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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ ISO 3103— 2013**

# ЧАЙ

## Приготовление настоя для органолептического анализа

(ISO 3103:1980, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

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

**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН Некоммерческой организацией «Российская ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44)

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 |
| Россия | RU | Росстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 марта 2014 г. № 188-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 3103—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 3103:1980 «Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа» («Tea — Preparation of liquor for use in sensory tests», IDT).

Международный стандарт разработан Подкомитетом ISO TC 34/SC 8 «Чай» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

© ISO, 1980 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ЧАЙ

## Приготовление настоя для органолептического анализа

Tea. Preparation of liquor for use in sensory tests

Дата введения — 2015—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод приготовления настоя чая для органолептического анализа путем заваривания чайного листа.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения).

ISO 1839, Tea — Sampling (Чай. Отбор проб)

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **настой** (liquor): Раствор, приготовленный экстрагированием растворимых веществ из сухого чайного листа при определенных условиях.

3.2 **разваренный лист** (infused leaf): Чайный лист, из которого был приготовлен настой.

## 4 Принцип

Экстрагирование кипящей водой растворимых веществ из сухого чайного листа, помещенного в фарфоровый или керамический сосуд, переливание настоя в белую фарфоровую или керамическую чашу, определение органолептических показателей разваренного чайного листа и настоя с добавлением и/или без добавления молока.

## 5 Посуда

5.1 Сосуд, изготовленный из белого фарфора или глазированной керамики, с зазубренными краями (см. рисунок А.1 приложения А), снабженный крышкой, неплотно прилегающей к краям сосуда.

5.2 Чаша, изготовленная из белого фарфора или глазированной керамики.

Примечание — Сосуды и чаши могут иметь различные размеры, при этом рекомендуется использовать сосуды и чаши, соответствующие одному из двух размеров, приведенных на рисунке А.1 приложения А.

## 6 Отбор проб

Отбор проб — по ISO 1839.

Издание официальное

## 7 Процедура

### 7.1 Проба

2 г чайного листа на 100 см$^3$ настоя взвешивают с погрешностью ± 2 % [т. е. (5,7 ± 0,1) г на большой сосуд для заваривания, (2,8 ± 0,05) г на малый сосуд для заваривания, описанные в приложении А] и переносят его в сосуд для заваривания (см. 5.1).

### 7.2 Приготовление настоя

#### 7.2.1 Приготовление настоя без молока

В сосуд, содержащий пробу чая, добавляют кипящую воду[1)] до уровня от 4 до 6 мм от края (т. е. приблизительно 285 см$^3$ при использовании большого сосуда для заваривания, 140 см$^3$ при использовании малого сосуда для заваривания, описанных в приложении А) и закрывают крышкой. Дают чаю настояться в течение 6 мин, затем, удерживая крышку так, чтобы разваренный чайный лист оставался в сосуде, переливают настой через зазубренный край в чашу (см. 5.2), вместимость которой соответствует вместимости сосуда для заваривания. Переворачивают крышку, перемещают на нее разваренный чайный лист и помещают ее на опорожненный сосуд для органолептического анализа разваренного чайного листа.

При анализе мелкого чая необходима особая тщательность, и может потребоваться применение сита.

#### 7.2.2 Приготовление настоя с молоком

Добавляют молоко без постороннего привкуса (например, сырое или пастеризованное молоко) в чашу (см. 5.2) вместимостью приблизительно 5 см$^3$ на большую чашу, 2,5 см$^3$ на малую чашу, как описано в приложении А.

Готовят настой по 7.2.1, но переливают его в чашу после добавления молока, чтобы избежать его сворачивания.

Если молоко добавляют в настой, то, как показывает опыт, наилучшие результаты достигаются, если температура настоя в момент добавления молока составляет от 65 °С до 80 °С.

Хотя добавление молока не является принципиальным, оно помогает выделить различия во вкусе и цвете.

Примечание — Если проводят сравнительный анализ с использованием настоев, приготовленных в соответствии с 7.2.1 или 7.2.2, необходимо, чтобы были сохранены следующие условия:

- масса чая;
- объем и характеристики воды;
- вместимость и размеры сосудов для заваривания и чаш;
- время заваривания;
- объем и характеристики молока (если используется).

## 8 Протокол испытаний

Протокол испытаний должен содержать информацию о методе испытания, в том числе:

- о массе пробы;
- об объеме использованной воды;
- о времени заваривания, если оно отлично от 6 мин;
- об источнике воды (при необходимости);
- использовалось ли молоко при анализе и если использовалось, то его объем и характеристика, а также добавлялось ли молоко в чашу до или после добавления настоя.

Протокол испытаний также должен содержать информацию, необходимую для идентификации пробы.

---

[1)] На вкус и внешний вид настоя может повлиять жесткость воды. Вода для приготовления настоя должна быть аналогичной питьевой воде, доступной в регионе потребления чая. В особых случаях, например если проводят сравнительный анализ в различных регионах и при этом нет возможности использовать воду с одними и теми же характеристиками или подходящую обычную воду, может быть использована дистиллированная или деионизированная вода. При этом, однако, необходимо учитывать, что полученные результаты могут не соответствовать реальному вкусу настоя, приготовленного с использованием обычной воды, т. к. присутствие минеральных солей в обычной воде может влиять на вкус и внешний вид настоя.

**Приложение А**

## Примеры сосудов и чаш для приготовления настоя

На рисунке А.1 приведены два варианта размеров сосудов для заваривания и соответствующих им чаш, которые широко применяют на практике. Сведения, не указанные на рисунке, приведены ниже.

### А.1 Сосуд

А.1.1 Максимальная вместимость при заполнении до частично зазубренного края составляет (310 ± 8) $см^3$ для большого сосуда, (150 ± 4) $см^3$ для малого сосуда.

На внутреннюю сторону сосуда может быть нанесена насечка или цветная линия, обозначающая объем воды, добавляемой при приготовлении настоя.

А.1.2 Крышка должна неплотно прилегать к краям сосуда и должна быть снабжена отверстием для поступления воздуха при переливании настоя.

### А.2 Чаша

Максимальная вместимость большой чаши составляет 380 $см^3$, малой чаши — 200 $см^3$.

Примечание — Диаметр чаши должен быть таким, чтобы сосуд для заваривания и крышка входили внутрь чаши для переливания настоя, угол наклона внутренней поверхности должен быть таким, чтобы на настой не падали тени.

### А.3 Допустимые отклонения

А.3.1 Допустимые отклонения, указанные на рисунке, относятся к используемым сосудам и чашам; при производстве рекомендуется более строго следовать спецификации.

А.3.2 Рекомендуемые массы приведены ниже. Приведенные значения рассматривают как необходимое условие для получения воспроизводимых температурных профилей во время приготовления настоя и для исключения различия в температуре последовательно анализируемых проб.

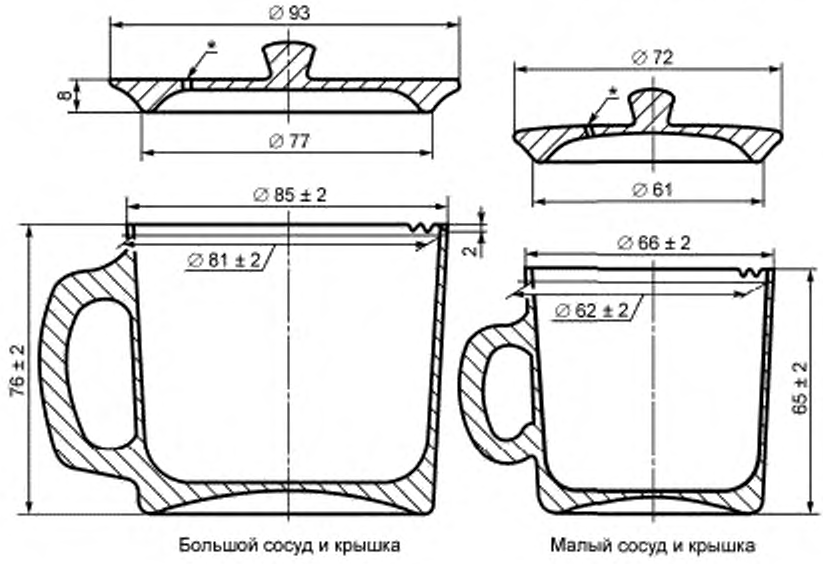
Сосуд без крышки:

- большой — (200 ± 10) г;
- малый — (118 ± 10) г.

Чаша:

- большая — (200 ± 20) г;
- малая — (105 ± 20) г.

Размеры в миллиметрах



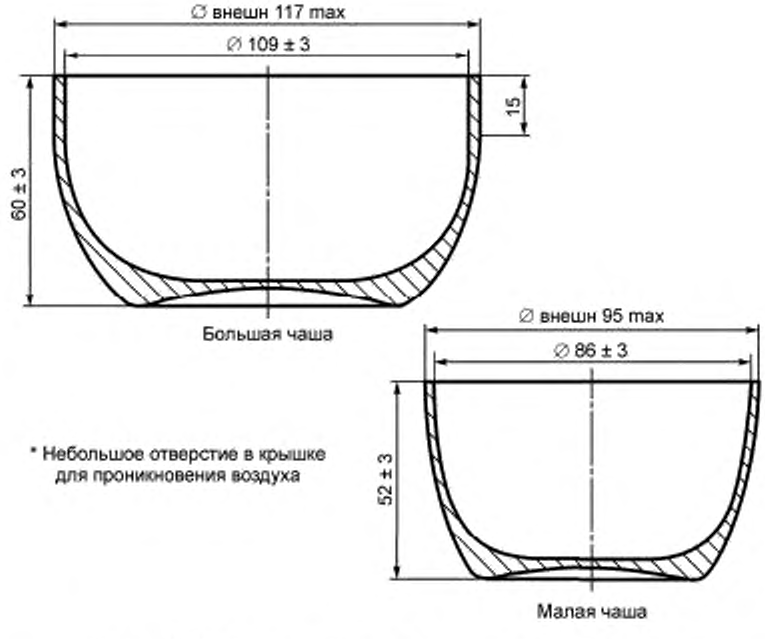




Рисунок А.1 — Сосуды и чаши для приготовления чайного настоя

**Приложение ДА**
**(справочное)**

## Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам

Таблица ДА.1

| Обозначение ссылочного международного стандарта | Степень соответствия | Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта |
|---|---|---|
| ISO 1839 | IDT | ГОСТ ISO 1839—2018 «Чай. Отбор проб» |

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта:
- IDT — идентичный стандарт.

УДК 663.95:006.354

МКС 67.140.10
67.240

Ключевые слова: чай, разваренный лист, приготовление настоя, органолептический анализ

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.М. Поляченко*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 14.11.2019. Подписано в печать 25.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru