
Norme internationale



3720

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

Thé noir — Définition et caractéristiques de base

Black tea — Definition and basic requirements

Troisième édition — 1986-09-01

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3720:1986

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ec44c037-79fc-431b-8206-4c9a2e775a82/iso-3720-1986>

CDU 633.72

Réf. n° : ISO 3720-1986 (F)

Descripteurs : produit agricole, thé, spécification.

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 créé à cet effet. 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. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 3720 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

[ISO 3720:1986](#)

Cette troisième édition annule et remplace la seconde édition (ISO 3720-1981), dont le paragraphe 4.1 a fait l'objet d'une révision technique, et dont l'annexe a été remplacée par une référence à l'ISO 5498.

L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que toutes les Normes internationales sont de temps en temps soumises à révision et que toute référence faite à une autre Norme internationale dans le présent document implique qu'il s'agit, sauf indication contraire, de la dernière édition.

Thé noir — Définition et caractéristiques de base

0 Introduction

Le thé est cultivé et manufacturé dans de nombreux pays du monde et est mélangé et/ou bu dans beaucoup plus de pays encore. Le thé noir peut être produit à partir du thé d'un jardin ou d'une région ou peut être un mélange de deux origines ou plus.

Les caractéristiques souhaitées d'un thé noir et de l'infusion résultante dépendent de nombreux facteurs incluant le type d'eau utilisée pour préparer la boisson, le fait de boire l'infusion avec ou sans lait ou citron et des goûts individuels.

Les objectifs de la présente Norme internationale sont de spécifier l'origine de la plante à partir de laquelle le thé noir est manufacturé et d'indiquer certaines caractéristiques chimiques qui, si l'on y satisfait, sont une indication d'un thé ayant été sujet à une pratique de production reconnue comme bonne.

Il revient aux parties concernées d'appliquer les spécifications de la présente Norme internationale à une livraison ou un lot de thé noir. La qualité du thé est en général contrôlée par des dégustateurs de thé, qui appuient leurs jugements sur leur expérience préalable concernant le thé de la région productrice et sur leur connaissance des conditions et des préférences nationales ou régionales dans le pays consommateur. Il est possible de prendre en considération des caractéristiques telles que l'aspect du thé avant la préparation d'une infusion, l'aspect des feuilles de thé infusées et l'aspect, l'odeur et le goût de l'infusion. Un dégustateur de thé peut évaluer si un thé n'est vraisemblablement pas en mesure de correspondre aux caractéristiques chimiques. Ainsi, dans la pratique, pour éviter des frais les théis seront soumis à l'analyse chimique seulement si le thé est considéré comme «suspect» par un dégustateur.

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie les différentes parties de la plante qui sont aptes à la préparation du thé noir destiné à la consommation comme boisson et les caractéristiques chimiques du thé noir utilisées pour indiquer qu'un thé de cette origine a été produit en conformité avec les bonnes pratiques de production.

Elle spécifie également les caractéristiques de l'emballage et du marquage du thé noir dans un contenant.

Elle n'est pas applicable au thé noir décaféiné.

2 Références

ISO 1572, *Thé — Préparation d'un échantillon broyé de teneur en matière sèche connue.*

ISO 1573, *Thé — Détermination de la perte de masse à 103 °C.*

ISO 1574, *Thé — Détermination de l'extrait à l'eau.*

ISO 1575, *Thé — Détermination des cendres totales.*

ISO 1576, *Thé — Détermination des cendres solubles et des cendres insolubles dans l'eau.*

ISO 1577, *Thé — Détermination des cendres insolubles dans l'acide.*

ISO 1578, *Thé — Détermination de l'alcalinité des cendres solubles dans l'eau.*

ISO 1839, *Thé — Échantillonnage.*

ISO 3103, *Thé — Préparation d'une infusion en vue d'examen organoleptiques.*

ISO 5498, *Produits agricoles alimentaires — Détermination de l'indice d'insoluble dit «cellulosique» — Méthode générale.*

ISO 6078, *Thé noir — Vocabulaire.*

3 Définition

thé noir : Thé, préparé au moyen de traitements appropriés, notamment par fermentation et séchage, uniquement à partir des feuilles, bourgeons et tiges tendres des variétés de l'espèce *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze, reconnues aptes à la préparation de thé destiné à la consommation comme boisson.

[Définition extraite de l'ISO 6078].

4 Caractéristiques de base

4.1 Caractéristiques générales

Le thé ne doit pas être altéré et doit être pratiquement exempt de matières étrangères. L'infusion permettant de contrôler l'altération doit être préparée selon l'ISO 3103. L'évaluation du thé doit être décrite dans le procès-verbal d'essai à l'aide des termes définis dans l'ISO 6078.

4.2 Caractéristiques chimiques

4.2.1 Le thé noir doit répondre aux spécifications du tableau, dans lequel tous les chiffres indiqués sont calculés par rapport au produit séché à l'étuve à 103 ± 2 °C selon la méthode décrite dans l'ISO 1572.

4.2.2 Il n'y a pas de limite spécifiée pour la «teneur en eau» du thé tel qu'il est reçu. Si on le désire, la perte effective de masse de l'échantillon tel qu'il est reçu, à 103 °C, peut être déterminée et le résultat indiqué dans le procès-verbal d'essai. La détermination doit alors être effectuée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 1573.

Tableau — Caractéristiques chimiques du thé noir

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Extrait aqueux, % (m/m), minimum	32	ISO 1574
Cendres totales, % (m/m), maximum minimum	8 4	ISO 1575
Cendres solubles dans l'eau, % (m/m) des cendres totales, minimum	45	ISO 1576
Alcalinité des cendres solubles dans l'eau (exprimée en KOH), % (m/m), minimum maximum	1,0* 3,0*	ISO 1578
Cendres insolubles dans l'eau, % (m/m), maximum	1,0	ISO 1577
Indice d'insoluble dit «cellulosique», % (m/m), maximum	16,5	ISO 5498

* Si l'alcalinité des cendres solubles dans l'eau est exprimée en millimoles de KOH pour 100 g d'échantillon pulvérisé, les limites seront
— minimum 17,8
— maximum 53,6

5 Échantillonnage

Voir ISO 1839.

6 Méthodes d'essai

6.1 Les échantillons de thé doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux caractéristiques chimiques de la présente Norme internationale, en utilisant les méthodes d'essai indiquées dans le tableau.

6.2 Les déterminations spécifiées dans le tableau doivent être effectuées sur un échantillon broyé, préparé selon l'ISO 1572.

7 Emballage et marquage

7.1 Emballage

Le thé doit être emballé dans des récipients fermés, propres et secs, en un matériau n'ayant aucune action sur le thé.

7.2 Marquage

Les emballages de thé doivent être marqués selon les prescriptions légales et les accords entre les parties intéressées.