

TCVN 1454 - 1993

CHÈ ĐEN RỜI

LỜI NÓI ĐẦU

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.

CHÈ ĐEN RỜI

Black tea - Specification

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 hóa 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 'an 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 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	Xoắn, tương đối đều, đen tự nhiên, thoáng tuyết	Đỏ nâu sáng, rõ viền vàng	Thơm đậm	Đậm dịu, có hậu
FBOP	Nhỏ, mảnh gãy của OP và P tương đối đều, đen có tuyết	Đỏ nâu đậm, có viền vàng	Thơm đậm	Đậm có hậu
P	Tương đối xoắn, 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 cộng nâu	Đỏ nâu	Thơm vừa	Đậm, vừa
BPS	Tương đối đều, mảnh gãy 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 chát
D	Nhỏ, mịn, sạch	Đỏ nâu hơi tối	Thơm nhẹ	Chát hơi gắt

Bảng 2

DÙNG CHO CHÈ CTC

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 hòa 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		