



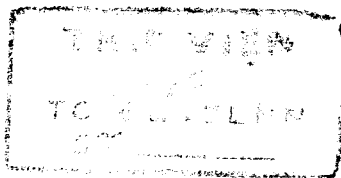
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

CHÈ ĐỌT KHÔ

PHƯƠNG PHÁP THỬ

TCVN 1458 — 86



HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn :

Cục Kiểm nghiệm hàng hóa
Bộ Ngoại thương

Cơ quan đề nghị ban hành :

Bộ Ngoại thương

Cơ quan trình duyệt :

Tổng cục Tiêu chuẩn — Đo lường — Chất lượng
Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

Cơ quan xét duyệt và ban hành :

Ủy ban khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số: 1046 / QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1986.

HÈ ĐỘT KHÔ Phương pháp thử		TCVN 1458 — 86
Сырьевой чай Методы Испытания	Raw Tea Test methods	Có hiệu lực từ 1-1-1988

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. Bòm 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 0,2 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 T.

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 mẫu 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, lực 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 đến 5 bao: lấy mẫu ở tất cả các bao;

Lô hàng từ 6 đến 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 2 vị trí khác nhau. Khối lượng mẫu ban đầu cần lấy sao cho khối lượng mẫu chung không nhỏ hơn 2000 g.

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 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 2000 g. Trường hợp mẫu chung có khối lượng xấp xỉ 2000 g thì được coi là mẫu trung bình. Trộn đều và chia mẫu theo nguyên tắc đường chéo thành hai phần, chứa bằng hai lọ thủy 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 các 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 hóa lý theo trình tự: Từ mẫu trung bình, cân khoảng 50 g mẫu, giã (hoặc làm nhỏ) nhanh sao cho toàn bộ lượng mẫu lọt qua sàng có đường kính lỗ 2 mm. Đựng lượng mẫu này trong lọ thủy 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 quy 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 và 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 quy định trong TCVN 3218 — 79

b) Tiến hành xác định

Từ mẫu trung bình, cân 5 g mẫu cho vào cốc thử. Đổ nước đang sôi vào cốc đến mức 150 ml. 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, cọng, tạp chất.

a) Dụng cụ, thiết bị

— Cân có độ chính xác đến 0,1g;

- Khay men trắng hoặc khay gỗ sơn trắng;
- Nĩa, muỗng;
- Đĩa Petri;
- Kẹp gấp.

b) Tiến hành xác định

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

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 0,1 g;

— Bộ sàng máy hoặc sàng tay có đáy, mặt sàng có đường kính lỗ 2 mm ;

— 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 100 g mẫu và đem cân (chính xác đến 0,1 g). 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 chèn nằm trong đáy, đựng vào đĩa Petri rồi đem cân (chính xác đến 0,1 g)

— 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 5 g mẫu chính xác đến 0,002 g 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 0,002 g). 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 0,01 g.

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%.