



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۶۲۴

تجدیدنظر دوم

شهریور ۱۳۸۷

ISIRI

624

2nd. revision

Sep 2008

چای - روش نمونه برداری

Tea - Sampling method



شماره ثبت: ۱۳۸۸

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

تهران - خیابان ولی عصر، ضلع جنوب غربی میدان ونک، پلاک ۱۲۹۴، صندوق پستی ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

تلفن ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج - شهر صنعتی، میدان استاندارد، صندوق پستی ۳۱۵۸۵-۱۶۳

تلفن: ۸-۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶۱)

دورنگار: ۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶۱)

پیام نگار: [standard@isiri.org.ir](mailto:standard@isiri.org.ir)

وب گاه: [www.isiri.org](http://www.isiri.org)

بخش فروش: تلفن ۲۸۱۸۹۸۹ (۰۲۶۱) و دورنگار: ۲۸۱۸۷۸۷ (۰۲۶۱)

بها: ۸۷۵ ریال

Institute of Standard and Industrial Research of IRAN  
Central Office: No.1294 Valiaser Ave . Vanak corner , Tehran, Iran  
P. O. Box: 14155-6139, Tehran.Iran  
Tel:+98(21)88879461-5  
Fax:+98(21)8887080,88887103  
Headquarters: Standard Square,Karaj,Iran  
P.O.Box: 31585-163  
Tel: +98(261)2806031-8  
Fax:+98(261)2808114  
Email: [standard@isiri.org.ir](mailto:standard@isiri.org.ir)  
Website: [www.isiri.org](http://www.isiri.org)  
Sales Dep: Tel: +98(261)2818989, Fax : +98(261)2818787,  
Price: 875 Rls

به نام خدا  
آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

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

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه<sup>۱</sup>، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود 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، مصرف‌کنندگان صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی مربوط که مؤسسه استاندارد تشکیل می‌دهد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)<sup>۱</sup>، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به عنوان تهارابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون برای حمایت از مصرف‌کنندگان، 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. مؤسسه می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استانداردهای کالاها و صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی‌کنندگان سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) و سایل سنچس، مؤسسه استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می‌کند. ترویج سیستم بین‌المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) و سایل سنچس، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این مؤسسه است.

\* مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

<sup>1</sup> - International Organization for Standardization

<sup>2</sup> - International Electrotechnical Commission

<sup>3</sup> - International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrologie Legal)

<sup>4</sup> - Contact point

<sup>5</sup> - Codex Alimentarius Commission

# کمیسیون فنی استاندارد "چای - روش نمونه برداری"

## سمت یا نمایندگی

مشاور فنی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

## رئیس

آگه ، علی اکبر  
(دکترای علوم)

## دبیر

کریم ، ژینا  
(لیسانس مهندسی صنایع)

## اعضاء

اداره کل چای شمال

ادیب عباسی، علی  
(لیسانس مدیریت)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -

اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی استان گیلان

ایزدی، فتحعلی  
(لیسانس صنایع غذایی)

کارخانه چای سازی نور جعفری

جعفری، سید کریم  
(دیپلم)

دانشگاه گیلان

حاتم زاده، عبدالله  
(دکترای کشاورزی)

اداره چای رشت

حسن پور، فریده  
(لیسانس تکنولوژی چای)

دانشگاه گیلان

حسن پور، معظم  
(دکترای کشاورزی)

سازمان چای کشور

حسینی ، سید جعفر  
(فوق لیسانس تکنولوژی چای)

کارخانه چای سازی جم

صادق حسینی ، محمد  
(دیپلم متوسطه - کارشناس چای)

تاریخچه دانشجو

سندیکای کارخانجات چای شمال

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان

کارخانه چای سازی مظفر

رستم پور ، بهمن

(دیپلم)

رشیدی ، سیروس

(دکترای کشاورزی)

صدغی ، ناصر

(لیسانس شیمی)

فخرایی ، فروغ

(لیسانس میکروبیولوژی)

مظفر نوری ، امیرمظفر

(فوق دیپلم برق)

## فهرست مندرجات

صفحه

پیش‌گفتار

ع

هدف

۱

دامنه کاربرد

۱

اصطلاحات و تعاریف

۱

وسایل مورد نیاز

۲

کلیات

۲

نمونه‌برداری از گنجایه‌ها

۳

بسته‌بندی

۶

نشانه‌گذاری

۶

ارسال نمونه

۷

گزارش نمونه‌برداری

۷

## پیش گفتار

استاندارد "چای - روش نمونه برداری" نخستین بار در سال ۱۳۵۴ تدوین شد. این استاندارد براساس پیشنهادهای رسیده و بررسی توسط موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و تایید کمیسیونهای مربوط برای دومین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در سیصد و چهل و پنجمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآوردههای کشاورزی مورخ ۸۱/۶/۶۱ تصویب شد. اینک این استاندارد 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 تجدیدنظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

تاریخ تصویب

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۴: سال ۱۳۷۱ است.

تاریخ تصویب

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

۱- استاندارد ملی ایران ۶۲۴: سال ۱۳۷۱ نمونه برداری چای

2) ISO 1839:1980 Tea - Sampling

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

تاریخ تصویب

## چای - روش نمونه برداری

### ۱ هدف

هدف از نگارش این استاندارد ارائه روش نمونه برداری چای است.

### ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد درباره نمونه برداری از گنجایه های چای در همه اندازه ها کاربرد دارد.

### ۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و / یا واژه ها با تعاریف زیر بکار می رود:

#### ۱-۳ نمونه برداری

نمونه برداری عبارت است از برداشتن بخشی از کالای موجود در بهر یا بار بازرگانی که با حجم بهر یا بار و شمار و نوع آزمون هایی که باید روی آن انجام شود، متناسب باشد. به اندازه ای که مقدار نمونه برداشته شده بتواند برای انجام تمام آزمون های مورد نظر کافی باشد.

#### ۲-۳ نمونه

نمونه عبارت است از بخشی از کالای برداشته شده از بهر یا بار بازرگانی که تا حد مورد نیاز نشانگر ویژگی های بهر یا بار بازرگانی باشد.

#### ۳-۳ بار (بازرگانی)<sup>۱</sup> (مهموله)

بخشی از کالا است که برابر یک قرارداد در یک نوبت تحویل می شود. یک بار می تواند شامل یک بهر یا چند بهر باشد.

#### ۴-۳ بهر<sup>۲</sup>

عبارت است از تمام یا قسمتی از بار که از نظر بسته بندی و ویژگی ها یکسان باشد.

#### ۵-۳ نمونه نخستین<sup>۳</sup>

مقداری از چای است که یک بار از نقطه ای از گنجایه برداشته می شود و اگر درونمایه هر بسته کمتر از یک کیلوگرم باشد آن را می توان یک نمونه نخستین نامید.

<sup>۱</sup> - consignment

<sup>۲</sup> - lot

<sup>۳</sup> - Primary sample



### ۳-۶ نمونه کلی<sup>۱</sup>

مقدار نمونه‌ای است که از جمع شدن و آمیختن کامل نمونه‌های نخستین برداشت شده از یک بهر بدست می‌آید.

### ۳-۷ نمونه آزمایشگاهی

مقدار معینی از چای است که از نمونه کلی برداشته شده و برای آزمون‌های چای به کار برده می‌شود.

### ۳-۸ بسته کوچک

بسته‌ای که سنگینی ناب چای در آن از ۵ تا ۱۰۰۰ گرم باشد.

### ۳-۹ بسته بزرگ

بسته‌ای که سنگینی ناب چای در آن، چه به گونه فله و چه به گونه چند بسته کوچک بیش از ۱۰۰۰ گرم باشد.

### ۳-۱۰ گنمایه‌های بارگیری (ظرف گیری)

به صندوق‌های چوبی از جنس تخته سه‌لا گفته می‌شود که پوششی از ورقه آلومینیومی به لایه درونی آن چسبیده شده باشد و یا کیسه‌هایی در محموله گفته می‌شود که لایه درونی آن پلی اتیلن و لایه بیرونی آن می‌تواند پلی پروپیلن، برزنت و یا چتایی (کنفی) باشد.

## ۱۴ وسایل مورد نیاز

### ۱۴-۱ وسایل نمونه برداری

#### ۱۴-۱-۱ انواع قاشق

سرطاس دسته‌دار، مته‌ها و یا سایر وسایل مناسب که برای نمونه برداری از داخل بسته‌ها و کیسه‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد.

#### ۱۴-۱-۲ وسیله تقسیم نمونه کلی

وسيله‌ای است که برای قسمت کردن نمونه کلی به نمونه‌های آزمایشگاهی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

## ۵ کلیات

در نمونه برداری، آماده کردن، نگهداری و جابجایی نمونه‌ها باید دستورالعمل‌های زیر رعایت شود:

۵-۱ نمونه برداری باید توسط افراد مجرب منتخب از طرف آزمایشگاه‌های مرتبط، با حضور صاحب کالا و یا نماینده آن صورت گیرد.

<sup>۱</sup> - Bulk sample

۵-۲ نمونه برداری باید در محل سرپوشیده و به طریقی انجام گیرد که چای، وسایل نمونه برداری و گنجایه‌ها از احتمال آلودگی در برابر عواملی مانند باران، گرد و خاک، رطوبت و تابش نور خورشید که ممکن است بر کیفیت چای تأثیر داشته باشد نگهداری شود.

۵-۳ وسیله نمونه برداری و گنجایه نمونه باید تمیز، خشک و فاقد بو باشد.

۵-۴ هرگونه عملی روی نمونه‌ها (مانند مخلوط کردن نمونه‌های نخستین برای تهیه نمونه کلی، تقسیم نمونه و پرکردن نمونه در کیسه و بسته) باید با چنان دقتی انجام گیرد که تغییری روی ویژگی‌های چای ایجاد نشود.

۵-۶ اگر بازدید نمونه‌های نخستین نشان دهد که بهر بر طبق تعریف یکنواخت نیست باید نمونه برداری را متوقف کرد و موضوع را به اطلاع درخواست کننده نمونه برداری رسانید.

### ۶ نمونه برداری از گنجایه‌ها

۶-۱ شماره گنجایه‌هایی که باید به عنوان نمونه از بهر برداشته شود.

۶-۱-۱ گنجایه‌هایی که بیش از ۲۰ کیلوگرم وزن دارند.

درمورد ارقام چای خشک که وزن آنها بیش از ۲۰ کیلوگرم است و در گنجایه‌ها و یا کیسه‌های بارگیری (ظرف گیری) بسته بندی شده‌اند کمینه شمار این گنجایه‌ها که باید به عنوان نمونه‌های نخستین از یک بهر برداشته شود برابر با جدول شماره (۱) است.

### جدول شماره ۱

شمار کیسه های مشابه در بهر	شمار کیسه هایی که باید بعنوان نمونه نخستین برداشته شود.
۲ تا ۱۰	۲
۱۱ تا ۲۵	۳
۲۶ تا ۱۰۰	۵
بیش از ۱۰۱	۷

اگر شمار کیسه های همانند در بهر بیش از ۱۵۰ باشد می توان از جذر شمار کیسه تقسیم بر ۲ استفاده کرد.

۶-۱-۲ گنجایه هایی که وزن آنها کمتر از یک کیلوگرم باشد (مانند چای بسته بندی شده) در مورد چای های بسته بندی شده که وزن آنها کمتر از یک کیلوگرم است کمیته شمار این گنجایه ها که باید به عنوان نمونه های نخستین از یک بهر برداشته شود برابر با جدول شماره (۲) است.

جدول شماره ۲

شمار بسته های مشابه در بهر	شمار بسته هایی که باید بعنوان نمونه نخستین برداشته شود.
۲۵ تا	۳
۱۰۰ تا ۲۶	۵
۳۰۰ تا ۱۰۱	۷
۵۰۰ تا ۳۰۱	۱۰
۱۰۰۰ تا ۵۰۱	۱۵
۳۰۰۰ تا ۱۰۰۱	۲۰
بیش از ۳۰۰۱	۲۵

۶-۱-۳ کیسه ها یا گنجایه ها و بسته هایی که وزن آنها بین ۱ تا ۲۰ کیلوگرم باشد.

در مورد چای هایی که وزن آنها بین ۱ تا ۲۰ کیلوگرم باشد کمیته شمار این گنجایه ها که باید به عنوان نمونه های نخستین از یک بهر برداشته شود برابر با جدول شماره ۲ است.

۶-۲ روش نمونه برداری تصادفی

گنجایه های چای باید بطور اتفاقی برداشته شود و برای این منظور باید از جدولهای اعداد تصادفی استفاده شود. اگر چنین جدولی در دسترس نبود می توان از روش زیر استفاده کرد.

۶-۲-۱ اگر  $N$  شمار کیسه ها و یا بسته های بهر و  $n$  شمار کیسه ها و یا بسته هایی باشد که باید به عنوان نمونه برداشته شود. ابتدا عدد  $r$  را که حاصل قسمت  $N/n$  است را بدست آورده و سپس از یکی از کیسه ها یا بسته ها به ترتیب شروع به شمردن ۱ و ۲ و ..... تا عدد  $r$  کنید و کیسه یا بسته  $r$  ام را به عنوان نمونه جدا کرده و شمردن را دوباره ادامه دهید و کیسه یا بسته  $r$  ام جدید را به عنوان نمونه دوم کنار بگذارید. این عمل را تا آنجایی ادامه دهید که شمار نمونه های لازم بدست آید.

یادآوری - اگر  $N/n$  یک عدد صحیح نباشد از کسر آن صرف نظر کرده و عدد صحیح را ملاک عمل قرار دهید.

۶-۲-۲ هنگامی که گنجایه ها کمتر از یک کیلوگرم چای داشته باشند و در صندوقها یا کارتنها و یا جعبه هایی بسته بندی شده باشند تقریباً ۲۰ درصد این گنجایه ها برداشته می شود (نباید از ۲ جعبه کمتر باشد)

از این صندوق ها به شمار مورد نیاز به صورت تصادفی و به طور مساوی برداشته می شود تا شمار لازم گنجایه های اصلی با بند ۶-۱-۲ به عنوان نمونه برداشته شود.

### ۳-۶ نمونه های نخستین

#### ۳-۱-۶ گنجایه هایی که بیش از ۲۰ کیلوگرم وزن دارند.

۱-۱-۳-۶ هنگامی که وزن چای در هر گنجایه بیش از ۲۰ کیلوگرم باشد باید با استفاده از ابزارهای

بند ۱-۱-۴ نمونه نخستین را برداشت نمود.

۲-۱-۳-۶ حداقل مقدار هر نمونه نخستین ۵۰ گرم است.

۳-۱-۳-۶ اگر نمونه های نخستین یکنواخت باشد نیازی به تخلیه کیسه و آمیختن مجدد آنها نمی باشد در

غیراین صورت بایستی محتوای کیسه ها تخلیه و پس از آمیختن کامل اقدام به نمونه برداری کرد.

#### ۲-۳-۶ گنجایه هایی که کمتر از یک کیلوگرم وزن دارند

۱-۲-۳-۶ اگر وزن چای در هر بسته بهر ۵۰ گرم باشد هر بسته به عنوان نمونه نخستین آن بهر است.

۲-۲-۳-۶ اگر وزن چای در هر بسته بیش از ۵۰ گرم باشد بایستی بسته ها را با بهره گیری از ابزارهای بند

۱-۱-۴ آمیخته و یک نمونه نخستین ۵۰ گرمی برداشته می شود.

۳-۲-۳-۶ اگر وزن چای در هر بسته کمتر از ۱۰۰ گرم باشد باید شمار نمونه های برداشته شده طوری

انتخاب گردد که به اندازه نمونه آزمایشگاهی بند ۶-۵-۱ کافی باشد.

#### ۳-۳-۶ گنجایه هایی که بین ۱ تا ۲۰ کیلوگرم وزن دارند.

۱-۳-۳-۶ گنجایه هایی که وزن آنها بین ۱ تا ۲۰ کیلوگرم است ابتدا بایستی درونمایه گنجایه ها تهی و به

خوبی آمیخته شوند سپس به وسیله دستگاه های بند ۴-۲-۱ یک نمونه نخستین ۵۰ گرمی برداشته شود.

### ۴-۶ نمونه کلی

۱-۴-۶ برای نمونه برداری از نمونه کلی باید نمونه های نخستین با همدیگر آمیخته شوند.

۲-۴-۶ اگر نمونه های نخستین به گونه فشرده نشده باشند باید برابر با بند ۶-۳-۱-۳ با همدیگر آمیخته

شوند.

۳-۴-۶ اگر چنانچه نمونه های نخستین هر کدام بصورت بسته ای مستقل باشند مجموعه ای از آنها خود به

عنوان نمونه کلی تلقی می گردد مگر در موارد خاص که توافق ویژه ای شده باشد.

## ۶-۵ نمونه آزمایشگاهی

۶-۵-۱ اگر نمونه کلی متشکل از آمیختن نمونه‌های نخستین فشرده نشده باشند ابتدا آنها بایستی به خوبی مخلوط و به شماری از نمونه‌های آزمایشگاهی مورد نیاز تقسیم شوند.

**یادآوری -** نمونه‌های آزمایشگاهی اضافی غالباً مورد نیاز است. مثلاً به عنوان نمونه‌های مرجع و به طور کلی شمار و اندازه نمونه‌های آزمایشگاهی برای آزمایش باید طبق مرسوم در بازار تجارت برگزیده شود مگر اینکه به صورت دیگری توافق شده باشد.

۶-۵-۲ اگر نمونه‌های کلی دربرگیرنده نمونه‌های بسته‌بندی شده مستقلاً باشند هر بسته به عنوان یک نمونه آزمایشگاهی منظور می‌شود مگر اینکه توافق خاصی در این مورد صورت گرفته باشد.

۶-۵-۳ اندازه هر نمونه آزمایشگاهی برای آزمون شیمیایی نباید از ۱۰۰ گرم کمتر و برای آزمون چشایی نباید از ۵۰ گرم کمتر باشد.

## ۷ بسته بندی

۷-۱ نمونه‌ها باید در گنجایه‌های تمیز، خشک و بدون بو از جنس آلومینیوم یا ورق‌های گالوانیزه و یا گنجایه‌های پلاستیکی با درهای کاملاً بسته شده متناسب با حجم نمونه پر و بسته‌بندی گردد.

۷-۲ برای آزمایش‌های چشایی، به منظور آنکه نمونه‌ها کاملاً از هرگونه تأثیر عوامل خارجی مصون بمانند گنجایه‌ها باید به طور در باز در مجاورت هوا قرار گیرد تا عاری از هرگونه بوی قبلی گردند.

۷-۳ نمونه‌ها در هنگام نگهداری باید از تابش نور در امان بمانند.

۷-۴ نمونه‌هایی که برای تعیین درصد نم برداشته شده‌اند باید در گنجایه‌هایی ریخته و نگهداری شوند که هوا و نم نتوانند درون آن رخنه نمایند.

۷-۵ گنجایه‌ها باید کاملاً پر بوده و در آنها باید طوری بسته شود که از تکان خوردن بی مورد نمونه جلوگیری شود و در آن هوا و نم وارد نشود.

**یادآوری -** به خاطر جاذب رطوبت بودن جای لازم است نمونه‌ها را هر چه زودتر در گنجایه‌های در بسته جای دهند.

## ۸ نشانه گذاری

روی گنجایه نمونه جای باید نشانه‌های زیر به گونه خوانا برچسب شود:

- مکان و تاریخ نمونه برداری

- نوع و نام رقم چای

- شماره بارنامه یا شماره بهر

- نام نمونه بردار

- جزئیات مهم دیگر که مربوط به بار بازرگانی است. (برای مثال درجه بندی)

## ۹ ارسال نمونه

بعد از تکمیل نمونه برداری ، نمونه های آزمایشگاهی باید هرچه زودتر (مگر در شرایط استثنایی) تا ۴۸ ساعت (غیر از روزهای تعطیل) به مقصد ارسال گردد .

## ۱۰ گزارش نمونه برداری

توصیه می شود به هنگام تهیه گزارش نمونه برداری کلیه ظواهر غیر معمول مربوط به گنجایه و همه شرایطی که در نمونه برداری تأثیر گذاشته است ، ذکر گردد .

گزارش نمونه برداری باید دارای آگاهی های زیر باشد :

۱-۱۰ محل نمونه برداری

۲-۱۰ تاریخ نمونه برداری

۳-۱۰ ساعت نمونه برداری و ساعت مهر و موم کردن گنجایه های نمونه

۴-۱۰ مشخصات نمونه بردار و شهود و توضیحات ضروری

۵-۱۰ شرح روش نمونه برداری و هرگونه تغییراتی که در این روش داده شده است .

۶-۱۰ نوع و تعداد کیسه ها و بسته های متشکله بهر با ذکر اسناد و مدارک مربوطه و شرح نشانه گذاری ها

۷-۱۰ تعداد نمونه ها و عوامل شناسایی آنها (نشانه گذاری ، سری ساخت و غیره).

۸-۱۰ شرایط بسته بندی که از آن نمونه برداشته شده است .

۹-۱۰ در صورت لزوم شرایط و وضع جوی به هنگام نمونه برداری از جمله مقدار رطوبت نسبی و حرارت.

---

ICS: 67.140.10

صفحة : ٧

---