



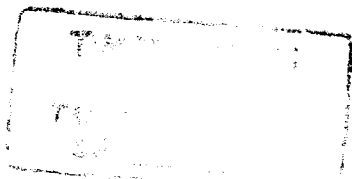
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

CHÈ HƯƠNG

PHƯƠNG PHÁP THỬ

TCVN 4246 — 86



HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn:

**Công ty Nông sản I
Bộ Nội thương**

Cơ quan đề nghị ban hành:

Bộ Nội 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: 265/QĐ ngày 10 tháng 4 năm 1986.

CHÈ HƯƠNG

Phương pháp thử

Ароматный чай
Методы испытаний

Aromatic tea.
Test methods

TCVN
4246 - 86

Có hiệu lực
từ 01-01-1987

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
» 6 » 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 trong mỗi bao kiện, điểm lấy mẫu được phân bổ 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 thỏa

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 0,1 g

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 0,1 g, sau đó cân bao bì của 15 đơn vị bao gói.

2.1.3. Tính kết quả

Khối lượng tịnh của 1 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 300 g 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 0,01 g;

Máy sàng có các mặt rây đường kính lỗ 1,00; 0,65; 0,25 mm 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 — 100 g chè, chính xác đến 0,01 g 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:

$$X_1 = \frac{m_1}{m} \cdot 100;$$

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

$$X_2 = \frac{m_2}{m} \cdot 100;$$

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

$$X_3 = \frac{m_3}{m} \cdot 100;$$

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 0,01 g;

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 cộng và tạp chất (vô cơ, hữu cơ) để riêng từng loại vào đĩa con, có thể dùng met 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:

$$X_4 = \frac{m_4}{m} \cdot 100;$$

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

$$X_5 = \frac{m_5}{m} \cdot 100,$$

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

$$X_6 = \frac{m_6}{m} \cdot 100,$$

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

$$X_7 = \frac{m_7}{m} \cdot 100,$$

trong đó:

m_4, m_5, m_6, m_7 — Khối lượng mảnh bồm, mảnh lá già, cộng, 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, cộng; 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:

Đồ mẫu chè lên khay trắng hay giấy trắng sạch trộn đều và dàn 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 0,1 g;

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 3g chè từ mẫu trung bình cho vào cốc sứ. Dùng nước sôi sạch, trong, không màu, không mùi, không cứng đổ vào cốc sứ pha chè đến mức 150 ml. 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 ngửi, đánh giá mùi hương chè, rồi đập 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 hòa 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 150 ml 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 hòa 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 hai 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.