ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р ИСО 22308— 2006

ПРОБКИ КОРКОВЫЕ

Сенсорный метод контроля

ISO 22308:2005
Cork stoppers – Sensory analysis
(IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 415 «Средства укупорочные» на основе собственного аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 3

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 марта 2006 г. № 30-ст

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 22308:2005 «Корковые пробки. Сенсорный анализ» (ISO 22308:2005 «Cork stoppers – Sensory analysis»).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты Российской Федерации, сведения о которых приведены в дополнительном приложении А

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ИЗДАНИЕ (март 2007 г.) с Поправкой (ИУС 8—2006)

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

© Стандартинформ, 2006
© Стандартинформ, 2007

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОБКИ КОРКОВЫЕ

Сенсорный метод контроля

Cork stoppers. Sensory analysis

Дата введения — 2006—09—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:

ИСО 633:1986 Пробковая кора. Словарь

ИСО 2569:1994 Корковые пробки. Словарь

ИСО 3591:1977 Сенсорный анализ. Аппаратура. Бокалы стеклянные для дегустации вина

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ИСО 633 и ИСО 2569, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

Примечание — На вкус могут оказывать влияние осязательные, тепловые, болевые и/или кинестезические ощущения.

(Поправка).

3.2 **запах:** 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 Родниковая 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 как минимум из 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 Подготавливают 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 Представление результатов

Результаты должны отражать 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 название группы, если оценка экспертов совпадает в пределах одной группы, даже если их индивидуальные оценки различаются (например таблица 3).

Таблица 3

Эксперт	Запах/вкус образца
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 определен, 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 А
(справочное)

Сведения о соответствии национальных стандартов Российской Федерации ссылочным международным стандартам

Таблица А.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Обозначение и наименование соответствующего национального стандарта
ИСО 633:1986	*
ИСО 2569:1994	*
ИСО 3591: 1977	*

* Соответствующий национальный стандарт отсутствует. До его утверждения рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Библиография

ISO 4707:1999 Cork-stoppers — Sampling for inspection of dimensional characteristics

ISO 5492:1992 Sensory analysis — Vocabulary

ISO 5496:1992 Sensory analysis — Methodology — Initiation and training of assessors in the detection and recognition of odours

ISO 5497:1982 Sensory analysis — Methodology — Guidelines for the preparation of samples for which direct sensory analysis is not feasible

ISO 6658:2005 Sensory analysis — Methodology — General guidance

ISO 8586:1994 (all parts) Sensory analysis — General guidance for the selection, training and monitoring of assessors

ISO 8589:1988 Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms

УДК 683.531.13:006.354 ОКС 55.040 Д97 ОКП 92 9983

Ключевые слова: корковые пробки, сенсорный метод контроля

к ГОСТ Р ИСО 22308—2006 Пробки корковые. Сенсорный метод контроля

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.1. Примечание	синестезические	кинестезические

(ИУС № 8 2006 г.)

gost.e-ecolog.ru