



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۷۲۲۶

چاپ اول

فروردین ۱۳۹۳

INSO

17226

1st. Edition

Apr.2014

چای معطر – ویژگی ها و روش های آزمون

Tea – Flavoured tea(scented) –
Specification and Test Methods

ICS:67.140.10

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

نام موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب یکصد و پنجاه و دومین جلسه شورای عالی اداری مورخ ۹۰/۶/۲۹ به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۹۰/۷/۲۴ جهت اجرا ابلاغ شده است.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال می شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادات در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان های علاقه مند و ذی صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شوند که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفت های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. سازمان می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد ایران این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آن ها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

3- International Organization of Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legale)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
" چای معطر - ویژگی ها و روش های آزمون "

رئیس

نیک کار ، علیرضا
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

سمت و / یا نمایندگی

اداره کل استاندارد استان گیلان

دبیر:

جعفریان ، مهناز
(فوق لیسانس شیمی آلی)

اداره کل استاندارد استان گیلان

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

وزارت جهاد کشاورزی - مرکز تحقیقات
چای کشور

آزادی گنبد ، رضا
(دکتری تخصصی بیوتکنولوژی گیاهی)

شرکت صنایع غذایی و آشامیدنی نمونه
ایرانیان

آینانگو ، استغن
(فوق لیسانس مدیریت بازرگانی)

شرکت چای سازی فومنات

پهلوی ، عادل
(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت چایسازی تیمن

پیر خوش سیرت ، نرگس
(لیسانس صنایع غذایی)

گروه صنعتی نوشینه ساغر

چراغی نمک آورانی ، محمد
(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت چای گلستان

حاجی محمدرضا تهرانی ، نازنین
(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت چای احمد

حریری ، عماد
(لیسانس علوم تغذیه)

سمت و / یا نمایندگی

اعضاء:

شرکت تولیدی چای گل تاش سپاهان	حیدری ، وجیهه (لیسانس صنایع غذایی)
انجمن حمایت از مصرف کنندگان	درویش کردار ، محمد (فوق لیسانس مدیریت بازرگانی)
شرکت چای احمد	ربانی مورخ ، مجید (دیپلم علوم تجربی)
شرکت چای شهرزاد	رضانی نژاد ، روشنگر (فوق لیسانس صنایع غذایی)
شرکت چای یونیلور ایران	روحو ، محمود (فوق لیسانس شیمی)
وزارت جهاد کشاورزی - مرکز تحقیقات چای کشور	تقی شکرگزار ، سید احمد (فوق لیسانس فیتوشیمی)
سندیکای کارفرمایی کارخانجات چای شمال	صادق حسنی، محمد (دیپلم علوم تجربی)
اداره کل استاندارد استان گیلان	طاهرپذیر، صدف (لیسانس مهندسی کشاورزی)
اداره کل استاندارد استان گیلان	فخرائی، فروغ (لیسانس میکروبیولوژی)
شرکت چای سازی طراوت گستران اطلس	فروتن ، سمیرا (لیسانس صنایع غذایی)

کمیسیون فنی تدوین استاندارد (ادامه)

اعضاء :

سمت و / یا نمایندگی

سازمان ملی استاندارد ایران	قاسم پور ، غلام رضا (فوق لیسانس مدیریت اجرایی)
اداره کل استاندارد استان گیلان	قاسمیان ، هاجر ثریا (لیسانس تغذیه)
سازمان ملی استاندارد ایران	کامران ، سمیه (لیسانس تغذیه)
سازمان غذا و دارو – اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی و آشامیدنی	گوران محیط ، پریسا (لیسانس علوم تغذیه)
آزمایشگاه سامانه پایش سلامت	مدهوش ، کاوه (فوق لیسانس میکروبیولوژی)
انجمن صنفی کارفرمایی کارخانجات چای	مظفرنوری ، امیرمظفر (فوق دیپلم برق)
سازمان غذا و دارو- اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی و آشامیدنی	منصوریان ، بهمن (لیسانس صنایع غذایی)
معاونت غذا و دارو – دانشگاه علوم پزشکی گیلان	نجفی ، علیرضا (لیسانس علوم تغذیه)
اداره کل استاندارد استان سیستان و بلوچستان	هرمزی ، فریبا (فوق لیسانس علوم تغذیه)
اداره کل استاندارد استان گیلان	یوسفی ، زهرا (لیسانس تولید و فراوری چای)
اداره کل استاندارد استان گیلان	یوسفی ، محمدعلی (فوق لیسانس مدیریت)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران
(د) - (و)	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
(ح)	پیش گفتار
۱	هدف ۱
۱	دامنه کاربرد ۲
۱	مراجع الزامی ۳
۲	اصطلاحات و تعاریف ۴
۴	ویژگی ها ۵
۷	نمونه برداری ۶
۷	آیین کار تولید ۷
۷	روش های آزمون ۸
۸	بسته بندی ۹
۸	نشانه گذاری ۱۰

پیش گفتار

استاندارد " چای معطر - ویژگی ها و روش های آزمون " که پیش نویس آن در کمیسیون های مربوط تهیه و تدوین شده و در هزار و سیصد و چهارمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۹۲/۱۰/۱۸ مورد تصویب قرار گرفته است ، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ ، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود .

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت . بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

۱- جعفریان ، مهناز و همکاران گزارش پروژه تحقیقاتی، بررسی فرایند معطر سازی چای و تدوین

استاندارد ملی آیین کار تولید برای آن - اداره کل استاندارد استان گیلان ، ۱۳۹۲-۱۳۹۱.

2- Kenya Standard (KS) 2469: 2013, Flavoured black tea – Spesification

3- Gulf standard (GSO) 2037:2010, Flavoured tea

چای معطر - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌های فیزیکی، حسی^۱، شیمیایی، میکروبی، نمونه‌برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری چای معطر، می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای انواع چای معطر (مطابق بند ۴-۴ این استاندارد) کاربرد دارد.

یادآوری - این استاندارد برای چای کیسه ای معطر کاربرد ندارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات، جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می‌شود. در صورتی که به مدارکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه‌های بعدی آن‌ها مورد نظر است. استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

- ۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۳، چای سیاه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۸، چای سبز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۴، چای - روش نمونه برداری.
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۵۹۹، واژه نامه چای سیاه.
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۰۷، چای سیاه - بسته بندی و نشانه گذاری.
- ۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۰۶، بسته بندی - بسته چای کیسه ای - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۴۴۵، چای - بسته‌های کاغذی و مقوایی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۰۸، چای سیاه - روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی.

1 - Organoleptic

- ۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی - اندازه گیری مقدار سرب، کادمیوم، مس، آهن و روی - روش طیف سنجی جذب اتمی.
- ۱۰-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۱۵، میوه ها، سبزی ها و فرآورده های آن ها - تعیین مقدار آرسنیک - روش بیناب سنجی جذب اتمی بر مبنای تولید هیدرید.
- ۱۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۱۲۳، میوه و سبزی و فرآورده های آن ها - روش اندازه گیری جیوه به شیوه جذب اتمی بدون شعله .
- ۱۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۲، مواد طعم دهنده مجاز خوراکی.
- ۱۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۲، حلال های قابل مصرف در فرآیندهای صنایع غذایی.
- ۱۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش ها - مرز بیشینه مانده آفت کش ها - میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری .
- ۱۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۱۱، روشهای آزمون آفلاتوکسین های B و G در مواد غذایی.
- ۱۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۷۲، خوراک انسان و دام - آفلاتوکسینهای گروه B و G به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و خالص سازی با ستون ایمونو افینیتی - روش آزمون .
- ۱۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۹۵۳، چای معطر - آیین کار تولید .
- ۱۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۰۷۰، انواع چای - ویژگی ها و روشهای آزمون میکروبیولوژی.
- ۱۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۳۴، افزودنی های مجاز خوراکی - رنگهای مصنوعی در مواد خوراکی - شناسایی به روش کروماتوگرافی لایه نازک - روش آزمون.

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می رود:

۱-۴

چای

فراورده ایست که تنها از جوانه ها، برگ ها و ساقه های ترد و جوان بوته چای با نام علمی *Camellia sinensis* (L.) O.kutnze با بهره گیری از شیوه های قابل قبول فراوری می شود، به دست می آید.

۲-۴

چای خشک

در این استاندارد منظور از چای خشک محصول فرآوری و خشک شده از برگ سبز چای مانند چای سیاه ، چای سبز ، چای سفید می باشد .

۳-۴

طعم دهنده^۱

مواد طعم دهنده ، موادی هستند که برای ایجاد ، اصلاح یا تشدید طعم و عطر به مواد غذایی اضافه می شوند.

طعم دهنده مورد نظر در این استاندارد شامل: انواع طعم دهنده های طبیعی^۲ و مشابه طبیعی^۳ جامد ، مایع و قطعات گیاهی خشک (مانند: میوه ها ، شکوفه های خشک شده ، ادویه) می باشد .

۴-۴

چای معطر

همان چای خشک بند ۲-۴ که توسط طعم دهنده های مجاز (طبق بند ۳-۴ این استاندارد)، معطر و یا طعم دار شده است .

یادآوری - برای کسب آگاهی از دیگر تعریف ها و اصطلاح های به کار گرفته شده در این استاندارد، به استاندارد ملی ایران شماره ۳۵۹۹، واژه نامه چای سیاه، مراجعه شود.

۵-۴

اجزای ناخواسته

به وجود هر گونه اجزای ناخواسته چای، مانند: پو ، دمار ، پره ضخیم ، ساقه غیر متعارف و سایر زوائد گیاه چای ، گفته می شود

1 - Flavouring agent
2 - Natural
3 - Nature identical

۵ ویژگی ها

۵-۱ ویژگی های مواد اولیه

۵-۱-۱ ویژگی های چای خشک

چای خشک مورد استفاده در واحدهای تولید چای معطر، باید مطابق با یکی از استانداردهای ملی ایران، شماره ۶۲۳، چای سیاه - ویژگی ها و روش های آزمون و استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۸، چای سبز - ویژگی ها و روش های آزمون باشد. در مورد سایر انواع چای، بسته به نوع آن ها باید با استاندارد ملی مربوطه مطابقت داشته باشد.

۵-۱-۲ مواد افزودنی

افزودن هرگونه رنگ و شیرین کننده طبیعی و مصنوعی و طعم دهنده مصنوعی^۱ به چای معطر، ممنوع می باشد.

۵-۱-۲-۱ استفاده از طعم دهنده های طبیعی و مشابه طبیعی جامد، مایع و قطعات گیاهی خشک شده مانند: میوه ها، شکوفه های خشک شده، ادویه به صورت تنها یا توأم جهت معطر سازی چای مجاز می باشد.

۵-۱-۲-۲ طعم دهنده های مورد استفاده در چای معطر، باید از درجه خوراکی^۲ بوده، و ویژگی های آن باید با استاندارد های ملی ایران مربوطه^۳ و یا استاندارد های بین المللی و همچنین استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۲، مواد طعم دهنده مجاز خوراکی و استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۲، حلال های قابل مصرف در فرآیندهای صنایع غذایی، مطابقت داشته باشد.

۵-۱-۲-۳ افزودن طعم دهنده به چای باید در حدی باشد که تغییری در ویژگی های شیمیایی چای ایجاد نشود.

۵-۲ ویژگیهای فرآورده نهایی

۵-۲-۱ ویژگی های فیزیکی چای معطر

ویژگی های فیزیکی چای معطر باید مطابق با جدول ۱ این استاندارد باشد.

1-Artificial
2 - Food grade

۳ - برخی از استانداردهای مربوطه در پیوست - الف ارائه شده است.

جدول ۱- ویژگی های فیزیکی چای معطر

ردیف	ویژگی ها	حدقابل پذیرش	روش آزمون
۱	ظاهر چای خشک (رویت)	یکدست و تمیز	بررسی ظاهری با چشم غیر مسلح
۲	رنگ ذرات چای خشک	متناسب با نوع چای	مطابق استاندارد ملی مربوطه
۳	عطر و طعم	دارای عطر و طعم متناسب با طعم دهنده مورد استفاده	طبق بند ۳-۹ این استاندارد ملی ایران
۴	اجزای ناخواسته (درصد وزنی)	بیشینه یک	طبق بند ۲-۹ این استاندارد ملی ایران
۵	مواد خارجی	بدون هر گونه مواد خارجی	بررسی ظاهری با چشم غیر مسلح
۶	کاستی ها (کپک زدگی)	بدون هر گونه علائم کپک زدگی	بررسی ظاهری با چشم غیر مسلح
۷	آفت	بدون هر گونه آفت	بررسی ظاهری با چشم غیر مسلح
۸	آفت زدگی	بدون هر گونه علائم آفت زدگی	بررسی ظاهری با چشم غیر مسلح

۲-۲-۵ ویژگی های حسی نوشابه چای معطر

ویژگی های حسی نوشابه چای معطر باید مطابق با جدول ۲ این استاندارد باشد.

جدول ۲- ویژگی های حسی نوشابه چای معطر

ردیف	ویژگی ها	مرز پذیرش	روش آزمون
۱	رنگ نوشابه	متناسب با نوع چای خشک	طبق بند ۳-۹ این استاندارد
۲	رنگ تفاله	متناسب با نوع چای خشک	طبق بند ۳-۹ این استاندارد
۳	عطر نوشابه	متناسب با نوع چای طعم دهنده مورد مصرف	طبق بند ۳-۹ این استاندارد
۴	طعم نوشابه	متناسب با نوع چای و طعم دهنده مورد مصرف	طبق بند ۳-۹ این استاندارد

۳-۲-۵ ویژگی های شیمیایی چای معطر

ویژگی های شیمیایی چای معطر باید مطابق با ویژگی های شیمیایی مندرج در استاندارد های ملی ایران ، شماره ۶۲۳ ، چای سیاه - ویژگی ها و روش های آزمون و استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۸ ، چای سبز - ویژگی ها و روش های آزمون باشد . برای سایر انواع چای خشک ویژگی های شیمیایی چای معطر باید مطابق استاندارد ملی مربوطه باشد .

۵-۲-۴ آلاینده ها

۵-۲-۴-۱ فلزات سنگین

مقدار فلزات سنگین در چای معطر باید مطابق با جدول ۳ این استاندارد باشد.

جدول ۳ - فلزات سنگین در چای معطر

ردیف	نام فلز	حد قابل پذیرش (برحسب $\mu\text{g/g}$)	روش آزمون
۱	آرسنیک	بیشینه ۰/۱۵	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۱۵
۲	مس	بیشینه ۵۰	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶
۳	سرب	بیشینه ۱	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶
۴	کادمیوم	بیشینه ۰/۱	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶
۵	جیوه	بیشینه ۰/۰۲	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۱۲۳

۵-۲-۴-۲ مانده آفت کشها

مانده آفت کشها در چای معطر باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کشها - مرز بیشینه مانده آفت کشها - میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری، باشد.

۵-۲-۴-۳ مایکوتوکسین ها

۵-۲-۴-۳-۱ میزان مایکوتوکسین ها برای انواع چای که با قطعات گیاهی خشک معطر شده اند ، باید اندازه گیری شود .

۵-۲-۴-۳-۲ میزان مایکوتوکسین ها برای انواع چای خشک که با قطعات گیاهی خشک معطر شده اند ، باید مطابق جدول ۴ باشد.

جدول ۴ - بیشینه رواداری مایکو توکسین ها در چای معطر شده با قطعات گیاهی خشک

(میکرو گرم در کیلو گرم = ppb)

ردیف	مایکوتوکسین	حد قابل پذیرش	روش آزمون
۱	مجموع آفلاتوکسین ها	۱۰	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۱۱ یا طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۷۲
۲	آفلاتوکسین B_1	۵	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۱۱ یا طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۷۲

۵-۲-۵ ویژگی‌های میکروبی چای معطر

ویژگی‌های میکروبی چای معطر باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۰۷۰، چای - ویژگی‌های میکروبیولوژی باشد.

۶ نمونه برداری

نمونه برداری چای معطر باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۴، چای - روش نمونه برداری، انجام گیرد.

۷ آیین کار تولید

چای معطر باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۹۵۳، چای معطر - آیین کار تولید، تولید شده باشد.

۸ روش‌های آزمون

۱-۸ آزمون ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی، آلاینده‌های فلزی، میکروبی و مایکوتوکسین‌های چای معطر باید مطابق با روش‌های مندرج در جداول ۱ تا ۴ این استاندارد انجام شود.

۸-۲ اندازه‌گیری اجزای ناخواسته

برای اندازه‌گیری مقدار اجزاء ناخواسته، مقدار ۱۰۰ گرم نمونه آزمایشگاهی چای معطر را با دقت ۰/۰۱ گرم توزین نموده و اجزای ناخواسته را از آن جدا کنید. سپس اجزای ناخواسته جدا شده را با دقت ۰/۰۱ گرم وزن کرده، مقدار به دست آمده را گزارش کنید.

۸-۳ آزمون حسی

برای ارزیابی حسی نوشابه چای معطر را باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۰۸، چای سیاه - روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی، و بند روش آزمون استاندارد ملی مربوط به نوع چای خشک مورد استفاده تهیه نموده، سپس چای و دم کرده آن را بوئیده و بخشی از آن را چشیده، و درباره عطر و طعم و سایر ویژگی‌های حسی دآوری کنید.

۸-۴ آزمون رنگ افزودنی

شناسایی رنگ افزودنی در چای معطر، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۳۴، افزودنی های مجاز خوراکی - رنگهای مصنوعی در مواد خوراکی - شناسایی به روش کروماتوگرافی لایه نازک - روش آزمون

۹ بسته بندی

بسته بندی چای معطر باید مطابق با استاندارد های ملی ایران شماره ۵۶۰۷، چای - بسته بندی، نشانه گذاری و ترابری، و شماره ۶۴۴۵، چای - بسته های کاغذی و مقوایی - ویژگی ها و روش های آزمون باشد.

۱۰ نشانه گذاری

بر روی هر بسته باید آگاهی های زیر به صورت خوانا، با جوهر غیر سمی، غیرقابل تغییر و پاک نشدنی و برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار، نوشته، چاپ و یا برچسب شود:

۱-۱۰ نام و نوع فرآورده (مانند: چای سیاه معطر، چای سبز معطر).

۲-۱۰ نام و نشانی کامل تولید کننده یا صادر کننده و یا بسته بندی کننده و علامت تجارتي آن.

۳-۱۰ شماره پروانه ساخت یا مجوز بسته بندی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

۴-۱۰ تاریخ تولید یا تاریخ بسته بندی (به ماه و سال).

۵-۱۰ تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به ماه و سال) و / یا مدت بهینه مصرف.

۶-۱۰ شماره سری ساخت.

۷-۱۰ نام طعم دهنده مورد استفاده (مانند: برگاموت، هل، گل یاس)

۸-۱۰ وزن خالص

۹-۱۰ شرایط نگه داری.

۱۰-۱۰ روش تهیه و مصرف چای.

۱۱-۱۰ عبارت (ساخت ایران).

یادآوری - در مورد چای خشک وارداتی، نوشتن نام کشور تولید کننده چای خشک الزامی است.