

# Türk Yeşil Çay Standartları- TS 12691/Ocak 2001-Özet

## Yeşil Çay

Yeşil çay; *Camelia sinensis* (Linnaeus) O.Kuntze türünün farklı varyetelerinin yaş yapraklarının (iki buçuk yaprak) tomurcuk ve bunlara bitişik taze sap kısımlarının uygun yöntemlerle işlenmesiyle elde edilen üründür.

## Duyusal Özellikler

Yeşil çay kendine has görünüş ve rente olmalı, gözle görülebilen yabancı madde, lif çöp ve yabancı koku ihtiva etmemelidir.

Yeşil çay demlendiğinde dem; soluk yeşilimsi, çuha çiçeği veya limon sarısı renginde parlak olmalı, bulanıklık göstermemeli ve tadı kendisine has olmalıdır.

## Fiziksel Özellikler

Yeşil çayda, toplam olarak, yeşil toz çay oranı en fazla %12 olmalı, okside olmuş bitki parçaları bulunmamalıdır.

## Kimyasal

## Özellikler

Yeşil çayın özellikleri aşağıdaki çizelgede verilen değerlere uygun olmalıdır.

Özellikler	En Az	En Çok
Toplam Kül (KM'de) %(m/m)	4	8
Su Ekstraktı (KM'de), %(m/m)	29	*
Ham Selüloz (KM'de), %(m/m)	*	<b>6</b>
%10'luk Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül (KM'de), %(m/m)	*	1
Kafein (KM'de), %(m/m)	1,5	*
Suda Çözünen Külün Toplam küldeki Oranı , %(m/m)	45	*
Boyar Madde (Bulunmamalı)	*	*