

# TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

## TCVN 7975:2008

### CHÈ THẢO MỘC TÚI LỘC

*Herbal tea in bag*

#### 1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm chè (trà) thảo mộc được đóng trong túi lọc nhỏ.

#### 2. Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau là rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi.

TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002, Cor.1:2004) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp phát hiện Salmonella trên đĩa thạch.

Sửa đổi 1:2008 TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002/Amd. 1:2007) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp phát hiện Salmonella spp. trên đĩa thạch - Sửa đổi 1: Phụ lục D: Phát hiện Salmonella spp. trong phân động vật và trong mẫu môi trường từ giai đoạn sản xuất ban đầu.

TCVN 4884:2005 (ISO 4833:2003), Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 oC.

TCVN 4993 (ISO 7954), Vi Sinh vật học - Hướng dẫn chung đếm nấm men và nấm mốc - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 25 oC.

TCVN 5142:2008 (CODEX STAN 229-1993, Rev.1-2003), Phân tích dư lượng thuốc bảo vệ thực vật - Các phương pháp khuyến cáo.

TCVN 5609:2007 (ISO 1839:1980), Chè - Lấy mẫu.

TCVN 5611:2007 (ISO 1575:1987), Chè - Xác định tro tổng số.

TCVN 5612:2007 (ISO 1577:1987), Chè - Xác định tro không tan trong axit.

TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006), Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng coliform - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005), Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.

TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003), Thực phẩm - Xác định Aflatoxin B1, và hàm lượng tổng số Aflatoxin B1, B2, G1 và G2 trong ngũ cốc các loại hạt và các sản phẩm của chúng - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao.

TCVN 7601:2007, Thực phẩm - Xác định hàm lượng arsen bằng phương pháp bạc dietyldithiocacbammat.

TCVN 7604:2007, Thực phẩm - Xác định hàm lượng thủy ngân bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003) Thực phẩm - Phương pháp xác định nguyên tố vết - Xác định chì, cadimi, crom, molybden bằng quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng lò graphit (GFAAS) sau khi phân huỷ áp lực

#### 3. Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng định nghĩa sau đây:

##### 3.1 Chè thảo mộc túi lọc (herbal tea in bag)

Sản phẩm thu được từ một loại thảo mộc hoặc từ hỗn hợp của một số loại thảo mộc, có hoặc không có chè (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze), được chế biến bằng công nghệ thích hợp, với kích thước nhỏ, có hoặc không bổ sung hương liệu và được đóng gói trong các túi nhỏ làm bằng giấy lọc.

#### 4. Yêu cầu kỹ thuật

##### 4.1 Nguyên liệu và phụ liệu

###### 4.1.1 Nguyên liệu

Các loại thảo mộc thực phẩm dùng để chế biến chè phải có chất lượng thích hợp.

###### 4.1.2 Phụ liệu

- Giấy lọc phải là giấy chuyên dùng để bao gói và lọc chè, không ảnh hưởng tới màu nước, mùi, vị của chè, không gây độc, hại cho người tiêu dùng. Giấy lọc phải có độ bền thích hợp (Tham khảo Phụ lục A).

Giấy lọc được gấp thành túi kín, đảm bảo khi pha chè không lọt ra ngoài túi.

- Dây dùng để giữ túi lọc phải là loại màu trắng, không độc hại, không ảnh hưởng đến chất lượng chè, không bị đứt khi ngâm nước, có độ dài thích hợp để giữ túi chè trong dụng cụ pha và lấy túi chè ra. Mỗi liên kết giữa một đầu dây và túi chè phải chắc để túi chè không tuột khỏi dây trong khi pha và khi nhấc ra.

Ghim hoặc keo dùng để cố định túi vào đầu dây không được làm ảnh hưởng đến chất lượng chè và không gây độc, hại cho người tiêu dùng.

#### 4.2 Yêu cầu cảm quan đối với chè thảo mộc túi lọc

Các chỉ tiêu cảm quan của chè thảo mộc túi lọc được quy định trong Bảng 1.

**Bảng 1 - Yêu cầu cảm quan đối với chè thảo mộc túi lọc**

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu nước pha	Màu đặc trưng cho sản phẩm
2. Mùi	Thơm đặc trưng cho sản phẩm
3. Vị	Đặc trưng cho sản phẩm

#### 4.3 Yêu cầu về lý-hoá

Các chỉ tiêu lý-hoá của chè thảo mộc túi lọc được quy định trong Bảng 2.

**Bảng 2 – Các tiêu lý – hoá của chè thảo mộc túi lọc**

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	10,0
2. Hàm lượng tro tổng số, % khối lượng, không lớn hơn	8,0
3. Hàm lượng tro không tan trong axit, % khối lượng, không lớn hơn	1,0

### 5. Phụ gia thực phẩm

Chỉ được phép sử dụng các loại phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành.

### 6. Yêu cầu vệ sinh

#### 6.1 Yêu cầu về kim loại nặng

Hàm lượng tối đa của các loại kim loại nặng đối với chè thảo mộc túi lọc được quy định trong Bảng 3.

**Bảng 3 - Hàm lượng kim loại nặng trong chè thảo mộc túi lọc**

Tên kim loại	Mức tối đa
1. Asen , mg/kg	1,0
2. Cadimi, mg/kg	1,0
3. Chì, mg/kg	2,0
4. Thủy ngân, mg/kg	0,05

#### 6.2 Yêu cầu về vi sinh vật

Yêu cầu vi sinh vật đối với chè thảo mộc túi lọc được quy định trong Bảng 4.

**Bảng 4 - Yêu cầu vi sinh vật đối với chè thảo mộc túi lọc**

Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, vi khuẩn/g sản phẩm	1 x 10 <sup>6</sup>
2. Coliform, khuẩn lạc/g sản phẩm	1 x 10 <sup>3</sup>
3. Nấm men, khuẩn lạc/g sản phẩm	1 x 10 <sup>4</sup>
4. Nấm mốc, khuẩn lạc/g sản phẩm	1 x 10 <sup>4</sup>
5. Salmonella, khuẩn lạc/25 g sản phẩm	Không được có

#### 6.3 Yêu cầu về độc tố vi nấm

Hàm lượng aflatoxin tổng số đối với chè thảo mộc túi lọc: nhỏ hơn 15 µg/kg.

#### 6.4 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật đối với chè thảo mộc túi lọc được qui định trong Bảng 5.

**Bảng 5 - Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật đối với chè thảo mộc túi lọc**

1. Tên thuốc bảo vệ thực vật	Mức tối đa
1. Chlorpyrifos-methyl, mg/kg	0,1
2. Cypermethrin, mg/kg	20
3. Fenitrothion, mg/kg	0,5
4. Flucythrinate, mg/kg	20
5. Methidathion, mg/kg	0,5
6. Permethrin, mg/kg	20
7. Propargite, mg/kg	5

### **7. Phương pháp thử**

7.1 Lấy mẫu, theo TCVN 5609:2007 (ISO 1839:1980).

7.2 Xác định độ ẩm, theo TCVN 5613:2007 (ISO 1573:1980).

7.3 Xác định hàm lượng tro tổng số, theo TCVN 5612:2007 (ISO 1575:1987).

7.4 Xác định hàm lượng tro không tan trong axit, theo TCVN 5612:2007 (ISO 1577:1987).

7.5 Xác định hàm lượng asen, theo TCVN 7601:2007.

7.6 Xác định hàm lượng chì, theo TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003).

7.7 Xác định hàm lượng cadimi, theo TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003).

7.8 Xác định hàm lượng thủy ngân, theo TCVN 7604:2007.

7.9 Xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí, theo TCVN 4884:2005 (ISO 4833:2003).

7.10 Xác định coliform, theo TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006).

7.11 Xác định nấm men, nấm mốc, theo TCVN 4993 (ISO 7954).

7.12 Xác định Salmonella, theo TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002, Cor.1:2004) và Sửa đổi 1:2008 TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002/Amd.1:2007).

7.13 Xác định hàm lượng aflatoxin tổng số, theo TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003).

7.14 Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, theo TCVN 5142:2008 (CODEX STAN 229-1993, Rev. 1 -2003) .

### **8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển**

#### **8.1 Bao gói**

Chè thảo mộc được đóng vào túi nhỏ làm bằng giấy lọc (4.1.2), đảm bảo giữ được chất lượng của chè. Các túi nhỏ được đóng trong các bao bì với số lượng túi thích hợp.

Bao bì đựng các túi chè nhỏ được làm bằng vật liệu chống ẩm, giữ được chất lượng chè trong thời gian bảo quản và lưu hành.

#### **8.2 Ghi nhãn**

Nhãn sản phẩm chè thảo mộc túi lọc được ghi trên bao bì theo qui định hiện hành và theo TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1 -2005) .

#### **8.3 Bảo quản**

Bảo quản sản phẩm chè thảo mộc túi lọc nơi khô, sạch, mát, tránh ánh sáng trực tiếp của mặt trời. Chè phải được xếp riêng từng loại và không để lẫn với các loại hàng hoá khác. Mặt thùng có tên hoặc ký hiệu của chè phải quay ra phía ngoài để dễ cho việc kiểm tra.

#### **8.4 Vận chuyển**

Phương tiện vận chuyển sản phẩm chè thảo mộc túi lọc phải khô, sạch, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến sản phẩm.

**(Tham khảo)**  
**YÊU CẦU ĐỐI VỚI GIẤY LỌC**

Chỉ tiêu	Mức	Phương pháp thử
1. Định lượng	Từ 12 g/m <sup>2</sup> đến 21 g/m <sup>2</sup>	ISO536
2. Độ bền kéo khô - Chiều dọc - Chiều ngang	Không nhỏ hơn 1000 N/m 150 N/m	TCVN 1862-2:2000
3. Độ bền kéo ướt - Chiều ngang	40 N/m	TCVN 1862-1:2000
4. Độ thấm khí chênh lệch cột nước 12,7 mm 20 lớp giấy cho 1 lần đo	1,287 l/min/100 cm <sup>2</sup>	ISO 5636

**THƯ MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO**

[1] “Quy định giới hạn tối đa vi sinh vật và tồn dư các chất ô nhiễm trong thực phẩm” ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

[2] CAC/MDL 1-2001 Maximum Residue Limits (MRLS) for Pesticides.

[3] TCVN 1454:2007 (ISO 3720:1986) Chè đen - Định nghĩa và các yêu cầu cơ bản.

[4] ( Compendium of EHLA guidelines foodstuff specifications for herbal infusion products, Edition 2000.

[5] EHLA'S recommended microbiological specification for herbal infusions (dry), 2008.

[6] Good manufacturing practice leaf tea and herbal infusions (Unilever), 2005.

[7] Guidelines for good agricultural and hygiene practices for raw materials used for herbal infusions (GAHP).

[8] Notification of the Ministry of Public Health. Thailand, 2000.

[9] Sri Lanka standard specification for pure instant tea.

[10] GB/T 14456-1993 Green tea.

[11] 02.09.2001 Turkish Legislation.

[12] SNL 01-1902-1995 Black tea.

[13] TCVN 1862-1:2000 Giấy và cactông - Xác định độ bền kéo - Phương pháp tải trọng không đổi.

[14] TCVN 1862-2:2000 Giấy và cactông - Xác định độ bền kéo - Phương pháp tốc độ giãn dài không đổi .

[15] ISO 536 Paper and board - Determination of grammage.

[16] ISO 5636 Paper and board - Determination of air permeance (medium range).