

---

---

**Thé — Classification par catégories par  
analyse granulométrique**

*Tea — Classification of grades by particles size analysis*

**iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)**

ISO 11286:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997>



## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

L'ISO 11286 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 8, *Thé*.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
(standards.iteh.ai)  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997>

© ISO 1997

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

Organisation internationale de normalisation  
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse  
Internet central@iso.ch  
X.400 c=ch; a=400net; p=iso; o=isocs; s=central

Imprimé en Suisse

## Introduction

Depuis de nombreuses années, diverses méthodes sont employées dans l'industrie du thé pour établir la nomenclature des différentes catégories de thé en fonction des tamis utilisés pour leur classification. Toutefois, les désignations données dans un pays n'ont pas toujours la même signification dans un autre pays, et certains pays, notamment les pays producteurs, ont estimé que l'adoption d'une méthode unique et internationale de classification des catégories de thé par distribution granulométrique faciliterait le commerce international.

Le méthode donnée dans la présente Norme internationale fournit un système destiné à remplacer les systèmes traditionnels existants.

## iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 11286:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997>

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 11286:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997>

# Thé — Classification par catégories par analyse granulométrique

## 1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit une méthode pour la classification du thé par catégories selon une analyse granulométrique.

NOTE — La présente méthode peut ne pas être appropriée pour des mélanges de thé.

## 2 Référence normative

La norme suivante contient des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Au moment de la publication, l'édition indiquée était en vigueur. Toute norme est sujette à révision, et les parties prenantes des accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer l'édition la plus récente de la norme indiquée ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 11286:1997

ISO 3310-1:1990, *Tamis de contrôle — Exigences techniques et vérifications — Partie 1: Tamis de contrôle en tissus métalliques.*

## 3 Principe

Séparation du thé en fractions de différentes tailles à l'aide d'un jeu de tamis de contrôle montés sur un dispositif d'agitation, suivie d'une pesée des particules de thé retenues sur chaque tamis puis calcul du pourcentage en masse retenu sur chaque tamis.

## 4 Appareillage

Matériel courant de laboratoire et, en particulier, ce qui suit.

**4.1 Dispositif d'agitation**, capable de produire une fréquence de 3 000 vibrations par minute, d'amplitude de vibration pouvant aller jusqu'à 3 mm et d'angle de vibration de 30°, muni d'une minuterie automatique<sup>1)</sup>.

**4.2 Tamis de contrôle**, conformes à l'ISO 3310-1, de 200 mm de diamètre nominal et de 2 mm, 1,4 mm, 1 mm, 710 µm, 335 µm, 250 µm, 150 µm et 75 µm d'ouvertures de maille, munis d'un réceptacle (de moins de 75 µm) et d'un dispositif de blocage.

---

<sup>1)</sup> Endecotts Octagon 2000 et Endecotts EFC Mark.1 sont des exemples de dispositifs d'agitation appropriés disponibles dans le commerce. Cette information est donnée à l'intention des utilisateurs de la présente Norme internationale et ne signifie nullement que l'ISO approuve ou recommande l'usage exclusif des produits ainsi désignés.

## 5 Échantillonnage

L'échantillonnage ne fait pas partie de la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale. Une méthode d'échantillonnage recommandée est décrite dans l'ISO 1839<sup>2)</sup>.

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon réellement représentatif non endommagé ou modifié lors du transport ou de l'entreposage.

## 6 Mode opératoire

NOTE 1 Si l'on dispose d'un échantillon suffisant, il est conseillé de réaliser la détermination en double.

**6.1** Monter les tamis de contrôle (4.2) par ordre décroissant d'ouverture de maille, puis les ajuster ensemble.

**6.2** Peser  $100 \text{ g} \pm 1 \text{ g}$  de l'échantillon pour laboratoire dans un bécher de 400 ml. Transvaser quantitativement le thé sur le tamis supérieur, puis ajuster le couvercle.

**6.3** Placer les tamis de contrôle sur le dispositif d'agitation (4.1) et assurer leur maintien à l'aide du dispositif de blocage fourni.

Programmer la minuterie automatique pour une durée de 10 min et mettre en route le dispositif d'agitation.

**6.4** À l'arrêt du dispositif d'agitation, enlever puis séparer avec précaution les tamis de contrôle.

**6.5** Procéder au transfert quantitatif du thé recueilli sur chaque tamis de contrôle, dans une série de béchers préalablement pesés à 0,01 g près, puis peser à 0,01 g près.

NOTE 2 Il est conseillé d'utiliser une brosse appropriée pour aider au transfert du thé des tamis de contrôle dans les béchers.

[ISO 11286:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997>

## 7 Calcul

Déterminer le pourcentage de thé retenu sur chaque tamis de contrôle et noter l'ouverture de maille des tamis sur lesquels la plus grande quantité (le pic) et la deuxième plus grande quantité de thé ont été recueillies.

## 8 Classification

Déterminer l'appartenance du thé à l'une des catégories énumérées dans le tableau 1 conformément aux définitions données.

Chacune des catégories 1 à 6 du tableau 1 peut être divisée en sous-catégories A, B et C comme suit.

- A: jusqu'à 2,0 % passant au travers du tamis de 355  $\mu\text{m}$
- B: plus de 2,0 % passant au travers du tamis de 355  $\mu\text{m}$
- C: plus de 5,0 % passant au travers du tamis de 355  $\mu\text{m}$ .

---

2) ISO 1839:1980, *Thé — Échantillonnage*.

Tableau 1 — Désignations des catégories

Catégorie	Définition
1	Pic à 2 mm
2	Pic à 1,4 mm et deuxième pic à 2 mm
3	Pic à 1,4 mm et deuxième pic à 1 mm
4	Pic à 1 mm et deuxième pic à 1,4 mm
4.5	Pic à 1 mm et deuxième pic à 2 mm
5	Pic à 1 mm, deuxième pic à 710 $\mu\text{m}$ et nombre de tamis recueillant plus de 25 % = 1
6	Pic à 1 mm, deuxième pic à 710 $\mu\text{m}$ et nombre de tamis recueillant plus de 25 % = 2 ou plus
7	Pic à 710 $\mu\text{m}$ et deuxième pic à 1 mm
8	Pic à 710 $\mu\text{m}$ et deuxième pic à 355 $\mu\text{m}$
9	Pic à 355 $\mu\text{m}$ , deuxième pic à 710 $\mu\text{m}$ et nombre de tamis recueillant plus de 25 % = 2 ou plus
9.5	Pic à 355 $\mu\text{m}$

## 9 Rapport d'essai

Le rapport d'essai doit indiquer

- la méthode selon laquelle l'échantillonnage a été effectué, si elle est connue;
- la méthode utilisée; et
- le résultat d'essai obtenu.

Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur le résultat d'essai.

Le rapport d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[ISO 11286:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997>



**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 11286:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e0d03539-2bc4-4fef-8475-7ebc15229708/iso-11286-1997>