



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۳۱۱۹

تجدید نظر اول

ISIRI

3119

1st. Revision

چای کیسه‌ای - ویژگی‌ها و
روش‌های آزمون

**Tea bag-Specifications
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 استانداردهای 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) و 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) و 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 کیسه ای-ویژگی ها و روش های آزمون"
(تجدید نظر اول)

رئیس:

قیطاسی، مند علی
(لیسانس زبان)

سمت و / یا نمایندگی:

شرکت گلستان و پرشین چای

دبیر:

صدغی، ناصر
(لیسانس صنایع غذایی)

کارشناس استاندارد

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

انصاری، فرزانه
(فوق لیسانس علوم بهداشتی در رشته تغذیه)

پژوهشگاه سازمان استاندارد

بیگزاده، ارسلان
(فوق لیسانس شیمی)

شرکت سیستم کیفیت فنون

تقی شکرگزار، سید احمد
(لیسانس شیمی)

وزارت جهاد کشاورزی
مرکز تحقیقات چای کشور

تهرانی، نازنین
(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت گلستان

جلال، منا
(لیسانس میکرو بیولوژی)

شرکت سیستم کیفیت فنون

حبیبی، محمد تقی
(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت چای احمد

داودی، مهدیه
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

شرکت گلستان

ادامه اسامی کمیسیون فنی تدوین استاندارد:

آزمایشگاه ویرومد	دلآوری، اکرم (لیسانس صنایع غذایی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان	فخرایی، فروغ (لیسانس میکروبیولوژی)
پژوهشگاه سازمان استاندارد	فیاضی، اکرم السادات (لیسانس تغذیه)
سازمان ملی استاندارد ایران	کامران، سمیه (لیسانس تغذیه)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان	نیک کار، علیرضا (لیسانس گیاه پزشکی)

پیش گفتار

استاندارد "چای کیسه‌ای - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون" نخستین بار در سال ۱۳۷۴ تدوین شد. این استاندارد براساس پیشنهادهای رسیده و تایید کمیسیون‌های مربوط برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در یک هزار و یکصد و چهارمین اجلاس کمیته ملی استاندارد غذایی و کشاورزی مورخ ۱۰/۱۰/۹۰ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند ۱ 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 پیشرفت‌های 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.

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۹ سال ۱۳۷۴ است.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۹، چای سیاه کیسه‌ای - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۲- استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۳، چای سیاه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۳- استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۸، چای سبز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۴- بررسی نتایج آزمون چای کیسه‌ای در آزمایشگاه‌های سازمان استاندارد و آزمایشگاه‌های همکار

سالهای ۹۰-۱۳۸۵

چای کیسه‌ای - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی، نمونه برداری، روش‌های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری چای کیسه‌ای می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد، برای انواع چای کیسه‌ای (سیاه و سبز) که در کاغذ صافی مخصوص بسته بندی می‌شوند، کاربرد دارد.

یادآوری ۱- این استاندارد، برای انواع دم‌نوش‌های گیاهی^۱ که به صورت کیسه‌ای عرضه می‌شوند؛ کاربرد ندارد.
یادآوری ۲- این استاندارد، برای انواع چای فوری^۲؛ 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 مدرکی 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 تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی آن‌ها مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای 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 ۳۲۷۳، روش اندازه‌گیری خاکستر کل چای.
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۰۶، بسته بندی- بسته چای کیسه‌ای- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۴، چای - روش نمونه برداری.

^۱ - Herbal tea

^۲ - Instant tea

- ۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۲۴۲، چای معطر-نام‌های بازرگانی.
- ۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده- مقررات برچسب گذاری کلی.
- ۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۷۴، روش اندازه گیری قلیائیت خاکستر چای محلول در آب.
- ۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۷۵، روش اندازه گیری خاکستر محلول و نامحلول چای در آب.
- ۱۰-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۷۶، روش اندازه گیری افت جرمی چای در ۱۰۳ درجه سلسیوس.
- ۱۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۷۸، روش اندازه گیری خاکستر نامحلول چای در اسید.
- ۱۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۲۰، روش اندازه گیری عصاره آبی چای.
- ۱۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۹۳، روش اندازه گیری کافئین چای.
- ۱۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۲۴۴، چای خشک وفوری-تعیین مقدار کافئین-روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا
- ۱۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۹۴، روش اندازه گیری مقدار فیبر خام چای.
- ۱۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، اندازه گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی-روش طیفسنجی نوری جذب اتمی.
- ۱۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۰۸، چای سیاه- روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی

3-18 AOAC Official Method 986.15(2005) Arsenic, Cadmium, Lead, Selenium, and Zinc in Human and Pet Foods

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

چای سیاه

چای سیاه، فرآورده ای است که تنها از جوانه ها، برگ ها و ساقه های ترد و جوان رقم هایی از بوته چای با نام علمی *Camellia sinensis (Linnaeus) O.Kuntze var. sinensis* که مناسب برای تهیه چای سیاه می باشد؛ با بهره گیری از شیوه های چای سازی که پایه آن بر انجام فرآیند پلاس، مالش، اکسیداسیون (تخمیر) و خشک کردن است؛ به دست می آید.

۲-۴

چای سبز

چای سبز، فرآورده ای است که از جوانه ها، برگ ها و ساقه های ترد و جوان رقم هایی از بوته چای با نام علمی *Camellia sinensis (Linnaeus) O.Kuntze* تهیه می شود. تفاوت میان چای سبز و سیاه در روش

فرآوری می باشد. برای ساخت چای سبز پس از برگ چینی، ابتدا شاخساره های چای را در معرض گرما قرار می دهند. این عمل به دو روش بخار دادن^۱ و یا روش برشته کردن^۲ انجام می شود. در این عمل آنزیم های داخل برگ غیرفعال می شود و در نتیجه اکسیداسیون (تخمیر) اتفاق نمی افتد. بدین ترتیب ترکیبات شیمیایی چای سبز شبیه شاخساره های تازه چای می باشد.

۳-۴

چای سی تی سی

نوعی چای است که برای تولید آن از ماشین سی تی سی^۳ استفاده می شود. برگ سبز چای در سه یا چهار مرحله از بین غلطک های دنداندار تیز که در جهت خلاف یکدیگر، یکی با سرعت کند و دیگری با سرعت بسیار تند می چرخند عبور می کند و در اثر فشاری که بر برگ سبز وارد می شود برگ سبز چای بریده، خرد و پیچیده شده و به ذرات دانه ای و گرانوله^۴ تبدیل می شود.

۴-۴

چای کیسه ای

چای کیسه ای، عبارت است از نوع خالص خاک چای حاصله از عملیات چای سازی (طبق بند ۴-۱ و ۴-۲) و همچنین ارقام حاصله از عملیات چای سازی (طبق بند ۴-۳)، که علاوه بر دارا بودن خصوصیات و فاکتورهای مورد نظر، ذرات آن از کاغذ صافی مخصوص کیسه، طبق استاندارد بسته چای شماره ۲۵۰۶ عبور نکند.

۵-۴

چای کیسه ای معطر^۵

همان چای کیسه ای بند ۴-۴ می باشد که چای آن با استفاده از میوه ها و شکوفه های خشک شده، ادویه و اسانس های طبیعی و مشابه طبیعی^۶ مجاز خوراکی^۷، طعم دار و معطر شده است.

^۱ -Steaming

^۲ -Pan firing

^۳ -C.T.C (Cutting-Tearing-Curling)

^۴ -Grainy & Granole

^۵ -Flavored Tea

^۶ -Natural Identical

^۷ - Food grade

چای فوری

چای فوری خشک ماده جامد خشکی است که در آب قابل پراکندگی است و بوسیله استخراج با آب از فرآیند مورد قبولی از برگها، جوانه ها و ساقه های لطیف ارقام گونه‌ء چای کاملیا سینن سیس بدست می آید که تنها برای تهیه نوشابه چای مناسب است .

۵ ویژگی ها**۱-۵ ویژگی های چای کیسه ای****۱-۱-۵ ویژگی های فیزیکی**

ویژگی های فیزیکی چای داخل کیسه، باید مطابق با جدول (۱) استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۳ (ویژگی های فیزیکی رقم های چای سیاه) و جدول (۱) استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۸ (ویژگی های فیزیکی انواع چای سبز) باشد.

۲-۱-۵ مواد افزودنی

افزودن هر گونه اسانس و مواد طعم دهنده طبیعی به چای کیسه ای، باید طبق موارد مندرج در استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۲۴۲، چای معطر - نام های بازرگانی، باشد. استفاده از هر گونه اسانس و مواد طعم دهنده مصنوعی در این فرآورده غیر مجاز می باشد. استفاده از هر گونه رنگ در این فرآورده غیر مجاز می باشد. **یادآوری ۱-** افزودن مواد طعم دهنده و اسانس های طبیعی و مشابه طبیعی مجاز خوراکی با کسب مجوز از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ بلامانع می باشد.

یادآوری ۲- ویژگی های اسانس و مواد طعم دهنده طبیعی و مشابه طبیعی باید مطابق استاندارد های ملی مربوطه و یا استانداردهای بین المللی باشد.

۳-۱-۵ ویژگی های فیزیکی نوشابه چای

ویژگی های فیزیکی نوشابه چای کیسه ای، باید مطابق با جدول (۲) استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۳ (ویژگی های فیزیکی نوشابه چای سیاه) و جدول (۲) استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۸ (ویژگی های فیزیکی نوشابه چای سبز) باشد.

^۱ -در حال حاضر مرجع ذیصلاح وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی می باشد.

یادآوری - در صورت استفاده از مواد طعم دهنده و اسانس های طبیعی و مشابه طبیعی مجاز ، عطر و طعم نوشابه چای سبز و سیاه کیسه ای باید مطابق با مواد طعم دهنده و اسانس مورد مصرف باشد.

۴-۱-۵ ویژگی های شیمیایی

ویژگی های شیمیایی چای کیسه ای (سیاه و سبز)، باید مطابق با جدول (۱) زیر باشد:

جدول ۱- ویژگی های شیمیایی چای کیسه ای

ردیف	ویژگی	حدود قابل قبول	روش آزمون
۱	رطوبت، برحسب گرم در صد	۳-۷	استاندارد ملی ایران ۳۲۷۶
۲	خاکستر کل، برحسب گرم در صد	۴-۸	استاندارد ملی ایران ۳۲۷۳
۳	خاکستر محلول در آب نسبت به خاکستر کل (کمینه)	۴۵	استاندارد ملی ایران ۳۲۷۵
۴	خاکستر نا محلول در اسید، گرم در صد (بیشینه)	۰/۸	استاندارد ملی ایران ۳۲۷۸
۵	قلیائیت خاکستر محلول در آب (برحسب KOH)	۱-۳	استاندارد ملی ایران ۳۲۷۴
۶	عصاره آبی، برحسب گرم در صد (کمینه)	۳۲	استاندارد ملی ایران ۳۲۲۰
۷	فیبر خام، برحسب گرم در صد (بیشینه)	۱۶	استاندارد ملی ایران ۳۳۹۴
۸	کافئین، بر حسب گرم در صد (کمینه)	۲	استاندارد ملی ایران ۳۳۹۳ و ۱۰۲۴۴

یادآوری - اگر قلیائیت خاکستر محلول در آب، بر پایه میلی مول هیدرواکسید سدیم در ۱۰۰ گرم نمونه خشک اندازه گیری شود، حدود قابل قبول آن ۱۷/۸-۵۳/۶ می باشد.

۵-۱-۵ آلاینده های فلزی

مقدار فلزات سنگین در چای کیسه ای باید مطابق با جدول (۲) باشد.

جدول ۲- آلاینده های فلزی در چای کیسه ای

ردیف	نام فلز	بیشینه پذیرش (میلی گرم در کیلوگرم)	روش آزمون
۱	سرب	۱	استاندارد ملی ایران ۹۲۶۶
۲	آرسنیک	کمتر از ۱	AOAC.986.15
۳	مس	۵۰	استاندارد ملی ایران ۹۲۶۶
۴	کادمیم	۰/۱	استاندارد ملی ایران ۹۲۶۶
۵	جیوه	۰/۰۵	AOAC.986.15

مرجع- جدول ویژگی های چای ارائه شده کمیته سلامت و ایمنی اقلام پر مصرف غذایی- صورتجلسه مورخ ۱۳۸۷/۳/۱ معاونت غذا و دارو

۶ نمونه برداری

نمونه برداری از چای کیسه‌ای، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۴، چای - روش نمونه برداری انجام شود.

۷ روش‌های آزمون

۱-۷ روش های آزمون شیمیایی چای کیسه‌ای باید مطابق با روش آزمون استانداردهای ملی نوشته شده در جدول شماره ۱ انجام شود.

۲-۷ روش آزمون فلرات سنگین در چای کیسه ای باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، اندازه گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی-روش طیف سنجی نوری جذب اتمی و مرجع بین المللی زیر انجام شود:

AOAC Official Method 986.15(2005) Arsenic, Cadmium, Lead, Selenium, and Zinc in Human and Pet Foods

۳-۷ روش های آزمون فیزیکی چای سبز کیسه ای باید مطابق روش های مندرج در جداول ۱ و ۲ استاندارد ملی ۱۰۷۶۸، چای سبز-ویژگی ها و وروش های آزمون، انجام شود.

۴-۷ روش های آزمون نوشابه چای کیسه ای باید مطابق استاندارد ۵۶۰۸، چای سیاه- روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی، انجام شود.

یادآوری-برای اطلاع بیشتر از سایر استانداردهای ملی مرتبط و روش‌های آزمون متنوع چای، به پیوست اطلاعاتی الف مراجعه کنید.

۸ بسته بندی

ویژگی‌های بسته چای کیسه‌ای، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۰۶، بسته بندی - بسته چای کیسه‌ای-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون باشد. بسته بندی چای باید به گونه‌ای باشد که این فرآورده را در برابر نفوذ رطوبت و دیگر عوامل محیطی در مراحل نگهداری و ترابری محافظت نماید. همچنین بسته های چای باید نو، سالم، پاکیزه، بدون بو و آلودگی باشند.

یادآوری-توصیه می شود، هر کیسه چای در پوشش محافظ ثانویه (پاکت رویی کیسه) بسته بندی شود.

۹ نشانه گذاری

برای نشانه گذاری انواع چای علاوه بر لزوم رعایت "استانداردهای ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده- برچسب گذاری کلی، آگاهی‌های زیر باید بر روی پاکت وجعبه، به طور خوانا و با جوهر غیر سمی و پایدار، به زبان فارسی و در صورت صادرات به زبان انگلیسی و یا زبان کشور خریدار، چاپ و یا برچسب شود:

۱-۹ نام و نوع فرآورده (چای کیسه ای سیاه یا سبز و نوع آن).

- ۲-۹ در صورت استفاده از اسانس و طعم دهنده های خوراکی باید نام و نوع آن نوشته شود.
- ۳-۹ نام و نشانی تولید کننده و نام تجارتي آن.
- ۴-۹ وزن خالص هر کیسه چای (به گرم).
- ۵-۹ تعداد کیسه های چای موجود در هر جعبه.
- ۶-۹ نحوه مصرف.
- ۷-۹ تاريخ توليد (به ماه و سال).
- ۸-۹ تاريخ انقضای قابلیت مصرف (به ماه و سال).
- ۹-۹ شرایط نگهداری (نور، دما و دمه).
- ۱۰-۹ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.
- ۱۱-۹ در صورت واردات پروانه ورود از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- ۱۲-۹ شماره سری ساخت
- ۱۳-۹ عبارت "ساخت ایران"

پیوست الف

(اطلاعاتی)

سایر استانداردهای ملی مرتبط و روش‌های آزمون متنوع چای

- الف-۱ استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۰۸، روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی.
- الف-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۱۶۱، آیین کار بهداشتی تولید، بسته بندی و نگهداری چای.
- الف-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۲۴۴، تعیین مقدار کافئین -روش HPLC.
- الف-۴ استاندارد ملی ایران شماره ۱-۸۹۸۶، چای سبز و سیاه -اندازه گیری مواد اختصاصی آن - قسمت اول: تعیین مقدار کلی پلی فنل‌ها - روش رنگ سنجی با استفاده از معرف.
- الف-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۲-۸۹۸۶، چای سبز و سیاه -اندازه گیری مواد اختصاصی آن -قسمت دوم: تعیین مقدار کل کاتچین‌ها در چای سبز -روش HPLC.
- الف-۶ استاندارد ملی ایران شماره ۶۴۴۵، چای بسته های کاغذی و مقوایی -ویژگی ها و روش های آزمون.
- الف-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۷۲، اسانس برگاموت -ویژگی ها و روش های آزمون.
- الف-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۹۳۵۵، چای - آیین کار بهداشتی تولید و بسته بندی
- الف-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۳۵۹۹، واژه نامه چای سیاه.
- الف-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری فرآورده های کشاورزی بسته بندی شده که مصرف غذایی دارند.
- الف-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۹۹۴، اسانس برگاموت ایتالیایی -ویژگی ها و روش های آزمون.
- الف-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۰۴، چای فوری خشک - ویژگی ها .