

תה וצמחים מיובשים לחליטה: תה ירוק, תה אולונג ותה לבן –

הגדרה ודרישות בסיסיות

Tea: Green Tea, Oolong Tea and White Tea – Definition and basic requirements

מסמך זה הוא הצעה בלבד

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 55101 – תה וצמחים מיובשים להכנת משקה בחליטה, בהרכב זה:
שלמה גני, ענת כגנוב, איריס סברנסקי, ארתור פטחוב (יו"ר), אפרת שור

כמו כן תרמו להכנת התקן: טטיאנה פיידר, לירון שגב ודנה שך.

אסנת שך ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה לת"י 1246 חלק 2

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים	הודעה על רויזיה
תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן של הארגון הבין-לאומי לתקינה ISO 11287 – First edition: 2011-05-01	תקן ישראלי זה, ת"י 1246 חלק 2, והתקן הישראלי ת"י 1246 חלק 1 באים במקום התקן הישראלי ת"י 1246 מינואר 2005

מילות מפתח:

תה ירוק, תה, מוצרי מזון, משקאות, הרכב כימי, בדיקות מזון, סימון, אריזה.

Descriptors:

green tea, tea, food products, beverages, chemical composition, food testing, marking, packaging.

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יודאו שבידיהם המהדורה המעודכנת של התקן על גיליונות התיקון שלו. מסמך המתפרסם ברשומות כגיליון תיקון, יכול להיות גיליון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

תוקף התקן

תקן ישראלי על עדכוניו נכנס לתוקף החל ממועד פרסומו ברשומות. יש לבדוק אם המסמך רשמי או אם חלקים ממנו רשמיים. תקן רשמי או גיליון תיקון רשמי (במלואם או בחלקם) נכנסים לתוקף 60 יום מפרסום ההודעה ברשומות, אלא אם בהודעה נקבע מועד מאוחר יותר לכניסה לתוקף.

סימון בתו תקן



כל המייצר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליו, רשאי, לפי היתר ממכון התקנים הישראלי, לסמנו בתו תקן:

זכויות יוצרים

© אין לצלם, להעתיק או לפרסם, בכל אמצעי שהוא, תקן זה או קטעים ממנו, ללא רשות מראש ובכתב ממכון התקנים הישראלי.



COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT

© ISO 11287 – First edition: 2011-05-01

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Published in Switzerland

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן של הארגון הבין-לאומי לתקינה ISO 11287 (מהדורה ראשונה) ממאי 2011, שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- תרגום סעיף חלות התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים (בעברית)
 - פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי (בעברית)
 - תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
 - התקן הבין-לאומי (באנגלית)
- לנוחות הקורא מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום התקן הבין-לאומי (בעברית), שמשולבים בו השינויים והתוספות הלאומיים.
- מהדורה זו של התקן הישראלי, יחד עם התקן הישראלי ת"י 1246 חלק 1, באה במקום מהדורת התקן הישראלי ת"י 1246 מינואר 2005, ולפיכך היא שונה מהותית מהמהדורה הקודמת.

לנוחות המשתמש מובאים להלן השינויים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת:

- סעיף מיון וכינוי שונה;
- הדרישות הכימיות שונו;
- הדרישות המיקרוביולוגיות הורחבו;
- שיטות הבדיקה שונו;
- דרישות האריזה שונו;
- דרישות הסימון שונו;
- סעיף התכולה בוטל;

לשם השוואה מדוקדקת של כל השינויים בין המהדורות יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על תה.

חלקי הסדרה הם אלה:

- ת"י 1246 חלק 1 - תה וצמחים מיובשים לחליטה: תה שחור – הגדרה ודרישות בסיסיות
- ת"י 1246 חלק 2 - תה וצמחים מיובשים לחליטה: תה ירוק, תה אולונג ותה לבן – הגדרה ודרישות בסיסיות

ת"י 1246 חלק 3^(N) – תה וצמחים מיובשים לחליטה: צמחים מיובשים לחליטה

^(N) התקן בהכנה.

חלות התקן (תרגום סעיף 1 של התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים)

הערה:

השינויים והתוספות הלאומיים בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה מפרט את החלקים של הצמח, לפי שמו, המתאימים להכנה של תה ירוק, של תה אולונג ושל תה לבן (להלן: "המוצרים") לצריכה כמשקה, וכן את הדרישות הכימיות עבור תה ירוק, עבור תה אולונג ועבור תה לבן המשמשות לקביעה כי תה מאותו מקור יוצר בהתאם לתנאי ייצור נאותים.

תקן זה גם מפרט את דרישות האריזה ואת דרישות הסימון עבור מכלים של תה ירוק של תה אולונג ושל תה לבן.

הערה:

הפסקה השלישית המתחילה במילים "This international" והמסתיימת במילים "further roasting" אינה חלה.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי

2. References

- כותרת הסעיף אינה חלה ובמקומה יחול:

אזכורים נורמטיביים

- לסעיף יוסף:

תקנים ישראליים

- ת"י 885 חלק 1.1^(א) - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי
- ת"י 885 חלק 20 - שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון – כללי
- ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

- תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכונהן
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונהן
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונהן
- מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 2009/1/13, על עדכונהן
- מסמך משרד הבריאות – רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 2014/08/18, על עדכונהן
- מסמך משרד הבריאות – ריענון ההנחיה מיום 03.03.2008: שימוש של חלקי צמחים המוגדרים לתוספי תזונה ולחליטות בלבד במוצרי מזון אחרים
- מסמך משרד הבריאות – הנחייה: ממסים למיצוי המשמשים בייצור מזון ורכיבי מזון – בתוקף מיום 1/6/2006 (מבוסס על דרישות האיחוד האירופי), על עדכונהן

מסמכים זרים

ISO/TR 12591 – First edition: 2013-12-15

^(א) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

3. Terms and definitions

לאחר סעיף 3.1 יוספו סעיפים 3.2-3.3, כמפורט להלן:

3.2. תה אולונג

עלי תה מהצמח *Camellia sinensis* שעברו תסיסה חלקית ואחר כך יובשו.

3.3. תה לבן^(ב)

תה המופק באופן בלעדי ובלבדי והמיוצר בתהליכים מקובלים, על ידי איסוף ועל ידי שלב אחד של כמישה/ייבוש הניצן או של הניצן והנבטים הרכים (עלה אחד עד שלושה) של זני המין *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze, הידועים בהתאמתם להכנת תה לצריכה כמשקה.

- לאחר סעיף 3 יוסף סעיף 3א, כמפורט להלן:

3א. מיון וכינוי

ממיינים את המוצרים ומכנים אותם כמפורט להלן:

3א-1. תה ירוק;

3א-1.1. תה ירוק עם תוספות;

3א-1.2. תה ירוק ללא קפאין;

3א-2. תה אולונג;

3א-2.1. תה אולונג עם תוספות;

3א-2.2. תה אולונג ללא קפאין;

3א-3. תה לבן;

3א-3.1. תה לבן עם תוספות;

3א-3.2. תה לבן ללא קפאין;

4. Requirements

4.1.3. בסוף הסעיף תוסף ההערה הבאה, כמפורט להלן:

הערה:

הדרישה כי לתה לא יוספו חומרי טעם וריח אינה חלה על מוצר ממין 3א-1.1 ("תה ירוק עם תוספות"), על מוצר ממין 3א-2.1 ("תה אולונג עם תוספות"), ועל מוצר ממין 3א-3.1 ("תה לבן עם תוספות") (ראו סעיף 7.2 בתקן זה).

4.2. Chemical requirements

4.2.2. המשפט הראשון המתחיל במילים "No limit" והמסתיים במילים "as received", אינו חל,

ובמקומו יחול:

תכולת הלחות המרבית במוצר תהיה 9%.

- לאחר סעיף 4.2.2 יוספו סעיפים 4.3-4.6, כמפורט להלן :

4.3. דרישות נוספות עבור מוצר ממין 3א-1.1 ("תה ירוק עם תוספות"), עבור מוצר ממין 3א-2.1 ("תה אולונג עם תוספות"), ועבור מוצר ממין 3א-3.1 ("תה לבן עם תוספות"),

עבור מוצרים ממינים אלו מותר להוסיף חלקי צמח המאושרים לשימוש כמפורט ברשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) וכן כמפורט במסמך ריענון ההנחיה מיום 03.03.2008 : שימוש של חלקי צמחים המוגדרים לתוספי תזונה ולחליטות בלבד במוצרי מזון אחרים.

4.4. דרישות נוספות עבור מוצר ממין 3א-1.2 ("תה ירוק ללא קפאין"), עבור מוצר ממין 3א-2.2 ("תה אולונג ללא קפאין") ועבור מוצר ממין 3א-3.2 ("תה לבן ללא קפאין"),

עבור מוצרים ממינים אלו, הממסים המשמשים למיצוי הקפאין ורמתם המרבית יהיו כמפורט במסמך משרד הבריאות – ממסים למיצוי המשמשים בייצור מזון ורכיבי מזון – בתוקף מיום 1/6/2006 (מבוסס על דרישות האיחוד האירופי), על עדכוניו.

4.5. תוספי מזון

תוספי המזון במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

4.6. חומרי טעם וריח

חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו למסמך משרד הבריאות – הנחיה לחומרי טעם וריח מיום 2014/08/12, על עדכוניו.

4.7. מזהמים

4.7.1. התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 2009/01/13, על עדכוניו.

4.7.2. התכולה המרבית של שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

4.7.3. התכולה המרבית של המיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

4.8. דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

בודקים את המוצרים בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה א.
המוצרים יתאימו לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה א.

הערה :

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה א מתייחסים ל-1 ג'

טבלה א – דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

שיטת הבדיקה לפי מספר	דרישות דגימה ובדיקה				ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים	מספר
	תוכנית דגימה		ערכי גבול			
	$n_{(א)}$	$c_{(א)}$	$M_{(א)}$	$m_{(א)}$		
ת"י 885 חלק 1.1 (ב)	5	2	1.0×10^5	1.0×10^4	ספירת שמרים ועובשים	(1)
	5	0	100		ספירת חיידקי אשריכיה קולי O157	(2)
	5	0	שלילי ב-25 ג'		קביעת הימצאות חיידקי סלמונלה	(3)

הערות לטבלה:

א. המשמעות של האותיות n, c, m, M בתקן זה היא כמפורט להלן:

- n גודל מדגם מינימלי, שפריטיו נדגמים באופן אקראי ובלתי תלוי מתוך מנה ונבדקים.
- c מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין m ל- M ($m \leq$ תוצאת הבדיקה $\leq M$).
- m גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.
- M גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.

ב. התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

7. Packing and marking

7.2 Marking

הכתוב בסעיף, על כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

7.2 סימון

המוצרים יסומנו כמפורט בתקן הישראלי ת"י 1145, בתוספות שלהלן:

א. שם המוצר יסומן בהתאם לכינויים המפורטים בסעיף 3א.

ב. עבור מוצר ממין 3א-1 ("תה ירוק עם תוספות"), מוצר ממין 3א-2.1 ("תה אולונג עם תוספות"),

ועבור מוצר ממין 3א-3.1 ("תה לבן עם תוספות"), המכיל תוספות טבעיות כגון: פרחי יסמין יבשים,

עלי נענע יבשים או חומרי טעם וריח טבעיים, יסומן המוצר במילים "תה ירוק X" או "תה אולונג X"

או "תה לבן X" בהתאם לעניין, כאשר X הוא שם התוספת.

ג. עבור מוצר ממין 3א-1.1 ("תה ירוק עם תוספות"), מוצר ממין 3א-2.1 ("תה אולונג עם תוספות"),

ועבור מוצר ממין 3א-3.1 ("תה לבן עם תוספות"), שהוספו לו תמציות טעם וריח מלאכותיות, יסומן

המוצר במילים "תה ירוק בטעם X", או "תה אולונג בטעם X" או "תה לבן בטעם X" בהתאם לעניין,

כאשר X הוא שם הטעם והריח.

מוסף – תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי

ISO 11287 - First edition: 2011-05-01

לרבות שינויים ותוספות לאומיים

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית לנוסח האנגלי של התקן הבין-לאומי.
התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בתקן הישראלי
ת"י 1246 חלק 2.
בכל מקרה קובעים התקן הבין-לאומי והשינויים והתוספות הלאומיים המצוינים
בתקן הישראלי.

הקדמה

תה גדל ומיוצר במדינות רבות בעולם, והוא משמש בתערובות ובמשקאות במדינות רבות עוד יותר. ניתן לייצר את התה הירוק מתה הצומח בגינה אחת או באזור אחד או שהוא יכול להיות תערובת של תה משני מקורות או יותר.

המאפיינים המבוקשים של תה ירוק ושל התנזיל (liquor) המתקבל ממנו תלויים בגורמים רבים, לרבות סוג המים ששימשו לחליטה, לשיטת ההכנה וכן בטעם אישי.

מטרות תקן זה הן לפרט את מקור הצמח שממנו מייצרים את התה הירוק ולקבוע דרישות לגבי מאפיינים כימיים מסוימים, שאם עומדים בהן, מהוות סימן כי התה הוכן בתנאי ייצור נאותים מוכרים.

מעניינם של הצדדים הנוגעים בדבר אם ליישם את דרישות תקן זה כמשגור או כאצווה של התה הירוק. איכות התה מוערכת, בדרך כלל, באופן אורגנולפטי על ידי טועמי תה מקצועיים, המבססים את חוות הדעת שלהם על ניסיונם הקודם בנוגע לתה ירוק, על הידע שלהם בנוגע לתנאים באזורי הייצור ועל ההעדפות המדינה הצורכת את התה. ניתן להביא בחשבון מאפיינים כגון מראה התה לפני הכנת התנזיל (לדוגמה: הצורה, הצבע, הצלילות ואחידות פני השטח), מראה העלה העובר חליטה וכן המראה, הריח והטעם של התנזיל. בפועל, תה עובר ניתוח כימי רק אם טועם התה חושד שהמוצר מהול או אם מראה מאפיינים חריגים.

1. חלות התקן

תקן זה מפרט את החלקים של הצמח, לפי שמו, המתאימים להכנה של תה ירוק, של תה אולונג ושל תה לבן (להלן: "המוצרים") לצריכה כמשקה, וכן את הדרישות הכימיות עבור תה ירוק, עבור תה אולונג ועבור תה לבן המשמשות לקביעה כי תה מאותו מקור יוצר בהתאם לתנאי ייצור נאותים.

תקן זה גם מפרט את דרישות האריזה ואת דרישות הסימון עבור מכלים של תה ירוק של תה אולונג ושל תה לבן.

2. אזכורים נורמטיביים

המסמכים המוזכרים להלן חיוניים ליישומם של תקן זה. לעניין אזכורים מתוארכים, המהדורה המצוינת היא קובעת. עבור אזכורים שאינם מתוארכים – מהדורתם האחרונה (לרבות התיקונים שבה) היא הקובעת.

ISO 1572, Tea — Preparation of ground sample of known dry matter content

ISO 1573, Tea — Determination of loss in mass at 103 °C

ISO 1575, Tea — Determination of total ash

ISO 1576, Tea — Determination of water-soluble ash and water-insoluble ash

ISO 1577, Tea — Determination of acid-insoluble ash

ISO 1578, Tea — Determination of alkalinity of water-soluble ash

ISO 1839, Tea — Sampling

ISO 5498, Agricultural food products — Determination of crude fibre content — General method

ISO 9768, Tea — Determination of water extract

ISO 14502-1, Determination of substances characteristic of green and black tea — Part 1: Content of total polyphenols in tea — Colorimetric method using Folin-Ciocalteu reagent

ISO 14502-2, Determination of substances characteristic of green and black tea — Part 2: Content of catechins in green tea — Method using high-performance liquid chromatography

ISO 15598, Tea — Determination of crude fibre content

תקנים ישראליים

- ת"י 885 חלק 1.1^(א) - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי
- ת"י 885 חלק 20 - שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון – כללי
- ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

- תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכונה
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונה
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונה
- מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 2009/1/13, על עדכוניו
- מסמך משרד הבריאות – רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 2014/08/18, על עדכוניו
- מסמך משרד הבריאות – ריענון ההנחיה מיום 03.03.2008: שימוש של חלקי צמחים המוגדרים לתוספי תזונה ולחליטות בלבד במוצרי מזון אחרים
- מסמך משרד הבריאות – הנחיה: ממסים למיצוי המשמשים בייצור מזון ורכיבי מזון – בתוקף מיום 1/6/2006 (מבוסס על דרישות האיחוד האירופי), על עדכוניו

מסמכים זרים

ISO/TR 12591 – First edition: 2013-12-15

3. מונחים והגדרות

למטרות תקן זה, חלים המונחים וההגדרות האלה.

3.1 תה ירוק

תה המופק באופן בלעדי ובלבדי והמיוצר בתהליכים מקובלים, בייחוד השבתת פעילות האנזימים (enzyme inactivation) ובדרך כלל גלילה או דיקוק, ולאחר מכן ייבוש של העלים הרכים, הניצנים הרכים והנבטים הרכים של זני המין *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze, הידועים בהתאמתם להכנת תה לצריכה כמשקה.

^(א) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

3.2. תה אולונג

עלי תה מהצמח *Camellia sinensis* שעברו תסיסה חלקית ואחר כך יובשו.

3.3. תה לבן^(ב)

תה המופק באופן בלעדי ובלבדי והמיוצר בתהליכים מקובלים, על ידי איסוף ועל ידי שלב אחד של כמישה/ייבוש הניצן או של הניצן והנבטים הרכים (עלה אחד עד שלושה) של זני המין *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze, הידועים בהתאמתם להכנת תה לצריכה כמשקה.

3א. מיון וכינוי

ממיינים את המוצרים ומכנים אותם כמפורט להלן:

- 3א-1. תה ירוק;
- 3א-1.1. תה ירוק עם תוספות;
- 3א-1.2. תה ירוק ללא קפאין;
- 3א-2. תה אולונג;
- 3א-2.1. תה אולונג עם תוספות;
- 3א-2.2. תה אולונג ללא קפאין;
- 3א-3. תה לבן;
- 3א-3.1. תה לבן עם תוספות;
- 3א-3.2. תה לבן ללא קפאין;

4. דרישות

4.1. דרישות כלליות

- 4.1.1. התה יהיה נקי ונקי באופן סביר מחומר זר בבדיקה חזותית.
- 4.1.2. התה יהיה נקי מלכלוך ויהיה בעל המאפיינים, המראה, הצבע והטעם של תה ירוק בזמן בדיקתו על ידי אנליזה חישתית.
- 4.1.3. התה יהיה נקי מכל תוספים, כגון צבעי מאכל וחומרי טעם וריח.

הערה:

הדרישה כי לתה לא יוספו חומרי טעם וריח אינה חלה על מוצר ממין א-1.1 ("תה ירוק עם תוספות"), על מוצר ממין א-2.1 ("תה אולונג עם תוספות"), ועל מוצר ממין א-3.1 ("תה לבן עם תוספות") (ראו סעיף 7.2 בתקן זה).

4.1.4. ניתן להכין את התנזיל עבור ההערכה החישתית לפי השיטה המפורטת ב-ISO 3103^[1].

4.2. דרישות כימיות

- 4.2.1. התה יעמוד בדרישות המפורטות בטבלה 1 באמצעות השיטות המוזכרות, שבהן כל הערכים הנתונים מבוטאים על בסיס חומר שיובש בתנור למסה קבועה בטמפרטורה של 103 ± 2 °C לפי השיטה המפורטת ב-ISO 1573.
- 4.2.2. תכולת הלחות המרבית במוצר תהיה 9%. ניתן לקבוע את ההפסד הממשי במסה של הדוגמה כפי שהתקבלה בטמפרטורה של 103 °C ואת התוצאה שנרשמה בדוח הבדיקה. במקרים כאלה, יש לבצע את הקביעה בשיטה המתוארת ב-ISO 1573.
- 4.3. דרישות נוספות עבור מוצר ממין א-1.1 ("תה ירוק עם תוספות"), עבור מוצר ממין א-2.1 ("תה אולונג עם תוספות"), ועבור מוצר ממין א-3.1 ("תה לבן עם תוספות"), עבור מוצרים ממינים אלו מותר להוסיף חלקי צמח המאושרים לשימוש כמפורט ברשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) וכן כמפורט במסמך ריענון ההנחיה מיום 03.03.2008: שימוש של חלקי צמחים המוגדרים לתוספי תזונה ולחליטות בלבד במוצרי מזון אחרים.
- 4.4. דרישות נוספות עבור מוצר ממין א-1.2 ("תה ירוק ללא קפאין"), עבור מוצר ממין א-2.2 ("תה אולונג ללא קפאין") ועבור מוצר ממין א-3.2 ("תה לבן ללא קפאין"), עבור מוצרים ממינים אלו, הממסים המשמשים למיצוי הקפאין ורמתם המרבית יהיו כמפורט במסמך משרד הבריאות – ממסים למיצוי המשמשים בייצור מזון ורכיבי מזון – בתוקף מיום 1/6/2006 (מבוסס על דרישות האיחוד האירופי), על עדכוניו.

4.5. תוספי מזון

תוספי המזון במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

4.6. חומרי טעם וריח

חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו למסמך משרד הבריאות – הנחיה לחומרי טעם וריח מיום 2014/08/12, על עדכוניו.

4.7. מזהמים

- 4.7.1 התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 2009/01/13, על עדכוניו.
- 4.7.2 התכולה המרבית של שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.
- 4.7.3 התכולה המרבית של המיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

4.8 דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

בודקים את המוצר בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה א.
המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה א.

הערה:

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה א קובעים ספירה מקסימלית ל-1 ג'.



טבלה א – דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

שיטת בדיקה לפי	דרישות דגימה ובדיקה				ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים	מספר
	תוכנית דגימה		ערכי גבול			
	$n^{(א)}$	$c^{(א)}$	$M^{(א)}$	$m^{(א)}$		
ת"י 885 חלק 1.1 (ב)	5	2	1.0×10^5	1.0×10^4	ספירת שמרים ועובשים	(1)
	5	0	100		ספירת חיידקי אשריכיה קולי O157	(2)
	5	0	שלילי ב-25 ג'		קביעת הימצאות חיידקי סלמונלה	(3)

הערות לטבלה:

(א) המשמעות של האותיות n, m, c, M בתקן זה היא כמפורט להלן:

- n גודל מדגם מינימלי, שפריטיו נדגמים באופן אקראי ובלתי תלוי מתוך מנה ונבדקים.
- c מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין m ל-M ($M \leq$ תוצאת הבדיקה $\leq m$).
- m גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.
- M גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.

(ב) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

5. דגימה

יש ליטול את הדוגמות לפי ISO 1839.

6. שיטות בדיקה

הדרישות המפורטות בטבלה 1, למעט עבור תמצית מימית, ייקבעו בעזרת דוגמה טחונה שהוכנה לפי ISO 1572.

7. אריזה וסימון

7.1. אריזה

התה ייארז במכלים סגורים, נקיים ויבשים, העשויים מחומר שאינו משפיע על איכות התה.

7.2. סימון

המוצרים יסומנו כמפורט בתקן הישראלי ת"י 1145, בתוספות שלהלן:

- א. שם המוצר יסומן בהתאם לכינויים המפורטים בסעיף 3א.
- ב. עבור מוצר ממין 3א-1 ("תה ירוק עם תוספות"), מוצר ממין 3א-2 ("תה אולונג עם תוספות"), ועבור מוצר ממין 3א-3 ("תה לבן עם תוספות"), המכיל תוספות טבעיות כגון: פרחי יסמין יבשים, עלי נענע יבשים או חומרי טעם וריח טבעיים, יסומן המוצר במילים "תה ירוק X" או "תה אולונג X" או "תה לבן X" בהתאם לעניין, כאשר X הוא שם התוספת.
- ג. עבור מוצר ממין 3א-1 ("תה ירוק עם תוספות"), מוצר ממין 3א-2 ("תה אולונג עם תוספות"), ועבור מוצר ממין 3א-3 ("תה לבן עם תוספות"), שהוספו לו תמציות טעם וריח מלאכותיות, יסומן המוצר במילים "תה ירוק בטעם X", או "תה אולונג בטעם X" או "תה לבן בטעם X" בהתאם לעניין, כאשר X הוא שם הטעם והריח.

טבלה 1 – דרישות כימיות לגבי תה ירוק

שיטת בדיקה	הדרישה	המאפיין
ISO 9768	32 מינימום	תמצית מימית, % במסה
ISO 1575	8 מקסימום 4 מינימום	כלל אפר, % במסה
ISO 1576	45 מינימום	אפר מסיס במים, % במסה מכלל האפר
ISO 1578	1.0 ^(א) מינימום 3.0 ^(א) מקסימום	אלקליות האפר המסיס במים (כ-KOH), % במסה
ISO 1577	1.0 מקסימום	אפר שאינו מסיס בחומצה, % במסה
ISO 15598 או ISO 5498 ^(ב)	16.5 מקסימום	סיבים גסים, % במסה
ISO 14502-2	7 מינימום	כלל קטכינים, % במסה
ISO 14502-1	11 מינימום	כלל פוליפנולים, % במסה
	0.5 מינימום	יחס כלל קטכינים לכלל פוליפנולים, % במסה
<p>הערה לתה ירוק שעובד במיוחד באופן כזה המעכב את תכולת הקטכין ואת תכולת כלל הפוליפנולים, לרבות Tencha (מאצ'ה) וגיוקורו, כלל פוליפנולים הוא מינימום 8% במסה וכלל הקטכינים הוא מינימום 5% במסה.</p>		
<p>הערות לטבלה:</p> <p>(א) כאשר האלקליות של האפר המסיס במים מבוטאת במונחים של מילימולים של KOH לכל 100 ג' דוגמה טחונה, הגבולות יהיו: 17.8 מינימום; 53.6 מקסימום.</p> <p>(ב) השיטה הספציפית לקביעת הסיב הגס בתה מפורטת ב-ISO 15598; יחד עם זאת, למטרת הערכה שגרתית, השיטה הכללית המפורטת ב-ISO 5498 מספיקה. במקרים של מחלוקת, השיטה הקובעת אמורה תמיד להיות זו המפורטת ב-ISO 15598. הדרישה נותרת בעינה ללא קשר לשיטה שנבחרה.</p>		

ביבליוגרפיה

[1] ISO 3103, Tea – Preparation of liquor for use in sensory tests