

CHÈ ĐEN, CHÈ XANH

Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

Чёрный чай, зелёный чай
упаковка, маркировка
транспортирование и
хранение

Black tea and green tea
packing, marking, tra-
nsportation and conse-
rvation.

**TCVN
1457-83**

**Có hiệu lực
từ 1-7-1984**

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 × 450 × 500 mm và 400 × 400 × 500 mm.

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 3 mm.

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 huyệt 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 70 mm, 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 ở trạm trung chuyển phải cao ráo, sạch sẽ; chè không để lẫn với hàng hóa 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 chè được mưa nắng, bốc dỡ chè phải nhẹ tay để giữ được hóm ở dạng khối hộp chữ nhật.