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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 22308-1— 2023

КОРА ПРОБКОВАЯ, ОТОБРАННАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В УКУПОРКЕ БУТИЛИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Часть 1

Сенсорный анализ. Методология сенсорного анализа путем вымачивания

(ISO 22308-1:2021, IDT)

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

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 Федеральным государственным бюджетным учреждением «Российский институт стандартизации» (ФГБУ «Институт стандартизации») на основе официального перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен Федеральным государственным бюджетным учреждением «Российский институт стандартизации» (ФГБУ «Институт стандартизации»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 февраля 2023 г. № 159-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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 марта 2023 г. № 165-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 22308-1—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 октября 2023 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 22308-1:2021 «Кора пробковая, отобранная для использования в укупорке бутилированной продукции. Часть1. Сенсорный анализ. Методология сенсорного анализа путем вымачивания» («Cork bark selected as bottling product — Part 1: Sensory evaluation — Methodology for sensory evaluation by soaking», IDT).

Международный стандарт разработан Техническим комитетом по стандартизации ISO/TC 87 «Пробка» Международной организации по стандартизации (ISO).

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

6 ВЗАМЕН ГОСТ ISO 22308—2016

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, 2021
© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023



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 2
5 Реактивы и материалы 2
6 Условия испытания 2
7 Комиссия экспертов по сенсорной оценке 3
8 Подготовка образцов 3
9 Метод испытания 3
10 Обработка результатов 4
11 Протокол испытания 5
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам 6
Библиография 7

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

КОРА ПРОБКОВАЯ, ОТОБРАННАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В УКУПОРКЕ БУТИЛИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Часть 1

Сенсорный анализ. Методология сенсорного анализа путем вымачивания

Cork bark selected as bottling product.
Part 1. Sensory evaluation. Methodology for sensory evaluation by soaking

Дата введения — 2023—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод испытания по обнаружению, определению и возможной оценке запахов/флейвора, передаваемых от пробковой коры, предназначенной для использования в укупорке бутилированной продукции, при ее контакте с напитками, тихими, игристыми и газированными винами, крепкими алкогольными напитками и спиртами, пивом и сидром.

Настоящий стандарт применим:

- к пробковой коре, отобранной для использования в укупорке бутилированной продукции, в любых ее формах;
- ко всем компонентам корковых пробок: гранулам, дискам, корпусу и черенкам;
- всем типам корковых пробок, полуфабрикатам (формованным), полуфабрикатам (полуфабрикатам пробок, возможно, промытым и, возможно, кольматированным, и/или имеющим покрытие) или готовым для использования (полуфабрикатам пробок, возможно, с товарным знаком (маркировкой) и обработанной поверхностью).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты [для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения)]:

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

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

ISO 5492, Sensory analysis — Vocabulary (Сенсорный анализ. Словарь)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ISO 633, ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями.

ISO и IEC поддерживают терминологические базы данных, используемые в целях стандартизации, которые доступны по следующим адресам:

- платформа онлайн-просмотра ISO: доступна по адресу gost.e-ecolog.ru ;
- Электропедия IEC: доступна по адресу gost.e-ecolog.ru .

Издание официальное

3.1 **флейвор** (flavour): Комплексное сочетание обонятельных, вкусовых и тригеминальных ощущений, воспринимаемых во время дегустации.

Примечание — На флейвор могут оказывать влияние тактильные, тепловые, болезненные и/или кинестезические ощущения.

[ISO 5492:2008, статья 3.20]

3.2 **запах** (odour): Ощущение, воспринимаемое с помощью органа обоняния при вдыхании некоторых летучих веществ.

[ISO 5492:2008, статья 3.18]

3.3 **сенсорный испытатель** (sensory assessor): Любое лицо, которое принимает участие в сенсорном анализе.

Примечание 1 — Неподготовленный испытатель — это лицо, от которого не требуется соответствие установленным критериям и нормам.

Примечание 2 — Подготовленный испытатель — это лицо, которое соответствует установленным критериям и нормам и ранее принимало участие в сенсорном анализе.

[ISO 5492:2008, статья 1.5]

3.4 **отобранный испытатель** (selected assessor): Испытатель, выбранный за свои способности выполнять сенсорное испытание.

[ISO 5492:2008, статья 1.6]

3.5 **эксперт-испытатель в области сенсорного анализа** (expert sensory assessor): *Отобранный испытатель* (3.4), обладающий сенсорной чувствительностью, прошедший специальную подготовку и имеющий большой опыт участия в сенсорных испытаниях.

3.6 **комиссия экспертов по сенсорной оценке** (sensory panel): Группа испытателей, принимающих участие в сенсорных испытаниях.

[ISO 5492:2008, статья 1.9]

4 Сущность метода

Сущность метода заключается в обнаружении, определении и оценке запахов/флейвора жидкости, в которой были вымочены пробковая кора, отобранная для использования в укупорке бутилированной продукции, корковые пробки или их компоненты. Такое обнаружение/определение основывается на сенсорном сравнении контрольного раствора и раствора, полученного после вымачивания пробковой коры, отобранной для использования в укупорке бутилированной продукции.

5 Реактивы и материалы

5.1 Чистая колба из инертного материала без запаха, закрывающийся сосуд подходящей вместимости для единичных вымачиваний или сосуды вместимостью 100, 250 или до 500 мл. Сосуды заполняют до самого верха. Крышка не должна выделять или поглощать запах.

5.2 Чистые кристаллизаторы из инертного материала без запаха, вместимостью 1 000 мл, закрывающиеся крышкой, не выделяющей и не поглощающей запах, снабженные приспособлением для фиксации пробок для игристых вин.

5.3 Стеклянные бокалы для дегустации в соответствии с ISO 3591.

5.4 Питьевая вода, серийно выпускаемая, органолептически нейтральная, с низким содержанием минеральных солей.

Примечание — Содержание минеральных солей в воде с низким содержанием минеральных солей, определяемое по массе прокаленного остатка, должно быть не более 500 мг/л.

5.5 Часовые стекла.

6 Условия испытания

Испытание проводят в тихом, хорошо проветриваемом помещении без посторонних запахов при следующих условиях:

- температура: (21 ± 4) °С;
- влажность: (60 ± 20) %,

при отсутствии каких-либо факторов, которые могут повлиять на испытания. Все участники испытания: комиссия экспертов по сенсорной оценке (экспертная комиссия), лица, подготавливающие пробы, — должны быть проинформированы о запрете использования парфюмерно-косметической продукции.

7 Комиссия экспертов по сенсорной оценке

Группа испытателей должна состоять не менее чем из трех отобранных испытателей.

8 Подготовка образцов

8.1 Способы подготовки образцов различны и зависят от типа пробковой коры, отобранной для использования в укупорке бутилированной продукции, подлежащей испытанию, например:

a) при испытании полностью вставленных корковых пробок помещают целиком четыре или пять пробок (в зависимости от их размера) в колбу вместимостью 250 мл. Заполняют водой до верха и закрывают;

b) при испытании частично вставленных корковых пробок, например агломерированных корковых пробок с дисками на торцах из натуральной пробковой коры, предназначенных для укупоривания игристых вин, требуется использовать соответствующее приспособление, чтобы удерживать пробку вертикально в воде с погружением дисков на 1 см корпуса пробки. В этом случае используют чистый кристаллизатор (5.2), который закрывают;

c) при испытании пробки с дополнительным верхом в воду погружают только корковую часть (т. е. корпус пробки). Колбу закрывают;

d) при испытании дисков в соответствующую колбу вместимостью 100 мл помещают пять дисков. Заполняют водой до верха и закрывают;

e) при испытании гранул пробковой коры 12 г гранул помещают в колбу вместимостью 250 мл. Заполняют водой до верха и закрывают;

f) если при испытании необходимо обнаружить только плесневую группу запахов/флейвора, то в соответствующий объем воды помещают до пяти пробок. Если запах/флейвор обнаружен, то проводят новые отдельные испытания для каждой из этих использованных пробок, испытывая их по очереди одну за другой.

8.2 Подготавливают контрольную колбу с водой без пробок. Колбу закрывают.

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

8.4 Содержимое каждой колбы переливают в отдельный стеклянный бокал для дегустации и накрывают его часовым стеклом. При испытании частично вставленных корковых пробок, например агломерированных корковых пробок с дисками из натуральной пробковой коры, предназначенных для игристых вин, анализ проводят непосредственно в кристаллизаторе после извлечения из него пробки.

8.5 К испытаниям приступают не менее чем через 5 мин.

9 Метод испытания

Каждый исследуемый раствор должен быть проанализирован участниками испытания (экспертной комиссией) независимо друг от друга.

a) 1-й этап: обонятельная оценка.

b) 2-й этап: вкусовая оценка (необязательная, на усмотрение испытателя при необходимости, в случае возникновения сомнений).

c) 3-й этап: индивидуальная обонятельная оценка: если при вымачивании 4/5 корковых пробок обнаружены различия, то для каждой пробки снова проводят оценку запаха отдельными участниками независимо друг от друга.

d) 4-й этап: принятие решения. Если возможный возникающий запах/флейвор соответствует одной или большему количеству видов запахов/флейвора, описанных в разделе 10, то фиксируют его интенсивность в соответствии с его уровнем.

Во избежание сенсорной усталости участников испытания необходимо делать перерыв между испытаниями отдельных проб.

Для сохранения в памяти реакции органов обоняния на контрольную колбу следует периодически повторять исследование контрольной колбы.

10 Обработка результатов

Обработка результатов должна включать следующее.

10.1 Установление видов запаха/флейвора

При описании восприятий необходимо иметь в виду следующие группы запахов/флейвора:

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

10.2 Количество вымачиваний корковых пробок и/или полуфабрикатов из пробковой коры, для которых комиссия экспертов по сенсорной оценке обнаружила запах/флейвор, соответствующий одной из групп, указанных в 10.1

Если хотя бы два участника экспертной комиссии обнаружили и определили запах/флейвор, принадлежащий одной группе, то этот запах/флейвор должен быть отмечен и определен как принадлежащий данной группе запахов в соответствии с 10.1, даже если мнение третьего участника отличается от мнения двух других.

Пример 1

Сенсорный испытатель	Запах/флейвор
1	Свежая трава
2	Сено
3	Эвкалиптовое дерево
Окончательное заключение	Растительная группа

Пример 2

Сенсорный испытатель	Запах/флейвор
1	Свежая трава
2	Сено
3	Плесень
Окончательное заключение	Растительная группа

В случае если оценки всех участников экспертной комиссии принадлежат к разным группам, запах/флейвор объявляется как неопределенный.

Пример 3

Сенсорный испытатель	Запах/флейвор
1	Земля
2	Фенол
3	Подвальная плесень
Окончательное заключение	Группа не определена

10.3 Интенсивность запаха/флейвора

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

В случае разногласия между участниками экспертной комиссии в оценке интенсивности запаха/флейвора, принадлежащего одной и той же группе, за окончательную оценку интенсивности принимают ее среднеарифметическое значение.

Пример

Сенсорный испытатель	Интенсивность запаха/флейвора
1	2
2	1
3	3
Окончательное заключение	2

Если запах/флейвор не определен, то среднеарифметическое значение интенсивности не рассчитывают.

11 Протокол испытания

Протокол испытания должен содержать следующую информацию:

a) всю информацию, необходимую для идентификации проб (тип корковой пробки, тип пробковой коры, предназначенной для использования в укупорке бутилированной продукции, и т. д.);

b) примененный способ отбора проб;

c) количество испытанных пробок;

d) полученные результаты;

e) ссылку на настоящий стандарт;

f) условия проведения испытания, не предусмотренные настоящим стандартом;

g) любые обстоятельства, которые могли повлиять на результаты.

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—2021 «Кора пробковая. Термины и определения»
ISO 3591	—	*
ISO 5492	IDT	ГОСТ ISO 5492—2014 «Органолептический анализ. Словарь»

* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта.

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:

- IDT — идентичные стандарты.

Библиография

[1] ISO 3972 Sensory analysis — Methodology — Method of investigating sensitivity of taste (Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности)

[2] ISO 5496 Sensory analysis — Methodology — Initiation and training of assessors in the detection and recognition of odours (Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов)

[3] ISO 6658 Sensory analysis — Methodology — General guidance (Органолептический анализ. Методология. Общее руководство)

[4] ISO 8586 Sensory analysis — General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors (Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей в области органолептического анализа)

[5] ISO 8589 Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms (Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию помещений для исследований)

УДК 683.531.13:006.354 МКС 67.240 79.100 IDT

Ключевые слова: кора пробковая, корковые пробки, агломерированные корковые пробки с дисками из натуральной пробковой коры, сенсорный испытатель, сенсорная оценка, группы запаха/флейвора

Редактор *М.В. Митрофанова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 27.03.2023. Подписано в печать 28.03.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,18.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
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