi - Hơi lộ khuyết tật chè - Hơi lộ khuyết tật hương - Thoáng cũ.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Ít thơm - Lộ cao lửa - Lộ khuyết tật chè - Lộ khuyết tật hương liệu - Thoáng cũ - Thoáng mùi lạ
VỊ	Chất dịu, có hậu, khá hài hoà, tương đối hấp dẫn	Chất dịu, có hậu, khá hài hoà, đặc trung.	Chất dịu, tương đối có hậu, tương đối hài hoà, đặc trung.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Chất ít dịu - Thoáng khuyết tật chè - Cao lửa - Hơi lộ khuyết tật hương - Thoáng cũ	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Chất lộ xít - Lộ cao lửa - Lộ khuyết tật chè - Lộ khuyết tật hương liệu - Lộ cũ - Lộ vị lạ

CHÈ HUƠNG HẠNG II

Bảng 4

CHỈ TIÊU	ĐIỂM				
	5	4	3	2	1
NGOẠI HÌNH	Cánh chè xoăn, đều, bóng (hoặc bạc), hơi ngắn.	Cánh chè tương đối xoăn, tương đối đều, bóng (hoặc bạc), hơi ngắn, thoáng căng, mảnh.	Cánh chè ít xoăn, ít bóng (hơi bạc), hơi thô ngắn, có căng, mảnh, bồm.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Kém xoăn - Lộ căng già - Lộ bồm vàng - Lộ vụn - Thoáng tạp chất	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Thô - Nhiều căng già - Nhiều bồm vàng - Nhiều vụn - Hơi lộ tạp chất
NƯỚC PHA	Xanh vàng, trong sáng, sánh.	Vàng xanh, trong sáng, sánh.	Vàng, tương đối sáng, sánh.	Có 1 trong các khuyết tật sau : - Vàng - Vàng hơi đậm - Vàng kém sánh - Có cặn	Có 1 trong các khuyết tật sau: - Vàng đậm - Vàng hơi đục - Loãng so yêu cầu mặt hàng - Hơi nhiều cặn
MÙI	Thơm đậm, đặc trưng, bền, hài hoà, dễ chịu	Thơm đậm, đặc trưng, tương đối bền, hài hoà.	Thơm vừa, đặc trưng, hơi bền.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Ít thơm - Cao lửa - Hơi lộ khuyết tật chè - Hơi lộ khuyết tật hương - Thoáng cũ	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Kém thơm - Lộ cao lửa - Lộ khuyết tật hương - Lộ khuyết tật chè - Lộ cũ - Thoáng mùi lạ
VỊ	Chát dịu, có hậu, hài hoà, đặc trưng.	Chát dịu, tương đối có hậu, tương đối hài hoà, đặc trưng.	Chát, tương đối dịu, tương đối hài hoà, đặc trưng.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Chát kém dịu - Hơi lộ khuyết tật hương - Cao lửa - Hơi lộ khuyết tật chè - Nhạt so yêu cầu sản phẩm	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau : - Chát hơi xít - Lộ cao lửa - Lộ khuyết tật chè - Lộ khuyết tật hương - Lộ cũ - Vô vị

CHÈ HƯƠNG HẠNG III

Bảng 5

CHỈ TIÊU	ĐIỂM				
	5	4	3	2	1
NGOẠI HÌNH	Mặt chè hơi thô, hơi bạc, khá hài hoà giữa mảnh chắc và mảnh nhẹ, có ít căng nhỏ.	Mặt chè hơi thô, hơi bạc, tương đối hài hoà giữa mảnh chắc, nhẹ, căng, thoáng xơ, bồm, vụn.	Mặt chè hơi thô, hơi bạc, tương đối hài hoà giữa mảnh chắc, nhẹ, căng, thoáng xơ, bồm, vụn.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Mặt chè thô - Nhiều vụn - Thoáng tạp chất - Không hài hoà - Hơi lộ xơ căng - Nhiều bồm vàng	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Mặt chè thô - Không đều - Hơi lộ tạp chất - Quá nhiều vụn - Lộ xơ căng - Quá nhiều bồm vàng
NƯỚC PHA	Vàng, hơi xanh, tương đối sánh.	Vàng, sáng.	Vàng, ít sáng, sánh.	Có 1 trong các khuyết tật sau: - Vàng hơi đậm - Vàng hơi tối - Kém sánh. - Có căn	Có 1 trong các khuyết tật sau: - Vàng đậm - Vàng đục - Vàng nhạt (loãng) - Có nhiều căn.
MÙI	Thơm vừa, đặc trưng.	Thơm vừa, tương đối đặc trưng, hơi bền.	Thơm ít, thoáng khuyết tật.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Kém thơm - Lộ ngái - Hơi lộ ôi ngót - Lộ cao lửa - Hơi lộ khuyết tật hương.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Thoáng khét - Lộ ôi ngót - Lộ khuyết tật hương - Lộ cũ - Thoáng mùi lạ.
VỊ	Chát dịu, tương đối hậu, tương đối hài hoà, đặc trưng.	Chát tương đối dịu, tương đối hài hoà, đặc trưng.	Chát kém dịu, thoáng khuyết tật.	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Chát hơi xít - Lộ ngái - Lộ ôi ngót - Lộ cao lửa - Hơi lộ khuyết tật hương - Nhạt so yêu cầu mặt hàng	Có tối đa 2 trong các khuyết tật sau: - Chát xít - Thoáng khét - Lộ ôi ngót - Lộ khuyết tật hương - Lộ chua cũ - Vô vị

TUYỂN TẬP
TIÊU CHUẨN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM

TẬP IV
TIÊU CHUẨN NÔNG SẢN
PHẦN II - TIÊU CHUẨN CHÈ

Chịu trách nhiệm xuất bản:

VỤ KHOA HỌC CÔNG NGHỆ VÀ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

Cơ quan xuất bản:

TRUNG TÂM THÔNG TIN NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT

In 500 cuốn tại Trung tâm Thông tin Nông nghiệp và PTNT
Địa chỉ: Số 2 Ngọc Hà - Ba Đình - Hà Nội; Điện thoại: 7332160
Giấy phép xuất bản số: 124/CXB ngày 2/8/2001

