

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**HERBATA CZARNA W TOREBKACH  
(EKSPRESOWA)**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty czarnej w torebkach (ekspresowej).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty czarnej w torebkach (ekspresowej) przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy
- PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
- PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
- PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
- PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Herbata czarna w torebkach (ekspresowa)**

Herbata czarna otrzymana ze świeżych liści, pączków liściowych gatunku *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów wędnięcia, skręcania, fermentacji, suszenia, sortowania (wyodrębnia się odpowiednią frakcją do prod. herbaty ekspresowej), pakowana w torebki o masie 2 g po 100szt w opakowaniu.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 - Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
<b>Herbata przed zaparzeniem</b>		
1	Zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy
<b>Napar</b>		
2	Wygląd naparu	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy
Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103.		

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wyciąg wodny, % (m/m), nie mniej niż	32	PN-ISO 9768
2	Popiół ogólny, % (m/m), nie więcej niż nie mniej niż	8 4	PN-ISO 1575
3	Popiół rozpuszczalny w wodzie jako procent popiołu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-ISO 1576
4	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH), % (m/m) nie mniej niż nie więcej niż	1,0* 3,0*	PN-ISO 1578
5	Popiół nierozpuszczalny w kwasie chlorowodorowym, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-ISO 1577
6	Włókno surowe, % (m/m), nie więcej niż	16,5	PN-ISO 5498
* Jeżeli alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie jest wyrażona w milimolach KOH na 100 g zmielonej próbki, wartości graniczne są następujące: - najniższa dopuszczalna 17,8 - najwyższa dopuszczalna 53,6.			
Wszystkie wielkości podano w przeliczeniu na suchą masę oznaczaną w temperaturze 103 ± 2°C według PN-ISO 1572.			

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 200g (100x2g).

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 z wykorzystaniem normy PN-ISO 6078.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.