

UŻYWKI	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-80
	Herbata Przygotowanie i ocena naparu	8191-09
		Grupa katalogowa XII 56

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest metoda przygotowania i ocena właściwości naparu oraz liści herbaty po naparzeniu, obejmująca cechy: zapachu, barwy i smaku.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę stosuje się do przygotowania i oceny naparu herbaty w imporcie i obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. Napar (ang. liquor) — roztwór przygotowany przez ekstrakcję związków rozpuszczalnych z suchych liści herbaty w warunkach określonych metodą.

1.3.2. Liść po naparzeniu (ang. infused leaf) — liść herbaty, z którego został przygotowany napar.

1.3.3. Zapach, barwa i smak — wg PN-71/A-04025.

1.3.4. Zapach liści po naparzeniu

— właściwy, charakterystyczny dla prawidłowo wyprodukowanej herbaty oraz charakterystyczny dla określonego gatunku,

— nietypowy, niecharakterystyczny dla prawidłowo wyprodukowanej herbaty oraz niecharakterystyczny dla określonego gatunku,

— niewłaściwy, obcy, dyskwalifikujący herbatę, z podaniem bliższej charakterystyki.

1.3.5. Barwa liści po naparzeniu

1.3.5.1. Pojęcia podstawowe

— barwa właściwa, charakterystyczna dla prawidłowo wyprodukowanej herbaty oraz charakterystyczna dla określonego gatunku,

— barwa nietypowa, niecharakterystyczna dla prawidłowo wyprodukowanej herbaty oraz niecharakterystyczna dla określonego gatunku,

— barwa niewłaściwa, dyskwalifikująca herbatę, z podaniem bliższej charakterystyki.

1.3.5.2. Pojęcia uzupełniające, charakteryzujące bliżej cechy barwy liścia po naparzeniu:

— barwa ciemna (ang. black) — liść barwy ciemnej, brązowej lub brunatnej, matowy, wskazujący na bardzo niską jakość herbaty,

— barwa jasna (ang. bright) — liść barwy jasnobrązowej, wskazujący na dobrą jakość herbaty,

— barwa miedziana (ang. coppery syn. new penny) — liść barwy miedzianej, wskazujący na bardzo dobrą jakość herbaty,

— barwa matowa (ang. dull) — liść barwy brązowej lub ciemnozielonej, wskazujący na niską jakość herbaty; ogólnie cecha niepożądana; w rzadkich przypadkach jest cechą naturalną liści i towarzyszy dobremu jakościowo naparowi,

— barwa zielona (ang. green) — liść barwy zielonej, jasny, wskazuje na dobrą jakość, aromatyczną herbatę, liść barwy zielonej, matowy, wskazuje na niską jakość herbaty będącą rezultatem klimatu lub wadliwego przerobu,

— barwa niejednolita (ang. mixed-uneven) — liść barwy niejednolitej, niepożądany, będący mieszanką poprzednio opisanych barw.

1.3.6. Barwa, zapach i smak naparu

— właściwe, charakterystyczne dla prawidłowo wyprodukowanej herbaty oraz charakterystyczne dla określonego gatunku,

— nietypowe, niecharakterystyczne dla prawidłowo wyprodukowanej herbaty oraz niecharakterystyczne dla określonego gatunku,

— niewłaściwe, dyskwalifikujące herbatę, z podaniem bliższej charakterystyki.

2. METODA OCENY

2.1. Zasada oceny. Przygotowanie około 2-procentowego naparu herbaty przez ekstrakcję związków rozpuszczalnych suchego liścia herbaty wrzącą wodą w specjalnych kubeczkach, następnie zlanie naparu do filiżanek i ocena organoleptyczna liścia po naparzeniu oraz naparu z dodatkiem mleka lub bez dodatku mleka albo w obu przypadkach.

Ocena powinna być przeprowadzona przez zespół składający się co najmniej z 2 osób o sprawdzonej w tym zakresie wrażliwości sensorycznej, sprawnej w czasie i miejscu wykonywania oceny.

Osoby wykonujące ocenę powinny spełniać warunki ustalone wg PN-65/A-04021.

2.2. Przyrządy

a) Białe porcelanowe lub fajansowe kubeczki i filiżanki, wg rysunku. Kubeczki o brzegu częściowo ząbkowanym z pokrywką. Maksymalna pojemność kubeczka napełnionego do ząbkowanego brzegu wynosi dla dużego kubeczka $310 \pm 8 \text{ cm}^3$, dla małego kubeczka $150 \pm 4 \text{ cm}^3$. Pokrywa powinna być luźno dopasowana

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej — Centralny Inspektorat Standaryzacji
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 28 lutego 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1980 poz. 40)

do kubeczka i zaopatrzona w mały otworek odpowietrzający, ułatwiający zlewanie naparu.

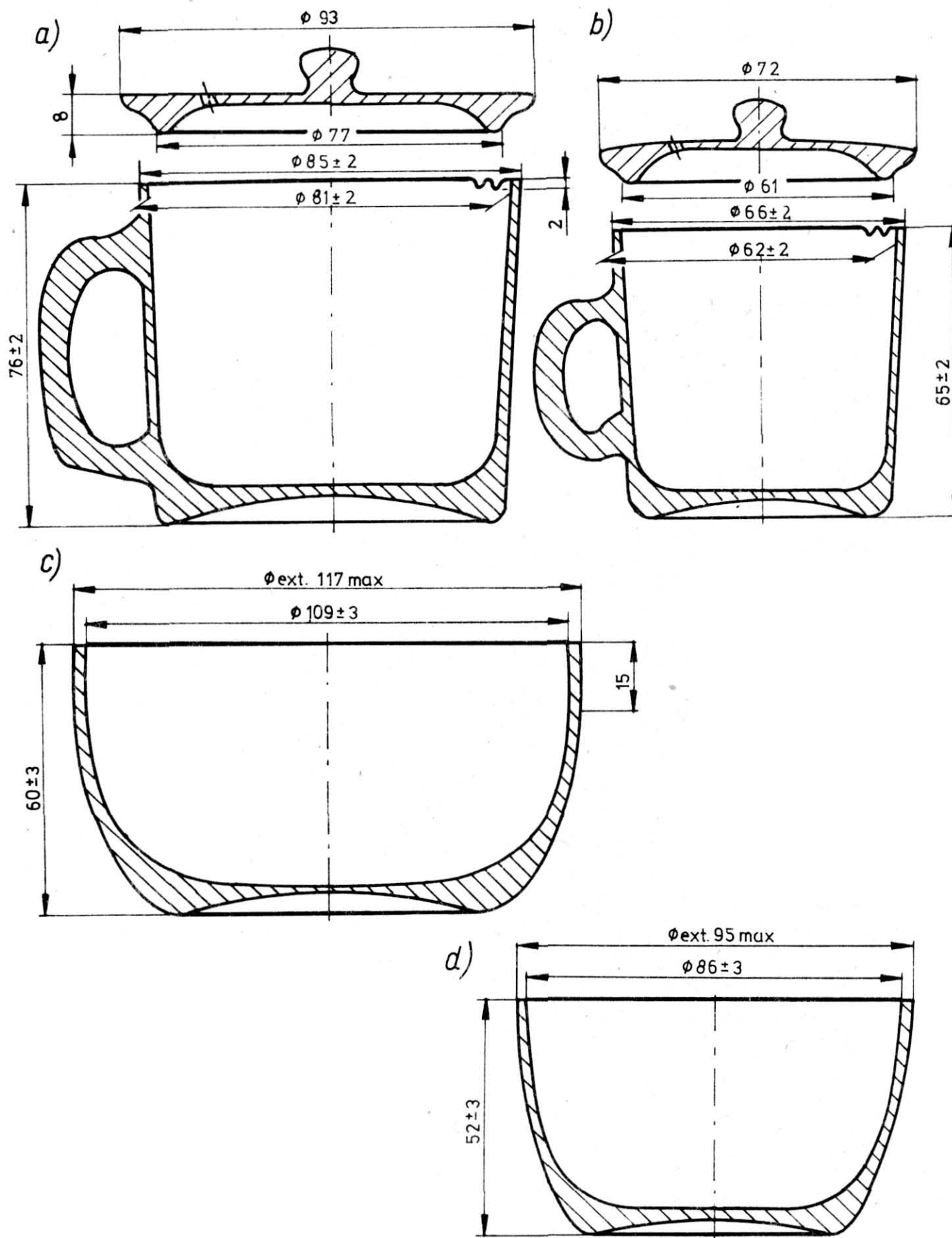
Masa kubeczków ustalona w celu zachowania jednokowych temperatur naparów wynosi dla dużych kubeczków 200 ± 10 g, dla małych kubeczków 118 ± 10 g.

Filizanki o maksymalnej pojemności dla dużych filizanek — 300 cm^3 , dla małych filizanek — 200 cm^3 . Średnica filizanek jest ściśle określona w związku z rozmiarem kubeczków w taki sposób, aby kubeczek i pokrywka mogły oprzeć się wewnątrz filizanek w celu odsączenia naparu. Kształt wewnętrznej powierzchni filizanki dobrany jest tak, że napar znajdujący się w niej jest oświetlony bezcieniowo światłem odbitym od ścia-

nek naczynia, co umożliwia oceniającemu właściwą ocenę barwy. Ustalona masa filizanek wynosi odpowiednio dla dużej filizanki 200 ± 20 g, dla małej filizanki 105 ± 20 g. Ujednolicone wg przepisów międzynarodowych, opisane w treści normy i pokazane na rysunku kubeczki i filizanki są zalecane do stosowania jako jedyne, umożliwiające porównywanie wyników ocen.

Wymiary kubeczków i filizanek podane są na rysunku w mm, a otworek odpowietrzający jest niewymiarowany.

Niezależnie od kubeczków i filizanek pokazanych na rysunku, mogą być używane do oceny także różne inne wzory naczyń.



BN-80/8191-09

Kubeczki i filizanki do przygotowania naparu herbaty
 a) — duży kubeczek i pokrywka, b) — mały kubeczek i pokrywka,
 c) — duża filizanka, d) — mała filizanka

b) Łyżki testerskie.

c) Waga techniczna o dokładności ważenia do 0,1 g.

d) Naczynie do gotowania wody.

2.3. Woda do sporządzania naparu powinna odpowiadać ogólnym wymaganiom dotyczącym wody pitnej o odczynie możliwie zbliżonym do obojętnego. W przypadku braku wody o tej jakości lub w razie konieczności przeprowadzania ocen porównawczych na obszarach z wodą o różnym stopniu twardości, należy stosować wodę destylowaną.

2.4. Mleko do sporządzania naparu z jego dodatkiem powinno być świeże, pasteryzowane, wolne od wszelkich obcych zapachów.

2.5. Przygotowanie naparu

2.5.1. Przygotowanie naparu bez dodatku mleka. Przygotować w 2-3 powtórzeniach napar około 2-procentowy. W tym celu należy z próbki laboratoryjnej, pobranej wg BN-78/8191-01 lub BN-78/8191-02, odważyć z dokładnością do $\pm 2\%$ masę herbaty odpowiadającą 2 g herbaty na 100 cm³ naparu. Odpowiednio zważyć i przenieść do dużych kubeczków $5,6 \pm 0,1$ g, a do małych kubeczków $2,8 \pm 0,05$ g herbaty.

Zalać herbatę w kubeczkach wrzącą wodą w ilości 285 cm³ — w przypadku dużych kubeczków oraz 140 cm³ — w przypadku małych kubeczków, co odpowiada napełnieniu kubeczków $4 \div 6$ mm od brzegu. Nakryć kubeczki pokrywkami i pozostawić na 6 min.

Po upływie czasu naparzania przelać napar do filiżanek przez ząbkowany brzeg kubeczka, nie zdejmując pokrywki.

Odwracając kubeczek dnem do góry, przenieść na pokrywkę naparzony liść herbaty i ułożyć na pustym garnuszku. Następnie przystąpić do oceny liści po naparzeniu oraz naparu.

2.5.2. Przygotowanie naparu z dodatkiem mleka. Nalać do dużych filiżanek 5 cm³ mleka lub do małych filiżanek 2,5 cm³.

Przygotować napar wg 2.5.1 i przelać do filiżanek z mlekiem. Procedura może być odwrotna. Stosowanie dodatku mleka do naparu uwydatnia niekiedy różnice w zapachu i barwie naparów.

2.6. Ocena liścia po naparzeniu i naparu

2.6.1. Ocena zapachu i barwy liścia po naparzeniu.

Przy przenoszeniu liści po naparzeniu na pokrywkę kubeczka, oceniać zapach i barwę liści stosując określenia wg 1.3.4 i 1.3.5.

2.6.2. Ocena barwy, zapachu i smaku naparu. Po zlaniu naparu do filiżanek, przystąpić natychmiast do oceny zapachu. Natomiast ocenę barwy i smaku naparu przeprowadzić po jego ostygnięciu do temperatury $60 \pm 10^\circ\text{C}$, zależnie od wrażliwości oceniającego. Barwę naparu oceniać wg 1.3.6. Ocenę zapachu i smaku naparu wykonać w następujący sposób: łyżkami testerskimi nabierać jednakowe, pełne porcje naparu, bezpośrednio z filiżanek, wessać płyn gwałtownie do jamy ustnej, rozprowadzić go językiem po całej jamie ustnej i nie przetrzymując dłużej wypluć. Wrażenia zapachowo-smakowe, jakie to postępowanie wywoła, oceniać stosując określenia zapachu i smaku wg 1.3.6.

W razie stwierdzenia braku jednolitości oceny zapachu i smaku naparu, sporządzonego z tej samej próbki w 2-3 powtórzeniach, należy liczbę powtórzeń podwoić. Za jednolitość oceny zapachu i smaku naparu należy przyjąć zastosowanie przez zespół oceniający tych samych określeń dla charakterystyki każdej cechy.

Przy sporządzaniu i ocenie właściwości naparu należy w postępowaniu ściśle przestrzegać zasad czystości i identyczności warunków.

2.7. Sposób wyrażania wyniku oceny. Podać opisową ocenę właściwości liści po naparzeniu i naparu, obejmującą cechy zapachu, barwy i smaku. Stosować określenia wg 1.3.4 \div 1.3.6.

2.8. Protokół badań powinien określać zastosowaną metodę, podawać wynik, ujmować wszystkie szczegóły wykonania oceny nie ujęte w normie lub uważane za dowolne oraz wszystkie okoliczności mogące mieć wpływ na wynik. Protokół badań powinien także obejmować wszystkie dane konieczne do pełnej identyfikacji próbki.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej — Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.

2. Normy związane

PN-65/A-04021 Artykuły żywnościowe. Metody sprawdzania wrażliwości sensorycznej w zakresie smaku i wężu

PN-71/A-04025 Analiza sensoryczna. Nazwy i określenia

BN-78/8191-01 Herbata. Pobieranie próbek herbaty w opakowaniach detalicznych

BN-78/8191-02 Herbata. Pobieranie próbek herbaty pakowanej luzem z pojemników o masie większej niż 20 kg netto

3. Dokumenty międzynarodowe

ISO/DIS 3103.2 Tea — Preparation of liquor for use in sensory tests 1977

ISO/TC 34/SC 8/WG 1 Tea. Doc. No 105.1974 Vocabulary of terms relating to tea

4. Autor projektu normy — mgr inż. Danuta Walczyk — Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.