



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

CHÈ ĐỌT TƯƠI
YÊU CẦU KỸ THUẬT

TCVN 2843-79

HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn:

Trại thí nghiệm chè Phú hộ Viện cây
công nghiệp, cây ăn quả Bộ Nông nghiệp.

Cơ quan đề nghị ban hành:

Bộ Nông nghiệp

Cơ quan trình duyệt:

Cục Tiêu chuẩn
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 653 KHKT/QĐ ngày 27 tháng 12 năm 1979

CHÈ ĐỌT TƯƠI Yêu cầu kỹ thuật <i>Tea - leaf</i> <i>Technical requirements</i>	TCVN 2843 - 79
	Có hiệu lực từ 01-07-1980

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.