
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32574—
2013

ЧАЙ ЗЕЛЕНый

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2013 г. № 62-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 марта 2014 г. № 224-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32574—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1939—90, ГОСТ 3716—90

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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

© Стандартиформ, 2014

В Российской Федерации 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

ЧАЙ ЗЕЛЕНЬЙ

Технические условия

Green tea. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зеленый чай.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 5.1.4, требования к качеству продукции — в 5.1.2, 5.1.3, требования к упаковке — в 5.3.1—5.3.3, к маркировке — в 5.4.1—5.4.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 ISO 1575—2013 Чай. Метод определения общего содержания золы

ГОСТ ISO 1576—2013 Чай. Метод определения содержания водорастворимой и водонерастворимой золы

ГОСТ 1936—85 Чай. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12120—82 Банки металлические и комбинированные. Технические условия

ГОСТ 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ ISO 15598—2013 Чай. Метод определения содержания грубых волокон

ГОСТ 24370—80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской упаковке. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

- 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 28551—90 Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30288—95 Тара стеклянная. Общие положения по безопасности, маркировке и ресурсосбережению
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 32170—2013 Чай. Правила приемки
ГОСТ 32572—2013 Чай. Органолептический анализ
ГОСТ 32593—2013 Чай и чайная продукция. Термины и определения

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32593.

4 Классификация

4.1 По способу технологической обработки чайного листа и внешнему виду зеленый чай подразделяют:

- на листовой;
- гранулированный;
- прессованный (или кирпичный).

4.2 В зависимости от исходного сырья и степени его искусственного измельчения листовой зеленый чай подразделяют:

- на крупный (размер 1 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт);
- средний (размер 2—6 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт);
- мелкий (размер 7—15 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Зеленый чай должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям зеленый чай должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид настоя чая: - листового и гранулированного;	Светло-желтый или светло-зеленый, прозрачный или мутноватый
- прессованного	Красно-желтый
Аромат и вкус настоя чая: - листового и гранулированного;	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкуса
- прессованного	Свойственные зеленому прессованному чаю
Цвет разваренного чайного листа чая: - листового и гранулированного	Однородный, с желтоватым или зеленоватым оттенком
- прессованного	Темно-зеленый с темно-коричневым оттенком
Внешний вид чая: - листового	Однородный, ровный, скрученный
- гранулированного	Достаточно ровный, сферической или продолговатой формы
- прессованного	Спрессованная плитка темно-зеленого цвета, поверхность гладкая, края ровные

5.1.3 Физико-химические показатели зеленого чая должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Минимальное значение	Максимальное значение
Содержание водорастворимых экстрактивных веществ*, % (мас.)	33,0	—
Массовая доля влаги, % (мас.)	—	10,0
Общее содержание золы*, % (мас.)	4,0	8,0
Содержание водорастворимой золы (доля от общего содержания золы)*, % (мас.)	40,0	—
Содержание грубых волокон*, % (мас.)	—	24,0
* Для прессованного чая не нормируется.		

5.1.4 По показателям безопасности (токсичные элементы, микробиологические показатели) зеленый чай должен соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

Сырье, используемое в производстве зеленого чая, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Упаковка

5.3.1 Зеленый чай фасуют в упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих его сохранность в соответствии с [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Масса зеленого чая в единице потребительской упаковки должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы продукта в единице потребительской упаковки от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.3.3 Потребительскую упаковку помещают в транспортную упаковку.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки — в соответствии с [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Наименование должно включать термины «зеленый чай» или «чай зеленый» и по усмотрению производителя может быть дополнено другой информацией, характеризующей продукт, а также придуманным (фантазийным) наименованием.

5.4.3 Допускается нанесение другой информации, не вводящей в заблуждение потребителя и не противоречащей нормативным актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.4 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

- номер партии или другую информацию, позволяющую идентифицировать партию.

5.4.5 Дополнительно могут быть нанесены манипуляционные знаки по ГОСТ 14192, а также другая информация, не противоречащая нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 32170.

Зеленый чай принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Содержание массовой доли влаги, общей золы, водорастворимой золы и грубых волокон контролируют только при наличии разногласий в оценке качества зеленого чая.

6.3 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности в зеленом чае устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 1936.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32572.

7.3 Определение содержания водорастворимых экстрактивных веществ — по ГОСТ 28551.

7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 1936.

7.5 Определение общего содержания золы — по ГОСТ ISO 1575.

7.6 Определение содержания водорастворимой золы — по ГОСТ ISO 1576.

7.7 Определение содержания грубых волокон — по ГОСТ ISO 15598.

7.8 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути — по ГОСТ 26927.

7.10 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Зеленый чай транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Срок годности, а также правила и условия хранения и транспортирования в течение срока годности устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Способы упаковывания зеленого чая

А.1 Упаковывание в потребительскую упаковку

А.1.1 Зеленый чай фасуют массой нетто от 1,0 до 1000,0 г включительно.

А.1.2 Зеленый чай упаковывают:

- в металлические банки по ГОСТ 12120;
- стеклянные банки по ГОСТ 30288;
- пакеты из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 24370;
- коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12301;
- пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302.

А.1.3 Допускается потребительскую упаковку по А.1.2 комплектовать и укладывать в групповую упаковку.

А.2 Упаковывание в транспортную упаковку

А.2.1 Фасованный зеленый чай упаковывают в транспортную упаковку:

- термоусадочную пленку по ГОСТ 25776, ГОСТ 25951;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354.

А.3 Допускается использовать виды потребительской и транспортной упаковки, аналогичные указанным в А.1 и А.2.

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»

Ключевые слова: чай зеленый, технические условия

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Коралева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 29.05.2014. Подписано в печать 06.06.2014. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 57 экз. Зак. 2235.