МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 22308— 2016

ПРОБКИ КОРКОВЫЕ

Сенсорный метод контроля

(ISO 22308:2005, Cork stoppers — Sensory analysis, 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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 415 «Средства укупорочные» (ООО «ЦСИ «Продмаштест») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии международного стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 июня 2016 г. № 49)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2016 г. № 1050-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 22308—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 22308:2005 «Пробки корковые. Сенсорный анализ» («Cork stoppers — Sensory analysis», IDT).

Международный стандарт разработан Техническим комитетом по стандартизации ISO/TC 87 «Пробка».

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р ИСО 22308—2006*

7 Настоящий стандарт подготовлен для обеспечения соблюдения требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2016 г. № 1050-ст ГОСТ Р ИСО 22308—2006 отменен с 1 апреля 2017 г.

8 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

9 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 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, 2005 — Все права сохраняются
© 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 1
4 Сущность метода 1
5 Лабораторная посуда, реактивы и материалы 2
6 Условия испытаний 2
7 Экспертная группа 2
8 Подготовка образцов 2
9 Метод испытаний 2
10 Оформление результатов 3
11 Отчет об испытаниях 4
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам 5
Библиография 6

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПРОБКИ КОРКОВЫЕ

Сенсорный метод контроля

Cork stoppers. Sensory test method

Дата введения — 2017—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод испытания по обнаружению, определению и оценке экзогенных запахов/вкусов корковых пробок.

Настоящий стандарт распространяется на все виды корковых пробок, изготовленных из пробковой коры и предназначенных для контакта с алкогольными напитками.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие международные стандарты:

ISO 633, Cork — Vocabulary (Кора пробковая. Словарь)

ISO 3591, Sensory analysis — Apparatus — Wine-tasting glass (Сенсорный анализ. Аппаратура. Бокалы стеклянные для дегустации вина)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ISO 633, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **вкус** (flavor): Комплекс сложных обонятельных, вкусовых и других ощущений, воспринимаемых во время дегустации.

Примечание — На вкус могут оказывать влияние осязательные, тепловые, болевые и/или кинестетические ощущения (мышечно-суставные раздражения, ощущения положения, движения и напряжения частей тела, воспринимаемые нервами и органами в мышцах, сухожилиях и суставах).

3.2 **запах** (odour): Органолептический признак, воспринимаемый органом обоняния при вдыхании определенных летучих веществ.

4 Сущность метода

Сущность метода заключается в обнаружении, определении и оценке запахов/вкусов жидкости, в которую были погружены корковые пробки.

Такое обнаружение/определение основывается на органолептическом сравнении контрольного раствора и раствора, полученного после погружения в него пробок.

Издание официальное

5 Лабораторная посуда, реактивы и материалы

5.1 Чистые колбы из инертного материала без запаха с крышкой: вместимостью 100 мл — для одной пробки, вместимостью 250 мл — для 4—5 пробок. Колбы заполняют до самого верха.

5.2 Дегустационные бокалы в соответствии с ИСО 3591.

5.3 Питьевая вода, серийно выпускаемая, органолептическая нейтральная и с низким содержанием минеральных солей.

6 Условия испытаний

Испытания проводят в изолированном хорошо проветриваемом помещении без посторонних запахов при следующих условиях:

- температура — (21 ± 4) °С;
- относительная влажность — (60 ± 20) %

и при отсутствии каких-либо факторов, которые могли бы повлиять на результат испытания.

7 Экспертная группа

Экспертная группа должна состоять не менее чем трех отобранных опытных экспертов.

8 Подготовка образцов

8.1 Подготовка образцов зависит от типа испытуемых пробок.

a) Для цилиндрических гладких корковых пробок, предназначенных для герметичного укупоривания «тихого» вина, пробку(и) помещают целиком в соответствующую колбу. Заполняют колбу водой до верха и закрывают ее.

b) Для агломерированных корковых пробок с натуральными дисками, предназначенных для игристого вина, применяют соответствующее приспособление для удержания корковых пробок в вертикальном положении таким образом, чтобы диски и корпус пробки на 1 см были погружены в воду. Колбу закрывают.

c) Для корковых пробок с дополнительным верхом в воду погружают только корпус пробки. Колбу закрывают.

d) Если необходимо обнаружить только плесневую группу, то в соответствующий объем воды помещают до 5 пробок. Если предполагается исследовать вкус, то необходимо провести отдельные испытания для каждой из этих использованных пробок.

8.2 Подготовляют контрольную колбу с водой без пробок. Закрывают колбу.

8.3 Подготовленные колбы (для испытаний) выдерживают в течение (24 ± 2) ч при температуре (21 ± 4) °С.

8.4 Содержимое колб выливают в дегустационные бокалы. В случае агломерированных корковых пробок с натуральными дисками, предназначенных для игристых вин, анализ следует проводить непосредственно над колбой после извлечения из нее корковых пробок.

8.5 К испытаниям приступают через 5 мин.

9 Метод испытаний

Каждый исследуемый раствор должен быть продегустирован отдельно участвующими в испытаниях экспертами.

a) 1-й этап. Обонятельная оценка.

b) 2-й этап. Вкусовая оценка (необязательная, на усмотрение эксперта при необходимости, в случае возникновения сомнений).

c) 3-й этап. Принятие решения. Если вероятное отклонение соответствует одной или нескольким группам запахов и вкусов, описанных в разделе 10, то в протокол вносят интенсивность согласно его уровню.

Чтобы не было сенсорного привыкания и/или усталости органов чувств эксперта, необходимо перед тестированием каждого образца делать перерывы.

Контрольный раствор необходимо время от времени проверять.

10 Оформление результатов

Результаты должны содержать следующее:

10.1 Количество корковых пробок, у которых наблюдался запах/вкус одной из групп, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Химическая группа	Углеводород Лекарство Фармацевтический продукт Прогорклое масло Растворитель Чернила Фенол
Растительная группа	Свежая трава Сено Эвкалипт
Земельная группа	Влажная земля Земля
Плесневая группа	Сухая плесень Подвальная плесень
Группа испортившихся продуктов	Тухлое яйцо Стоячая вода

В случае разногласия в оценке запахов/вкусов между экспертами решение должно быть одним из следующих:

- запах/вкус будет заявлен как неопределенный, если оценки экспертов принадлежат к различным группам (например, таблица 2).

Таблица 2

Эксперт	Запах/вкус образца
1	Земля
2	Фенол
3	Подвальная плесень
Окончательное решение	Неопределенный

- запаху/вкусу будет присвоено общее наименование группы, если оценка экспертов совпадает в пределах одной группы, даже если их индивидуальные оценки различаются (например, таблица 3).

Таблица 3

Эксперт	Запах/вкус
1	Свежая трава
2	Сено
3	Эвкалипт
Окончательное решение	Растительная группа

10.2 Интенсивность каждого запаха/вкуса оценивают по четырехуровневой шкале: слегка уловимый (уровень 1), незначительный (уровень 2), слабый (уровень 3), сильный (уровень 4).

В случае расхождений между экспертами в оценке интенсивности за результат принимают среднеарифметическое значение (например, таблица 4).

Таблица 4

Эксперт	Интенсивность запаха/вкуса
1	2
2	1
3	3
Окончательное решение	2

Если запах/вкус не определены, то среднее значение интенсивности не рассчитывают.

11 Отчет об испытаниях

Отчет об испытаниях должен содержать:

a) всю информацию, необходимую для идентификации образцов (тип корковой пробки, происхождение и т. п.);

b) метод отбора проб;

c) количество испытанных корковых пробок;

d) полученные результаты;

e) ссылку на настоящий стандарт;

f) все возникшие технические обстоятельства, не предусмотренные настоящим стандартом;

g) какой-либо случай, который мог повлиять на результат.

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 633	IDT	ГОСТ ISO 633—201 «Кора пробковая. Термины и определения»
ISO 3591	—	*

* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык международного стандарта ISO 3591:1977. Официальный перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде стандартов.

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта.

- IDT— идентичный стандарт.

Библиография

[1] ISO 4707, Cork-stoppers — Sampling for inspection of dimensional characteristics

[2] ISO 5492, Sensory analysis — Vocabulary

[3] ISO 5496, Sensory analysis — Methodology — Initiation and training of assessors in the detection and recognition of odours

[4] ISO 5497, Sensory analysis — Methodology — Guidelines for the preparation of samples for which direct sensory analysis is not feasible

[5] ISO 6658, Sensory analysis — Methodology — General guidance

[6] ISO 8586 (all parts), Sensory analysis — General guidance for the selection, training and monitoring of assessors

[7] ISO 8589, Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms

УДК 683.531.13:006.354 МКС 55.040 IDT

Ключевые слова: корковые пробки, сенсорный метод контроля, агломерированные корковые пробки с натуральными дисками, вкус, запах

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 26.03.2019. Подписано в печать 22.04.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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

gost.e-ecolog.ru