

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

HERBATA ZIELONA LIŚCIASTA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty zielonej liściastej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty zielonej liściastej 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 zielona liściasta

Herbata otrzymana ze świeżych liści, pączków liściowych gatunku *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; poddanych po procesie wędnięcia mocnemu podgrzaniu na parze wodnej (niszczącej zawarte w liściach enzymy dzięki czemu liście zachowują swoją barwę), po odparowaniu wody herbata poddawana jest procesowi lekkiego zwijania (skręcania, rolowania) a następnie suszeniu, sortowaniu i pakowaniu.

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
Suche liście		
1	Wygląd	Postać pełnych, skręconych lub zwiniętych liści o barwie zielonooliwkowej, jednolitej, wolnych od zanieczyszczeń
2	Zapach	Charakterystyczny dla herbaty zielonej; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty i inny obcy
Napar		
3	Wygląd naparu	Charakterystyczny dla herbaty zielonej, o barwie jasnej, zbliżonej do cytrynowożółtej, słomkowej, lekko zielonej, żywy, barwny; niedopuszczalny matowy, mulisty i inny obcy
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla herbaty zielonej; atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty lub 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 normy 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:

- 100g,
- 250g.

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.