МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33481—
2015**

ЧАЙ ЧАСТИЧНО ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ

Технические условия

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 октября 2015 г. № 81-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 ноября 2015 г. № 1751-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33481—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 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»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (рекомендуемое) Способы упаковывания чая 6
Библиография 7

Введение

Настоящий стандарт устанавливает требования к чаю, который не может быть классифицирован как зеленый или черный. К таким чаям относятся, например, высокогорный чай Даржилинг или китайские Оолонги.

Частичная ферментация чая достигается путем быстрого высушивания зеленых листьев сразу после сбора или медленного завяливания при низких температурах. Для прекращения ферментации переходят к высокотемпературной сушке. Листья Оолонга мнут и раскатывают для достижения частичной ферментации. Процесс ферментации останавливают в тот момент, когда аромат чая достигает оптимальной кондиции.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧАЙ ЧАСТИЧНО ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ

Технические условия

Partly fermented tea.
Specification

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на частично ферментированный чай (далее — чай).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке продаже и импорте

ГОСТ ISO 1575 Чай. Метод определения общего содержания золы

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

ГОСТ ISO 1839 Чай. Отбор проб

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

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ ISO 11286 Чай. Классификация по размеру чаинок с помощью гранулометрического анализа

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

ГОСТ 12120 Банки металлические и комбинированные. Технические условия[1)]

ГОСТ 12301 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия[2)]

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ ISO 15598 Чай. Метод определения содержания грубых волокон

[1)] Действует ГОСТ 34032—2016 «Банки картонные и комбинированные. Общие технические условия», ГОСТ 34405—2018 «Банки металические сборные. Общие технические условия».

[2)] Действует ГОСТ 33781—2016 «Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 24370[1)] Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 25776 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28551 (ИСО 1574—80)[2)] Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ

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

ГОСТ 30288 Тара стеклянная. Общие положения по безопасности, маркировке и ресурсосбережению

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32170 Чай. Правила приемки

ГОСТ 32572 Чай. Органолептический анализ

ГОСТ 32593 Чай и чайная продукция. Термины и определения

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **частично ферментированный чай:** Чай, процесс ферментации которого останавливают посредством высокотемпературной сушки при достижении требуемых характеристик.

Примечание — Условия производства зависят от вида чая и устанавливаются изготовителем.

4 Классификация

4.1 В соответствии с особенностями технологической обработки чайного листа и внешнего вида частично ферментированный чай подразделяют:

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

[1)] Действует ГОСТ 33772—2016.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 9768—2011.

4.2 В зависимости от исходного сырья и степени его измельчения листовой частично ферментированный чай подразделяют:

- на крупный (размер 1 по ГОСТ ISO 11286);
- средний (размеры 2—6 по ГОСТ ISO 11286);
- мелкий (размеры 7—15 по ГОСТ ISO 11286).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 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 чай должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет настоя чая:	
- листового и гранулированного	Прозрачный или мутноватый, светло-желтый, светло-зеленый или темно-красный (ярко-коричневый)
- прессованного	Прозрачный или мутноватый, красно-желтый
Аромат и вкус настоя чая:	
- листового и гранулированного	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус
- прессованного	Недостаточно выраженный аромат, от приятного до слабого с терпкостью вкуса
Цвет разваренного чайного листа чая:	
- листового и гранулированного	Неравномерный, с желтоватым, зеленоватым или красно-коричневым оттенком
- прессованного	Темно-зеленый с темно-коричневым оттенком
Внешний вид чая:	
- листового	Лист чая однородный, ровный, скрученный, допускается наличие чаинок разного цвета
- гранулированного	Гранулы достаточно ровные, сферической или продолговатой формы
- прессованного	Спрессованная плитка, поверхность гладкая, края ровные

5.1.3 Физико-химические показатели чая должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ*, %, не менее	32,0
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Массовая доля общей золы*, %	От 4,0 до 8,0
Массовая доля водорастворимой золы (доля от общего содержания золы)*, %, не менее	40,0
Массовая доля грубых волокон*, %, не более	24,0
*Для прессованного чая не нормируется.	

5.1.4 По показателям безопасности (токсичные элементы, афлатоксин B_1, микробиологические показатели) чай должен соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

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

5.3 Упаковка

5.3.1 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Чай фасуют в упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих его сохранность при транспортировании и хранении.

Рекомендуемые способы упаковывания приведены в приложении А.

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

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто чая в единице потребительской упаковки от номинального количества — по ГОСТ 8.579—2002 (подраздел 4.2).

5.3.4 Потребительскую упаковку помещают в транспортную упаковку.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

5.4.4 Маркировка транспортной упаковки дополнительно должна содержать номер партии или другую информацию, позволяющую идентифицировать партию.

5.4.5 Дополнительно на транспортной упаковке 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. Чай принимают партиями. Партией считают определенное количество чая одного наименования, одинаково упакованного, произведенного одним изготовителем по одному нормативному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей его прослеживаемость.

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

6.3 Массовую долю влаги, общей золы, водорастворимой золы и грубых волокон контролируют при наличии разногласий в оценке качества чая.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ ISO 1839.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32572.

7.3 Определение размера чаинок — по ГОСТ ISO 11286.

7.4 Определение содержания водорастворимых экстрактивных веществ — по ГОСТ 28551.

7.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ ISO 1839.
7.6 Определение общего содержания золы — по ГОСТ ISO 1575.
7.7 Определение содержания водорастворимой золы — по ГОСТ ISO 1576.
7.8 Определение содержания грубых волокон — по ГОСТ ISO 15598.
7.9 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.
7.10 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.
7.11 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.
7.12 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Чай транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

8.3 Срок годности, а также правила и условия хранения и транспортирования устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Способы упаковывания чая

А.1 Упаковывание в потребительскую упаковку

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

А.1.2 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 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] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 663.95:006.354 МКС 67.140.10

Ключевые слова: чай частично ферментированный, листовой, гранулированный, прессованный (или кирпичный)

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 15.11.2019. Подписано в печать 29.11.2019. Формат 60×84¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.

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 gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 33481—2015 Чай частично ферментированный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru