
Norme internationale



3103

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Thé — Préparation d'une infusion en vue d'examens organoleptiques

Tea — Preparation of liquor for use in sensory tests

Première édition — 1980-04-15

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 3103:1980](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0d1470ab-f6cf-4ab9-bd4c-433e634c22c4/iso-3103-1980>

CDU 663.95 : 159.933 / .934 : 620.115

Réf. n° : ISO 3103-1980 (F)

Descripteurs : thé, analyse sensorielle, préparation de spécimen d'essai, spécimen d'essai.

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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 3103 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en septembre 1977.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée : [ISO 3103:1980](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0d1470ab-f6cf-4ab9-bd4c-433e634e32e4/iso-3103-1980)

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Royaume-Uni
Australie	Iran	Sri Lanka
Autriche	Israël	Tchécoslovaquie
Canada	Kenya	Thaïlande
Chili	Mexico	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	URSS
Espagne	Philippines	USA
Ethiopie	Pologne	Yougoslavie
France	Portugal	
Hongrie	Roumanie	

Le comité membre du pays suivant l'a désapprouvée pour des raisons techniques :

Irlande

Thé — Préparation d'une infusion en vue d'examens organoleptiques

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de préparation d'une infusion de thé en vue d'examens organoleptiques, obtenue en faisant infuser des feuilles de thé.

2 Définitions

Dans le cadre de la présente Norme internationale, les définitions suivantes sont applicables.

2.1 infusion : Solution obtenue par extraction de substances solubles à partir des feuilles séchées de thé, dans les conditions décrites.

2.2 feuilles infusées : Feuilles de thé à partir desquelles l'infusion a été préparée.

NOTE — Dans le commerce, au Royaume-Uni, le terme «infusion» est utilisé dans le sens de 2.2, mais pour éviter une confusion avec l'utilisation plus générale de ce terme, l'expression «feuilles infusées» a été utilisée.

3 Référence

ISO 1839, *Thé — Échantillonnage.*

4 Principe

Extraction de substances solubles, à partir des feuilles de thé séchées contenues dans un pot en porcelaine ou en faïence, au moyen d'eau que l'on vient de porter à ébullition; transvasement de l'infusion dans un bol en porcelaine ou en faïence blanche, examen des qualités organoleptiques de la feuille infusée, et de l'infusion avec ou sans addition de lait.

5 Appareillage

5.1 Pot, de couleur blanche, en porcelaine ou en faïence ver-

nie, à bord partiellement dentelé (voir figure) et muni d'un couvercle dont le rebord s'adapte librement à l'intérieur du pot.

5.2 Bol, de couleur blanche, en porcelaine ou en faïence vernie.

NOTE — Différents modèles de pots et de bols peuvent être utilisés, mais il est recommandé d'adopter l'un des deux modèles décrits dans l'annexe et représentés sur la figure.

6 Échantillonnage

Voir l'ISO 1839.

7 Mode opératoire

7.1 Prise d'essai

Peser, à $\pm 2\%$ près, une masse de thé correspondant à 2 g de thé pour 100 ml d'infusion, c'est-à-dire $5,6 \pm 0,1$ g de thé pour le grand pot ou $2,8 \pm 0,05$ g pour le petit pot (voir l'annexe), et l'introduire dans le pot (5.1).

7.2 Préparation de l'infusion

7.2.1 Préparation sans lait

Remplir le pot contenant le thé avec de l'eau¹⁾ récemment portée à l'ébullition, jusqu'à environ 4 à 6 mm du bord (ce qui correspond approximativement à 285 ml pour le grand pot et à 140 ml pour le petit pot décrits en annexe), et mettre le couvercle. Laisser infuser le thé durant 6 min, puis, en maintenant le couvercle en place de façon à retenir les feuilles de thé, verser le liquide à travers les dents de scie dans le bol (5.2) correspondant au pot choisi. Enlever et retourner le couvercle, y déposer les feuilles infusées et placer le couvercle ainsi retourné sur le pot vide, afin de pouvoir examiner les feuilles infusées. Dans le cas de grades Dust très fins, prendre des précautions particulières en utilisant un tamis.

1) La flaveur et l'aspect de l'infusion sont affectés par la dureté de l'eau utilisée. Celle-ci doit être identique à l'eau potable de la région où le thé est consommé. Exceptionnellement, par exemple lorsque des examens comparatifs doivent être effectués dans des régions différentes et qu'il n'est pas possible de se procurer des eaux identiques ou de l'eau ordinaire appropriée, on peut utiliser de l'eau distillée ou déionisée. Il faut reconnaître, cependant, que les résultats ainsi obtenus ne donneront pas nécessairement une idée exacte de la flaveur de l'infusion qui serait obtenue à partir d'une eau ordinaire, puisque les sels minéraux de cette dernière peuvent modifier la flaveur et l'aspect du thé.

7.2.2 Préparation avec du lait

Verser dans le bol (5.2) un lait exempt de toute saveur étrangère (par exemple, lait cru ou lait pasteurisé non bouilli), à raison d'environ 5 ml pour le grand bol et 2,5 ml pour le petit bol décrits en annexe.

Préparer l'infusion comme décrit en 7.2.1, mais la verser dans le bol après l'introduction du lait pour éviter sa surchauffe, sauf si ce procédé est contraire à la pratique courante dans les organisations concernées.

Si le lait est ajouté après, l'expérience montre que les meilleurs résultats sont obtenus lorsque la température de l'infusion est comprise entre 65 °C et 80 °C au moment où l'on ajoute le lait.

L'addition de lait n'est pas indispensable, mais elle aide parfois à accentuer les différences de saveur et de couleur.

NOTE — Lorsque des essais comparatifs sont effectués avec les infusions préparées selon 7.2.1 ou 7.2.2, les facteurs suivants doivent être maintenus identiques :

- a) la masse du thé;
- b) le volume et le type de l'eau;
- c) la capacité et les dimensions des pots et des bols;

- d) le temps d'infusion;
- e) le volume et le type du lait (éventuellement).

8 Procès-verbal d'essai

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée, y compris les détails suivants :

- la masse de thé utilisée;
- le volume d'eau utilisé;
- la durée de l'infusion, si elle est différente de 6 min;
- l'origine de l'eau (si nécessaire);
- si l'essai a été réalisé avec lait ou sans lait et, dans le premier cas, le volume et le type du lait et si celui-ci a été versé dans le bol avant ou après l'infusion.

Le procès-verbal d'essai doit également donner tous les renseignements nécessaires à l'identification de l'échantillon.

ITEH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3103:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0d1470ab-f6cf-4ab9-bd4c-433e634c22c4/iso-3103-1980>

Annexe

Exemples de pots et de bols pour la préparation d'une infusion de thé

Sur la figure sont représentés deux modèles de pots couramment utilisés, avec le bol correspondant. Les détails non indiqués sur la figure sont donnés ci-dessous.

A.1 Pots

A.1.1 La capacité maximale, lorsque les pots sont remplis jusqu'au bord partiellement dentelé, est de 310 ± 8 ml pour le grand pot et de 150 ± 4 ml pour le petit pot.

L'intérieur des pots peut être marqué d'une encoche ou d'un trait de couleur, afin de repérer le volume d'eau à verser.

A.1.2 Les couvercles sont percés d'un petit orifice permettant l'entrée de l'air au moment où l'on verse le liquide.

A.2 Bols

La capacité maximale est de 380 ml pour le grand bol et de 200 ml pour le petit bol.

NOTE — Le diamètre du bol doit être prévu de façon à permettre au pot, muni de son couvercle, de se trouver entièrement au-dessus de la surface interne du bol lorsque l'on verse l'infusion. Pendant cette opé-

ration, l'angle de la surface interne du bol doit laisser au dégustateur une vue ininterrompue de l'infusion, sans provoquer d'ombre.

A.3 Tolérances

A.3.1 Les tolérances indiquées à la figure s'appliquent au matériel usuel et il est recommandé d'appliquer des spécifications plus sévères dans les fabrications.

A.3.2 Les masses recommandées sont indiquées ci-dessous. Elles sont nécessaires si l'on veut obtenir un profil de température constant pendant la préparation de l'infusion et éliminer les variations de température, d'un échantillon à l'autre, pendant la dégustation.

Pot sans couvercle :

grand modèle, 200 ± 10 g;

petit modèle, 118 ± 10 g.

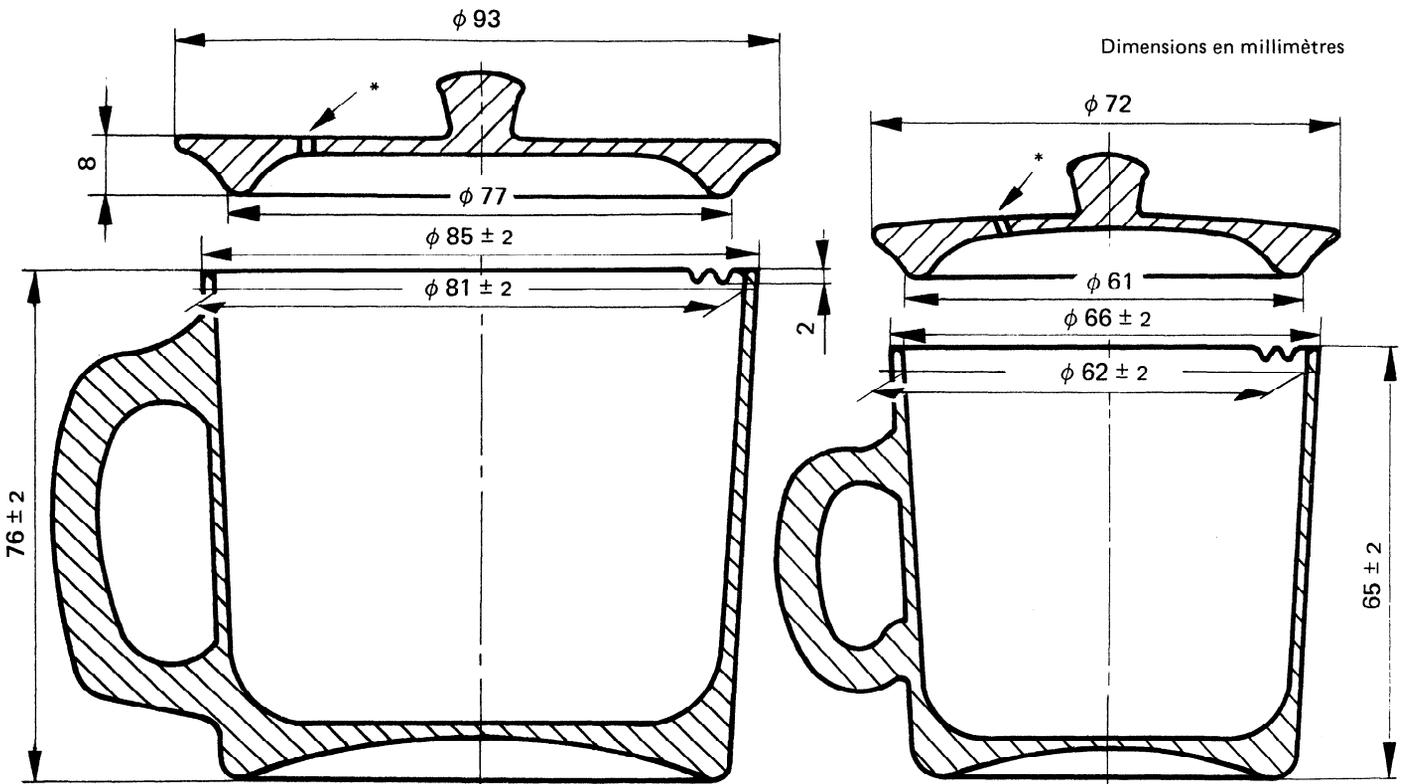
Bol :

grand modèle, 200 ± 20 g;

petit modèle, 105 ± 20 g.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

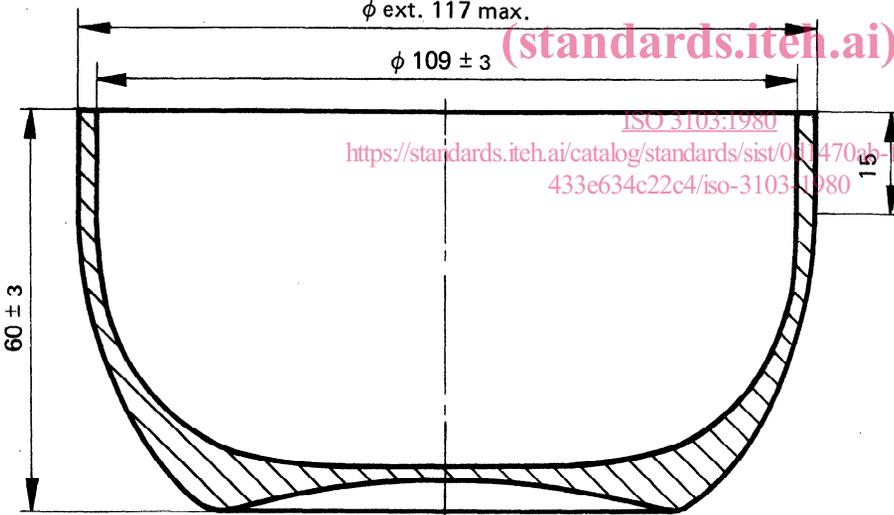
ISO 3103:1980
standards/sist/0d1470ab-f6cf-4ab9-bd4c-45365402267/iso-3103-1980



Grand pot et couvercle

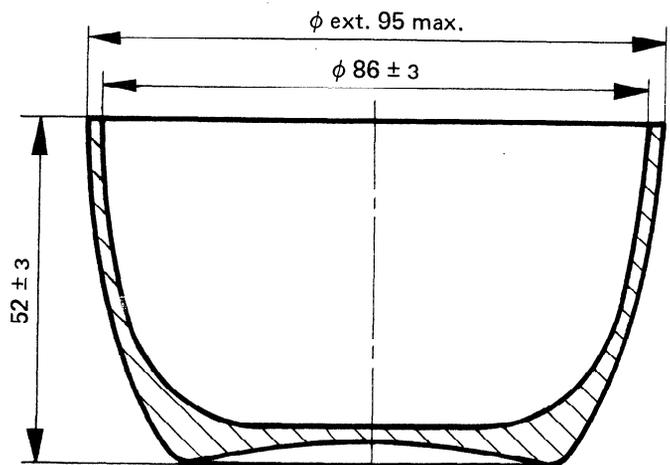
Petit pot et couvercle

ϕ ext. 117 max.



Grand bol

ISO 3103:1980
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/041470ab-f6cf-4ab9-bd4c-433e634c22c4/iso-3103-1980>



Petit bol

* Petit orifice dans le couvercle en vue de faciliter l'écoulement

Figure — Pots et bols pour la préparation d'une infusion de thé

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3103:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0d1470ab-f6cf-4ab9-bd4c-433e634c22c4/iso-3103-1980>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3103:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0d1470ab-f6cf-4ab9-bd4c-433e634c22c4/iso-3103-1980>