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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34964—
2023**

НАПИТОК ЧАЙНЫЙ ИЗ КИПРЕЯ УЗКОЛИСТНОГО

Технические условия

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 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 31 мая 2023 г. № 162-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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 августа 2023 г. № 682-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34964—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2024 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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»

© 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

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

НАПИТОК ЧАЙНЫЙ ИЗ КИПРЕЯ УЗКОЛИСТНОГО

Технические условия

Tea substitute drinks of fireweed. Specifications

Дата введения — 2024—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на чайные напитки из кипрея узколистного (далее — кипрей).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, расфасовке продаже и импорте

ГОСТ 1936 Чай. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. 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 11354 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

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 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28551 (ИСО 1574—89)* Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 9768—2011.

Издание официальное

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 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

ГОСТ 33772 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 34032 Банки картонные и комбинированные. Общие технические условия

ГОСТ 34405 Банки металлические сборные. Общие технические условия

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 ISO 15598 Чай. Метод определения содержания грубых волокон

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 ю указателям 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **лист кипрея:** Отдельные надземные части (листья и черешки) многолетнего травянистого растения семейства Кипрейные (Onagraceae), рода Кипрей узколистный (Epilóbium angustifolium), типовой вид рода Иван-чай (Chamaenerion).

3.2 **завяливание листа кипрея:** Принудительная или естественная обработка (обдув) листа кипрея теплым воздухом, сопровождающаяся потерей влаги и снижением тургора.

3.3 **фиксация листа кипрея:** Обработка листа кипрея путем обжаривания или пропаривания для инактивации процесса ферментации.

3.4 **скручивание листа кипрея:** Разрушение структуры ткани листа кипрея путем скручивания на специальном оборудовании (роллере) и придание ему характерной закрученной формы чайного жгутика.

3.5 **ферментация листа кипрея:** Набор химических реакций в присутствии или отсутствии кислорода и собственных ферментов листа кипрея, наличия или отсутствия естественной или добавленной микробиоты.

3.6 **сушка листа кипрея:** Обработка листа кипрея воздухом при температуре от 50 °С для достижения определенной влажности продукта.

3.7 **пропаривание листа кипрея:** Обработка паром листа кипрея.

3.8 **прессование кипрея:** Придание рассыпному кипрею определенной формы.

3.9 **листовой кипрей:** Продукт, изготовленный из листа кипрея с применением процесса скручивания.

3.10 **резаный кипрей:** Продукт, изготовленный из листа кипрея без применения процесса скручивания.

3.11 **гранулированный кипрей:** Продукт, изготовленный из листа кипрея с применением метода экструзии или СТС.

3.12 **рассыпной кипрей:** Продукт, изготовленный из листа кипрея и состоящий из отдельных частиц.

3.13 **прессованный кипрей:** Продукт, полученный прессованием рассыпного кипрея.

3.14 **сушеный кипрей:** Продукт, полученный из листа кипрея, высушенного естественным способом или с использованием принудительной сушки.

3.15 **зеленый кипрей (не ферментированный):** Продукт, изготовленный из листа кипрея с применением процессов фиксации и сушки при температуре от 60 °С до 75 °С.

3.16 **черный кипрей (ферментированный):** Продукт, изготовленный из листа кипрея с применением процессов предварительного завяливания, ферментации, аэрации, фиксации и сушки при температуре от 75 °С до 100 °С.

4 Классификация

4.1 По способу технологической обработки растительного сырья и внешнему виду кипрей подразделяют:

- на листовой;
- резаный;
- гранулированный;
- прессованный.

4.2 В зависимости от исходного сырья и степени его искусственного измельчения рассыпной кипрей подразделяют:

- на крупный (размер более 20 мм);
- средний (размер от 5 мм до 20 мм);
- мелкий (размер от 0,2 мм до 5 мм);
- пыль (размер от 0 мм до 0,2 мм).

4.3 По степени ферментации кипрей подразделяют:

- на сушеный;
- зеленый (неферментированный);
- черный (ферментированный).

5 Основные требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Кипрей 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 кипрей должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- листового	Частицы, имеющие форму скрученного жгутика
- резаного	Частицы, состоящие из резаных частей листа кипрея, не подвергшихся процессу скручивания
- гранулированного	Гранулы различного размера
- прессованного	Спрессованная плитка, поверхность гладкая, края ровные

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид настоя	Прозрачный от светло-зеленого до красно-коричневого в зависимости от степени ферментации. Мутность настоя не допускается
Аромат настоя	Свойственной данному продукту. Не допускается посторонний запах
Вкус настоя	Достаточно выраженный, свойственный данному продукту. Не допускается посторонний привкус

5.1.3 Физико-химические показатели кипрея должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, % (масс.)	10,0
Содержание водорастворимых экстрактивных веществ*, % (масс.)	30,0
Массовая доля общей золы*, %	от 4,0 до 8,0
Массовая доля водорастворимой золы (доля от общего содержания золы)*, %	40,0
Массовая доля грубых волокон*, %	19,0
* Для прессованного кипрея не нормируется.	

5.1.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Содержание красителей, консервантов и других добавок не должно превышать допустимые уровни, установленные в [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

Сырье, используемое в производстве кипрея, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Упаковка

5.3.1 Кипрей фасуют в упаковку, изготовленную из материалов в соответствии с [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающую сохранность упакованного продукта при транспортировании и хранении.

Рекомендуемые способы упаковывания приведены в приложении А.

5.3.2 Масса продукта в единице потребительской упаковки должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы продукта в единице потребительской упаковки от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.3.3 Потребительскую упаковку помещают в транспортную упаковку.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка упаковки — в соответствии с [4] и другими нормативными правовыми актами.

5.4.2 Наименование должно включать термин «кипрей узколистный» или «узколистный кипрей» и по усмотрению производителя может быть дополнено другой информацией, характеризующей продукт, а также придуманным (фантазийным) наименованием.

5.4.3 Допускается нанесение другой информации, не вводящей в заблуждение потребителя и не противоречащей [4] и нормативным актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 32170. Кипрей принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Массовую долю влаги, общей золы, водорастворимой золы и грубых волокон контролируют только при наличии разногласий в оценке качества кипрея.

6.3 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности в кипрее устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4 При получении неудовлетворительных результатов контроля показателей безопасности и качества, указанных в 5.1.2—5.1.4, проводят повторный контроль, используя выборку удвоенного объема из той же партии. Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ ISO 1839.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32572.

7.3 Определение водорастворимых экстрактивных веществ — по ГОСТ 28551.

7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 1936.

7.5 Определение массовой доли общей золы — по ГОСТ ISO 1575.

7.6 Определение массовой доли водорастворимой золы — по ГОСТ ISO 1576.

7.7 Определение массовой доли грубых волокон — по ГОСТ ISO 15598.

7.8 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7.9 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.

7.10 Определение дрожжей и плесени — по ГОСТ 10444.12

7.11 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15.

7.12 Допускается отбор проб, проведение испытаний по другим нормативным документам, методикам, действующим на территории государства, принявшего стандарт и включенным в [5].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Кипрей транспортируют всеми видами транспорта в условиях окружающей среды в соответствии с правилами транспортирования, действующими на транспорте конкретного вида.

8.2 Срок годности, условия хранения и транспортирования в течение срока годности устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Способы упаковывания кипрея

А.1 Упаковывание в потребительскую упаковку

А.1.1 Кипрей фасуют массой нетто от 1,0 г до 5000,0 г включительно.

А.1.2 Кипрей упаковывают:

- в металлические банки по ГОСТ 34405;
- стеклянные банки по ГОСТ 30288;
- банки картонные и комбинированные по ГОСТ 34032;
- пакеты из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 33772;
- коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 33781;
- 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 кипрей упаковывают в транспортную упаковку:

- пленку по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, ГОСТ 25776, ГОСТ 25951;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, 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] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[5] Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

УДК 663.941:006.354 МКС 67.140.10

Ключевые слова: напитки чайные, кипрей, технические условия

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 21.08.2023. Подписано в печать 24.08.2023. 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