ГОСТ 28550—90
(ИСО 1572—80)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧАЙ

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ ПРОБЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.951:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧАЙ

Метод приготовления измельченной пробы и определения сухих веществ

ГОСТ 28550—90 (ИСО 1572—80)

Tea. Method for preparation of ground sample and determination of dry matters content

МКС 67.140.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.05.91

Настоящий стандарт распространяется на черный чай и устанавливает метод приготовления измельченной пробы чая и определения сухих веществ для использования в аналитических целях.

Сухое вещество — вещество, остающееся после высушивания измельченной пробы продукта до постоянной массы в заданных условиях.

Метод предусматривает измельчение пробы и определение массовой доли сухих веществ в измельченной пробе высушиванием при температуре (103 ± 2) °С до постоянной массы.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 1936.

2. АППАРАТУРА, РЕАКТИВЫ

Мельница, изготовленная из материала, не поглощающего влагу, легко очищаемая и обеспечивающая получение частиц, проходящих через сито размером 500 мкм.

Сосуд для проб чистый, сухой, изготовленный из стекла или другого, подходящего для этой цели материала, не оказывающего влияния на пробу, такого размера, чтобы он почти полностью заполнялся измельченной пробой.

Стаканчик с крышкой для взвешивания (бюкса) типа СН 45/13 или СН 60/14 по ГОСТ 25336.

Шкаф сушильный лабораторный с терморегулятором, обеспечивающим поддержание постоянной температуры (103 ± 2) °С.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104* 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г.

Кальций хлористый плавленый по НТД.

Допускается использование импортной аппаратуры квалификации не ниже указанной в стандарте.

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗМЕЛЬЧЕННОГО ОБРАЗЦА

С помощью мельницы размалывают небольшое количество пробы и выбрасывают ее, затем быстро измельчают количество пробы, несколько большее по сравнению с требуемым для испытания.

Если содержание влаги высокое, то для измельчения необходимо предварительно досушить испытуемую пробу, охладить и затем измельчать.

Измельченную пробу помещают в предварительно высушенный сосуд для пробы и немедленно закрывают его.

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2005
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ СУХИХ ВЕЩЕСТВ

4.1. Подготовка к анализу

Открытый стаканчик и его крышку нагревают в течение 1 ч в сушильном шкафу при температуре (103 ± 2) °С, охлаждают в эксикаторе, после чего накрывают стаканчик крышкой и взвешивают с погрешностью не более 0,001 г.

4.2. Проведение анализа

Взвешивают в стаканчике навеску измельченной пробы массой 5 г с погрешностью не более 0,001 г.

Стаканчик вместе с навеской и крышкой, помещенной рядом, высушивают в сушильном шкафу в течение 6 ч при температуре (103 ± 2) °С, затем закрывают крышкой, охлаждают в эксикаторе 20—30 мин и взвешивают. Стаканчик снова помещают в сушильный шкаф, нагревают в течение 1 ч, охлаждают 20—30 мин в эксикаторе и взвешивают.

Повторяют процесс высушивания до тех пор, пока разность между двумя последовательными взвешиваниями не будет превышать 0,005 г.

Обычно сушка в течение 16 ч при температуре (103 ± 2) °С дает сходные результаты, однако необходимо убедиться в этом в каждом отдельном случае.

4.3. Обработка результатов

Массовую долю сухих веществ (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_2 - m_0}{m_1 - m_0} \cdot 100,$$

где m_2 — масса стаканчика с крышкой и навеской после высушивания, г;

m_0 — масса пустого стаканчика с крышкой, г;

m_1 — масса стаканчика с крышкой и навеской до высушивания, г.

За окончательный результат анализа принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,3 %.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением по чаю, субтропическим культурам и чайной промышленности**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 04.05.90 № 1104**

3. **Стандарт полностью соответствует международному стандарту ИСО 1572—80**

4. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 1936—85	1
ГОСТ 24104—88	2
ГОСТ 25336—82	2

6. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

7. **ПЕРЕИЗДАНИЕ.Июль 2005 г.**

Переиздание (по состоянию на июнь 2008 г.)

Редактор *Л.И. Нахимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 21.07.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс Печать офсетная. Усл.печ.л. 0,47. Уч.-изд.л. 0,25. Тираж 104 экз. Зак. 962.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru