
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55325—
2012

КОНЦЕНТРАТ ЧАЙНЫЙ ЖИДКИЙ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 451 «Чай, кофе и напитки на их основе»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1639-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартиформ. 2014

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Общие технические требования	2
5 Правила приемки	3
6 Методы контроля	3
7 Транспортирование и хранение	3
Приложение А (обязательное) Метод определения органолептических показателей	4
Приложение Б (рекомендуемое) Пример определения массовой доли сухого экстракта чая в жидком концентрате чая ареометрическим методом	5

КОНЦЕНТРАТ ЧАЙНЫЙ ЖИДКИЙ

Общие технические условия

Tea concentrate in liquid form. General specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на чайный жидкий концентрат.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.1.5, требования к качеству продукции — в 4.1.2, 4.1.3, требования к упаковке — в 4.3, требования к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
- ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 6687.2—90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ
- ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб
- ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ Р 55326—2012 Концентрат чайный жидкий. Отбор проб для анализа

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 концентрат чайный жидкий: Жидкий пищевой продукт, растворимый в воде, содержащий не менее 66 % (по массе) сухого экстракта чая и не содержащий других пищевых компонентов.

3.2 сухой экстракт чая: Водорастворимая фракция сухого вещества чайного листа.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Чайный жидкий концентрат должен быть изготовлен по рецептурам в соответствии с требованиями [1] и настоящего стандарта.

4.1.2 По органолептическим показателям чайный жидкий концентрат должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость
Цвет	В соответствии с рецептурами на чайные жидкие концентраты конкретных наименований
Вкус	Выраженный, свойственный данному продукту. Не допускается посторонний привкус

4.1.3 Физико-химические показатели чайного жидкого концентрата должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухого экстракта чая, %, не менее	66

4.1.4 Органолептические и физико-химические показатели продуктов, обусловленные особенностями используемого сырья, должны быть установлены в рецептурах на продукты конкретных наименований.

4.1.5 По показателям безопасности чайный жидкий концентрат должен соответствовать нормам, установленным [1].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Для изготовления чайного жидкого концентрата применяют различные виды чая.

4.2.2 Сырье, используемое в производстве чайного жидкого концентрата, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным [1].

4.3 Упаковка

4.3.1 Чайный жидкий концентрат упаковывают в тару, изготовленную из материалов, обеспечивающих его качество и безопасность в соответствии с [2].

4.3.2 Объем чайного жидкого концентрата в единице потребительской тары должен соответствовать указанному в маркировке на потребительской таре, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений объема продукта в единице потребительской тары — по ГОСТ 8.579.

4.3.3 Потребительскую тару упаковывают в транспортную тару.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской тары — по [3], ГОСТ Р 51074.

П р и м е ч а н и е — На упаковку может быть нанесена дополнительная маркировка с указанием рекомендованного способа приготовления.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

Чайный жидкий концентрат принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, изготовленной одним изготовителем по одному нормативному документу в определенный промежуток времени, одинаково упакованной и маркированной, сопровождаемое одним комплектом товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

5.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов и микробиологических показателей в чайном жидком концентрате устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 55326.

6.2 Определение органолептических показателей — в соответствии с приложением А.

6.3 Определение массовой доли сухого экстракта чая — по ГОСТ 6687.2 (пример определения приведен в приложении Б).

6.4 Определение токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Чайный жидкий концентрат транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на конкретных видах транспорта.

7.2 Срок годности, а также правила и условия хранения и транспортирования чайного жидкого концентрата устанавливает изготовитель в технологической инструкции на чайные жидкие концентраты конкретного наименования.

Приложение А
(обязательное)

Метод определения органолептических показателей

А.1 Область применения

Настоящий метод распространяется на чайные жидкие концентраты и устанавливает порядок определения органолептических показателей.

Отбор проб — по ГОСТ Р 55326.

А.2 Проведение испытания

Органолептические показатели определяют в следующей последовательности: внешний вид и цвет концентрата; внешний вид, цвет и вкус настоя.

Внешний вид и цвет определяют в концентрате и настое, вкус — только в настое.

Для определения внешнего вида и цвета чайного жидкого концентрата часть объединенной пробы продукта помещают в стеклянный стакан вместимостью 100 см³. Прозрачность и цвет концентрата определяют визуально в ярком проходящем свете.

Для определения внешнего вида, цвета и вкуса настоя готовят настой в соответствии со способом приготовления, указанным на маркировке продукции.

Определяют внешний вид и цвет настоя визуально. Вкус настоя определяют после его остывания до температуры $(55 \pm 5) ^\circ\text{C}$.

Приложение Б
(рекомендуемое)

**Пример определения массовой доли сухого экстракта чая в жидком концентрате чая
ареометрическим методом**

Б.1 Сущность метода, аппаратура, материалы и реактивы, подготовка к анализу, обработка результатов — по ГОСТ 6687.2.

Б.2 Отбор проб — по ГОСТ Р 55326.

Б.3 Порядок проведения анализа

В стакане емкостью 600 см³ взвешивают 120 г жидкого концентрата чая. Не снимая стакан с весов, доводят его содержимое дистиллированной водой до общей массы 600 г. Тщательно перемешивают до полного растворения концентрата. При этом достигается пятикратное разбавление.

Разбавленный концентрат наливают в тщательно вымытый и высушенный стеклянный цилиндр. Осторожно опускают в цилиндр чистый сухой ареометр, не отпуская его раньше, чем он опустится до деления, соответствующего предполагаемой массовой доле сухого экстракта чая.

После того, как ареометр примет устойчивое положение, его легким толчком погружают глубже на 1—2 деления.

Через 3 мин после того, как ареометр придет в равновесие, проводят отсчет от верхнего края мениска. Во время определения необходимо следить, чтобы ареометр не прикасался к стенкам цилиндра.

Затем отмечают температуру испытуемой жидкости.

Если температура отличается от 20 °С, вносят соответствующую поправку.

Массовую долю сухого экстракта чая получают умножением показания ареометра (с учетом поправки на отклонение температуры от 20 °С) на 5 (фактор разбавления).

Пример — Показание ареометра 13,70 % при температуре 24 °С. К показаниям ареометра прибавляют 0,23 %. Массовая доля сухого экстракта чая в разбавленном концентрате составляет 13,93 %. Результат умножают на 5. Массовая доля сухого экстракта чая в жидком концентрате чая составляет 69,65 %.

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»*
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»*

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 663.95:006.354

ОКС 67.140.10

Н50

ОКП 91 9100

Ключевые слова: концентрат чайный жидкий, технические условия

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 11.02.2014. Подписано в печать 21.02.2014. Формат 60x84^{1/8}. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 128 экз. Зак. 295.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru