МКС 67.140.10

к СТБ 902-2013 Напитки чайные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	–	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Пункт 5.3.3	**5.3.3** При изготовлении чайных напитков запрещается использовать растительное сырье, указанное в [5] (приложения 1 и 2), а также корневища и корни заманихи высокой (эхинопанакса высокого), левзеи сафроловидной, девясила высокого, эхинацеи пурпурной, патринии средней (каменной валерианы), кору и плоды крушины ольховидной (крушины ломкой), крушины американской и жостера слабительного (крушины слабительной), листья, кору, корни и недозревшие плоды барбариса, траву пассифлоры инкарнатной, пустырника сердечного, все части лофофора.	**5.3.3** При изготовлении чайных напитков запрещается использовать растительное сырье, указанное в ТР ТС 021 (приложение 7) и [5] (приложение 2)
Библиография. Ссылка [5]	Положение о порядке производства и оборота биологически активных добавок к пище Утверждено постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 2 декабря 2004 г. № 1537 и постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 6 августа 2010 г. № 1170	Санитарные правила и нормы Республики Беларусь «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам» Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

(ИУ ТНПА № 4-2014)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 902-2013

НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ

Общие технические условия

НАПІТКІ ЧАЙНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 663.953(083.74)(476) МКС 67.140.10 КП 03

Ключевые слова: напитки чайные, общие технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, сырье, транспортирование, хранение, срок годности

ОКП РБ 15.86.13.000; 15.86.15.000

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 26 февраля 2013 г. № 14

3 ВЗАМЕН СТБ 902-2001

© Госстандарт, 2013

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ
Общие технические условия

НАПІТКІ ЧАЙНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Tea drinks
General specifications

Дата введения 2013-11-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на чайные напитки, в том числе для детей дошкольного и школьного возраста, предназначенные для приготовления напитков путем экстрагирования при заварке кипятком, а также используемые для других целей.

Настоящий стандарт не распространяется на ароматизированные и быстрорастворимые (инстантные) чайные напитки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1937-90 Чай черный байховый нефасованный. Технические условия

ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 3479-85 Бумага папиросная. Технические условия

ГОСТ 3716-90 Чай зеленый байховый нефасованный. Технические условия

ГОСТ 3826-82 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6206-69 Лист чайный (сортовой). Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 7047-55 Витамины A, C, D, B_1, B_2 и PP. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12120-82 Банки металлические и комбинированные. Технические условия

ГОСТ 12303-80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13479-82 Банки картонные и комбинированные. Общие технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18510-87 Бумага писчая. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21241-89 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23725-79 Лист чайный (сортовой) механизированного сбора. Технические условия

ГОСТ 24027.2-80 Сырье лекарственное растительное. Методы определения влажности, содержания золы, экстрактивных и дубильных веществ, эфирного масла

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24370-80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения витамина С

ГОСТ 25706-83 Лупы. Типы, основные параметры. Общие технические требования

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 растительное сырье: Высушенные дикорастущие и культивируемые травы, плоды и ягоды и их части, корни, листья, цветки, ветки, почки, семена, пряности, цедра цитрусовых.

3.2 чайный напиток: Пищевой продукт, изготавливаемый из одного или нескольких наименований растительного сырья с добавлением или без добавления чая, в рецептуре которого массовая доля чая (при его добавлении) не более 60 %, с кусочками сахара, карамели и (или) других сахаросодержащих продуктов или без них.

3.3 желтый чай: Частично ферментированный чай, изготовленный с применением процессов завяливания и фиксации.

3.4 белый чай: Частично ферментированный чай, изготовленный с применением процессов завяливания.

3.5 красный чай: Частично ферментированный чай, изготовленный с применением процессов ферментативного окисления и фиксации.

3.6 посторонние примеси: Плодоножки, косточки, мелкие камешки, щепки и т. п.

4 Классификация

Чайные напитки в зависимости от используемого сырья подразделяются на:

– чайные напитки из растительного сырья;

– чайные напитки из растительного сырья с добавлением чая.

5 Технические требования

5.1 Чайные напитки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил и норм производства пищевой продукции, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям чайные напитки должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь измельченного растительного сырья с добавлением или без добавления чая и других ингредиентов. Допускаются неизмельченные ягоды в чайных напитках, за исключением фасованных в пакетики для разовой заварки
Цвет настоя	В соответствии с утвержденными рецептурами (зеленый, красный, коричневый или другой, разной степени интенсивности)
Аромат и вкус настоя	Свойственные сырью, входящему в состав чайного напитка, без посторонних привкуса и запаха

5.2.2 По физико-химическим показателям чайные напитки должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	18,0
Массовая доля аскорбиновой кислоты (для чайных напитков, содержащих плоды шиповника), %, не менее	0,02
Массовая доля металлических примесей: – частиц размером до 0,3 мм включительно в наибольшем линейном измерении, %, не более – частиц размером св. 0,3 мм в наибольшем линейном измерении, частиц с острыми краями	0,0005 Не допускаются
Массовая доля мелких частиц (размером менее 0,4 мм) для чайных напитков, за исключением фасованных в пакетики для разовой заварки, %, не более	7,0
Массовая доля крупных частиц растительного сырья, %, не более: – размером более 6 мм в чайных напитках, фасованных в пакетики для разовой заварки – размером более 10 мм для остальных чайных напитков	5,00 3,00
Массовая доля чая (для чайных напитков из растительного сырья с добавлением чая, за исключением фасованных в пакетики для разовой заварки), %, не более	60,0
Посторонние примеси	Не допускаются
Зараженность вредителями	Не допускается
Примечания 1 Для чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки, значение массовой доли влаги не должно превышать 15 %. 2 Допустимое отрицательное отклонение от конкретных значений массовой доли чая, установленных в рецептурах, не должно превышать 5 %; отклонение в сторону увеличения не ограничивается.	

5.2.3 Конкретные характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, конкретный перечень сырья со ссылками на ТНПА и/или требования по его качеству (характеристики), способ приготовления, срок годности, отличный от установленного в настоящем стандарте, указывают в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

5.2.4 Содержание токсичных элементов и микотоксинов в чайных напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] (пункт 6.8 – для всех чайных напитков) и [2] (глава II, раздел 1, пункт 6.9).

5.2.5 Содержание пестицидов гексахлорциклогексана (α-, β-, γ-изомеры) и дихлордифенилтрихлорэтана и его метаболитов в чайных напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] (пункт 6.1 – для чайных напитков, содержащих фрукты, и пункт 10.7 – для остальных чайных напитков) и [2] (глава II, раздел 1, пункт 6.1 – для чайных напитков, содержащих фрукты, и пункт 10.7 – для остальных чайных напитков).

5.2.6 Микробиологические показатели в чайных напитках должны соответствовать требованиям, установленным в [1] (пункт 8.4.4) и [2] (глава II, раздел 1, пункт 8.4.2).

5.2.7 Содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав), установленные в [3].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, применяемое для изготовления чайных напитков, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению в установленном порядке и соответствовать требованиям, установленным в [1], [2] и [4].

5.3.2 Для изготовления чайных напитков используют следующие виды сырья:

– чай черный байховый по ГОСТ 1937;

– чай зеленый байховый по ГОСТ 3716;

– лист чайный (сортовой) по ГОСТ 6206;

– лист чайный (сортовой) механизированного сбора по ГОСТ 23725;

– чай белый, красный, желтый по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке;

– растительное сырье по ТНПА и (или) разрешенное к применению в установленном порядке;

– карамель, кусочки сахара, сахаросодержащие продукты по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

Допускается использовать вышеуказанное сырье по другим ТНПА и (или) разрешенное к применению в установленном порядке.

Не допускается использовать консерванты, красители, ароматизаторы, ароматические вещества и вкусоароматические добавки.

5.3.3 При изготовлении чайных напитков запрещается использовать растительное сырье, указанное в [5] (приложения 1 и 2), а также корневища и корни заманихи высокой (эхинопанакса высокого), левзеи сафроловидной, девясила высокого, эхинацеи пурпурной, патринии средней (каменной валерианы), кору и плоды крушины ольховидной (крушины ломкой), крушины американской и жостера слабительного (крушины слабительной), листья, кору, корни и недозревшие плоды барбариса, траву пассифлоры инкарнатной, пустырника сердечного, все части лофофора.

5.3.4 При изготовлении чайных напитков для детей дошкольного и школьного возраста допускается применять чайный лист и растительное сырье, указанное в [6] (приложение 1).

5.3.5 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность чайных напитков в течение срока годности, соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, ТНПА, и (или) быть разрешенными к применению в установленном порядке.

Чайные напитки изготавливают фасованными в потребительскую упаковку с одинаковым номинальным количеством или упакованными непосредственно в транспортную упаковку.

Чайные напитки для детей дошкольного и школьного возраста фасуют только в потребительскую упаковку.

5.4.2 Чайные напитки фасуют в потребительскую упаковку номинальным количеством до 1000 г:

– пачки по ГОСТ 12303 и пакеты по ГОСТ 24370 с внутренним пакетом или без него, пакеты из пленки целлюлозной по ГОСТ 7730, фольги алюминиевой по ГОСТ 745;

– банки металлические, деревянные, картонные и комбинированные по ГОСТ 5981, ГОСТ 12120, ГОСТ 13479.

Для внутреннего пакета применяют подпергамент по ГОСТ 1760, пергамент по ГОСТ 1341.

5.4.3 Чайные напитки фасуют номинальным количеством до 6 г в пакетики для разовой заварки из термосвариваемой фильтровальной бумаги с ниткой и ярлыком или без нитки и ярлыка по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке с последующим их упаковыванием в количестве не более 200 шт. в потребительскую упаковку – художественно оформленные пачки из картона по ГОСТ 7933 или других упаковочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке.

Пакетики для разовой заварки могут иметь внешний пакетик из бумаги этикеточной по ГОСТ 7625.

Пределы допускаемых отклонений массы чайного напитка в пакетиках для разовой заварки от номинального количества не должны превышать ±10 %.

5.4.4 Чайные напитки могут быть упакованы в виде наборов. Наборы состоят из потребительских упаковок одного и/или нескольких наименований чайных напитков, упакованных в художественно оформленные коробки.

5.4.5 Чайные напитки в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку:

– ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516;

– ящики из картона по ГОСТ 13515.

5.4.6 Наружные стыки клапанов ящиков из картона заклеивают лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.7 Требования к количеству фасованного чайного напитка, содержащегося в упаковочных единицах, и к партии фасованных чайных напитков – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества не должен превышать при номинальном количестве:

– до 5,0 г включ. – 10 %;

– свыше 5,0 г – согласно СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

5.4.8 Допускается по согласованию с получателем чайные напитки упаковывать непосредственно в транспортную упаковку, мешки бумажные по ГОСТ 2226 массой нетто до 20 кг.

5.4.9 Допускается использовать другие типы потребительской, транспортной упаковки, упаковочных материалов и укупорочных средств по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке и обеспечивающие безопасность, сохранность, качество чайных напитков в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

5.4.10 Материалы, непосредственно контактирующие с чайными напитками, должны соответствовать требованиям, установленным в [2] (глава II, раздел 16).

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки – по СТБ 1100, [2], [6].

5.5.2 На каждую единицу потребительской упаковки в удобном для прочтения месте (на этикетку, ярлык или непосредственно на потребительскую упаковку) должна быть нанесена маркировка, содержащая следующие реквизиты:

– наименование чайного напитка;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя и упаковщика (при упаковывании чайных напитков не в месте их изготовления);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– информацию о том, что продукт относится к продуктам питания для детей дошкольного и школьного возраста (для чайных напитков, предназначенных для детей дошкольного и школьного возраста);

– номинальное количество;

– номинальное количество чайного напитка в пакетике (для чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки);

– количество пакетиков в потребительской упаковке;

– состав;

– массовую долю чая (для чайных напитков с добавлением чая, фасованных в потребительскую упаковку, за исключением чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки);

– дату изготовления и упаковывания (при упаковывании чайных напитков не в месте их изготовления);

– срок годности;

– условия хранения;

– рекомендации по приготовлению;

– штриховой идентификационный код;

– сведения о подтверждении соответствия (при наличии);

– информацию о противопоказаниях к применению чайных напитков, содержащих лекарственные и (или) тонизирующие растения;

– обозначение рецептуры в случае, если срок годности отличается от установленного в настоящем стандарте;

– обозначение настоящего стандарта.

Допускается указывать другую информацию, не противоречащую требованиям СТБ 1100.

5.5.3 Для наборов на каждую единицу художественно оформленной коробки должна быть нанесена маркировка, содержащая следующие данные:

– наименование набора (при наличии);

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя и упаковщика (при упаковывании чайных напитков не в месте их изготовления);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– номинальное количество каждой потребительской упаковки, входящей в набор;

– наименование каждого чайного напитка, входящего в набор (если набор состоит из двух и более наименований чайных напитков);

– состав чайного напитка, входящего в набор (если набор состоит из двух и более наименований чайных напитков – с указанием состава каждого наименования);

– массовую долю чая для чайных напитков с добавлением чая (за исключением чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки) (если набор состоит из нескольких наименований чайных напитков – с указанием массовой доли чая для каждого наименования);

– дату изготовления и упаковывания чайного напитка, входящего в набор (при упаковывании чайных напитков не в месте их изготовления) (если набор состоит из двух и более наименований чайных напитков – с указанием даты изготовления и упаковывания каждого наименования);

– срок годности чайного напитка, входящего в набор (если набор состоит из двух и более наименований чайных напитков – с указанием срока годности каждого наименования);

– условия хранения;

– штриховой идентификационный код;

– информацию о противопоказаниях к применению чайных напитков, содержащих лекарственные и (или) тонизирующие растения;

– обозначение настоящего стандарта.

5.5.4 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

5.5.5 На каждую единицу транспортной упаковки (на этикетку, ярлык, с помощью штемпеля или иным способом) должна быть нанесена следующая информация:

– наименование чайного напитка;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя и упаковщика (при упаковывании чайных напитков не в месте их изготовления);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– номер укладчика или смены;

– количество потребительских упаковок (для фасованных чайных напитков);

– номинальное количество потребительской упаковки (для фасованных чайных напитков);

– дата изготовления и упаковывания (при упаковывании чайных напитков не в месте их изготовления);

– срок годности;

– условия хранения;

– сведения о подтверждении соответствия (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта.

Для чайных напитков, упакованных непосредственно в транспортную упаковку, дополнительно указывают:

– состав;

– массу нетто и брутто;

– рекомендации по приготовлению;

– обозначение рецептуры в случае, если срок годности отличается от установленного в настоящем стандарте.

5.5.6 На каждую единицу транспортной упаковки с набором чайных напитков (на этикетку, ярлык, с помощью штемпеля или иным способом) должна быть нанесена маркировка, содержащая следующие данные:

– наименование набора (при наличии);

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя и упаковщика (при упаковывании чайных напитков не в месте их изготовления);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– номер укладчика или смены;

– количество наборов;

– номинальное количество каждой потребительской упаковки, входящей в набор;

– наименование чайного напитка, входящего в набор (если набор состоит из нескольких наименований чайных напитков – с указанием наименования каждого чайного напитка);

– дату изготовления и упаковывания чайного напитка, входящего в набор (при упаковывании чайных напитков не в месте их изготовления) (если набор состоит из нескольких наименований чайных напитков – с указанием даты изготовления и упаковывания каждого наименования);

– срок годности чайного напитка, входящего в набор (если набор состоит из нескольких наименований чайных напитков – с указанием срока годности каждого наименования);

– условия хранения;

– сведения о подтверждении соответствия (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта.

5.5.7 Транспортную упаковку маркируют путем нанесения с помощью трафарета или штампа четкого оттиска несмывающейся, не имеющей запаха краской или наклеивания ярлыка с информацией.

5.5.8 Номер укладчика или смены указывают в виде буквы или цифры или приводят на ярлыке, вложенном внутрь ящиков, или проставляют с помощью штемпеля с наружной стороны ящика.

5.5.9 При включении в состав чайного напитка сырья, полученного из генетически модифицированных источников (ГМИ) или с их использованием, в маркировке необходимо указывать информацию об их наличии.

6 Правила приемки

6.1 Чайные напитки принимают партиями.

Партией считают определенное количество чайного напитка одной даты изготовления, однородного по показателям качества и безопасности, в упаковке одного типа, изготовленного на одной технологической линии и сопровождаемого одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

6.2 Каждую партию чайного напитка сопровождают удостоверением качества и безопасности, в котором изготовитель удостоверяет соответствие чайного напитка требованиям настоящего стандарта и в котором должны быть указаны:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;

– наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;

– наименование чайного напитка;

– количество упаковочных единиц;

– номинальное количество потребительской упаковки;

– тип упаковки;

– масса партии;

– срок годности;

– условия хранения;

– дата изготовления и упаковывания (при упаковывании чайных напитков не в месте их изготовления);

– результаты контроля органолептических и физико-химических показателей и содержание радионуклидов;

– подтверждение соответствия чайного напитка требованиям настоящего стандарта;

– информация о подтверждении соответствия (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта;

– обозначение рецептуры в случае, если срок годности отличается от установленного в настоящем стандарте.

Удостоверение качества и безопасности должно быть подписано ответственным лицом и заверено печатью.

6.3 Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной упаковки чайных напитков из партии отбирают случайную выборку в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Количество единиц транспортной упаковки в партии, шт.	Количество единиц транспортной упаковки, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 до 200 включ.	15	0	1
Св. 200	25	1	2

6.4 Для контроля номинальной массы, органолептических и физико-химических показателей чайных напитков, упакованных непосредственно в транспортную упаковку, из выборки по 6.3 отбирают выборку не менее трех упаковочных единиц.

6.5 Для контроля качества упаковки и маркировки чайных напитков в потребительской упаковке из отобранных по 6.3 единиц транспортной упаковки отбирают случайную выборку в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Номинальное количество потребительской упаковки, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 500 включ.	22	3	4
От 501 до 1000 включ.	13	2	3

6.6 Для контроля органолептических, физико-химических показателей, массы чайного напитка в пакетике для разовой заварки, содержимого упаковочной единицы (массы фасованного чайного напитка в потребительской упаковке), среднего содержимого партии от каждой партии фасованных чайных напитков отбирают случайную выборку в соответствии с таблицей 5.

Таблица 5

Объем партии (количество упаковочных единиц), шт.	Объем выборки (количество упаковочных единиц), шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 25 включ.	3	0	1
От 26 до 50 включ.	3	0	1
» 51 » 90 »	5	0	1
» 91 » 150 »	5	0	1
» 151 » 280 »	8	0	1
» 281 » 500 »	8	0	1
» 501 » 1200 »	13	1	2
» 1201 » 3200 »	13	1	2
Св. 3200	20	1	2

Партия чайных напитков с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса чайного напитка в потребительской упаковке)» и «среднее содержимое партии» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

– среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества;

– количество бракованных упаковочных единиц (с отрицательным отклонением содержимого, превышающим значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.7) должно быть меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 5;

– не допускается наличие упаковочных единиц с отрицательным отклонением содержимого, превышающим удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.7.

6.7 Партию принимают, если количество упаковочных единиц в выборке, не отвечающих требованиям настоящего стандарта по контролируемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в таблицах 3 и 4, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

6.8 Контроль органолептических показателей, массовой доли влаги, массовой доли металлических примесей, посторонних примесей, зараженности вредителями, содержимого упаковочной единицы (массы фасованного чайного напитка в потребительской упаковке), среднего содержимого партии чайных напитков, соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества фасованного чайного напитка, состояния упаковки и качества маркировки, массы чайного напитка в пакетиках для разовой заварки, количества пакетиков в потребительской упаковке, массы нетто для чайного напитка, упакованного непосредственно в транспортную упаковку, осуществляют в каждой партии.

6.9 Контроль физико-химических показателей: массовой доли аскорбиновой кислоты, массовой доли мелких частиц, массовой доли крупных частиц, массовой доли чая (для чайных напитков из растительного сырья с добавлением чая, за исключением фасованных в пакетики для разовой заварки), осуществляют периодически, но не реже одного раза в квартал.

6.10 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, наличия ГМИ (при наличии в сырье) осуществляют с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.11 Контроль микробиологических показателей, за исключением патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляет изготовитель периодически, но не реже одного раза в квартал.

6.12 Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

6.13 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из физико-химических, микробиологических показателей или показателей безопасности осуществляют повторный контроль из новой выборки удвоенного объема, взятой из той же партии. При получении неудовлетворительных результатов повторного контроля партию чайных напитков бракуют.

Результаты повторного контроля являются окончательными.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб

7.1.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей чайных напитков выборку по 6.6 или 6.4 используют для составления объединенной пробы чайных напитков (определение проводят после осуществления контроля массы чайного напитка в потребительской упаковке и среднего содержимого партии).

Для составления объединенной пробы чайных напитков отбирают точечные пробы.

Масса объединенной пробы для чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки, должна быть не менее 0,7 кг, для остальных чайных напитков – не менее 1,0 кг.

7.1.2 Объединенную пробу делят на две части, одну из которых испытывают, а другую хранят для испытаний в случае возникновения разногласий в оценке качества.

7.1.3 Пробы, предназначенные для хранения, помещают в банку с плотно закрывающейся крышкой, опечатывают и маркируют этикетками, на которых указывают:

– наименование изготовителя;

– наименование чайного напитка;

– дату изготовления;

– дату отбора пробы;

– массу пробы;

– подпись лица, отобравшего пробу.

7.2 Отбор и подготовка проб для контроля показателей безопасности осуществляют по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

7.3 Внешний вид контролируют визуально.

Для контроля цвета настоя, аромата и вкуса заваривают чайный напиток следующим образом:

– 2 чайные ложки чайного напитка заливают 200 мл кипящей воды, настаивают от 5 до 10 мин и наливают в чашку через ситечко;

– 1 пакетик чайного напитка для разовой заварки заливают 200 мл кипящей воды и настаивают от 3 до 5 мин.

Контроль цвета настоя осуществляют визуально.

Аромат и вкус определяют органолептически.

7.4 Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 24027.2.

7.5 Массовую долю аскорбиновой кислоты определяют по ГОСТ 1994, ГОСТ 7047, ГОСТ 24556.

7.6 Определение массовой доли мелких и крупных частиц растительного сырья

7.6.1 Аппаратура и средства измерений

Используют следующие аппаратуру и средства измерений:

– сито с сеткой по ГОСТ 3826, № 6 (для чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки), № 10 и № 04 (для остальных чайных напитков);

– весы лабораторные по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с ценой поверочного деления 0,05 г, с наибольшим пределом взвешивания 500 г, с наименьшим пределом взвешивания 1 г, с допускаемой погрешностью взвешивания ±0,1 г для интервала взвешивания от 25 до 100 г включ. Допускается применять другие весы по ТНПА, имеющие более точные метрологические характеристики;

– пинцет – по ГОСТ 21241;

– линейку чертежную – по ГОСТ 427.

7.6.2 Проведение испытания

Пробу массой 100 г, взятую из объединенной пробы, взвешивают с погрешностью не более 0,1 г, помещают на сито с сеткой № 6 (для чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки) или на сито с сеткой № 10 и № 04 (для остальных чайных напитков) и просеивают в течение 3 мин путем равномерного встряхивания.

Для чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки после просеивания, пробу тщательно просматривают, отбирают пинцетом случайно прошедшие сквозь сито крупные частицы, предварительно измерив их линейкой, и присоединяют их к сходу с сита с сеткой № 6, для остальных чайных напитков – к сходу с сита с сеткой № 10. Затем взвешивают отдельно сход с сита с сеткой № 6 (для чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки) и сход № 10 и частицы, прошедшие сквозь нижнее сито с сеткой № 04 (для остальных чайных напитков), и вычисляют процентное отношение массы частиц, не проходящих сквозь верхнее сито, и массы частиц, проходящих сквозь нижнее сито, к массе пробы.

7.6.3 Обработка результатов испытания

Массовую долю мелких или крупных частиц X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1}{M_2} \cdot 100, \qquad (1)$$

где M_1 – масса мелких или крупных частиц, г;

M_2 – масса пробы, г.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака и округляют до первого десятичного знака.

7.7 Определение массовой доли металлических примесей

7.7.1 Аппаратура, материалы и средства измерений

Используют следующие аппаратуру и средства измерений:

– весы лабораторные по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с погрешностью взвешивания ±0,01 г;

– весы лабораторные по ГОСТ 24104, высокого класса точности, с погрешностью взвешивания ±0,0002 г;

– подковообразный магнит с подъемной силой не менее 5 кг или электромагнит с подъемной силой 49 Н;

– бумагу папиросную по ГОСТ 3479;

– бумагу писчую по ГОСТ 18510;

– измерительную лупу по ГОСТ 25706, с ценой деления шкалы 0,1 мм, с увеличением от $6^{\times}$ до $10^{\times}$;

– часовое стекло по ТНПА;

– пинцет по ГОСТ 21241;

– заостренную деревянную палочку.

7.7.2 Проведение испытания

Навеску чайного напитка массой 100 г (для чайных напитков, фасованных в пакетики для разовой заварки) или 200 г (для остальных чайных напитков), взятую из объединенной пробы, взвешивают с погрешностью не более 0,01 г и рассыпают тонким слоем толщиной не более 2 см на лист белой бумаги или стекло.

Металломагнитные примеси извлекают из навески подковообразным магнитом или электромагнитом. Медленно проводят магнитом параллельные бороздки в продольном и поперечном направлениях так, чтобы была пройдена вся поверхность исследуемой пробы.

Притянутые магнитом металлические частицы осторожно снимают и переносят на предварительно взвешенное часовое стекло. Для облегчения съема металлических частиц на полюсы магнита одевают плотно прилегающие наконечники из тонкой папиросной бумаги.

Извлечение металломагнитных примесей из навески проводят три раза. Перед каждым извлечением примесей навеску чайного напитка смешивают и разравнивают тонким слоем, как указано выше.

После извлечения металломагнитных примесей навеску тщательно просматривают под лупой для обнаружения металлических частиц, не притягиваемых магнитом. Такие примеси извлекают пинцетом и присоединяют к примесям, извлеченным магнитом.

Собранные на часовом стекле металлические примеси взвешивают на лабораторных весах высокого класса точности. Результат взвешивания записывают с точностью до четвертого десятичного знака.

Крупные металлические частицы переносят на лист белой бумаги и измеряют их через лупу, располагая частицы поочередно вдоль измерительной шкалы лупы.

7.7.3 Обработка результатов испытания

Массовую долю металлических примесей X_1, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1}{m_2} \cdot 100, \quad (2)$$

где m_1 – масса металлических примесей, г;

m_2 – масса навески чайного напитка, г.

7.8 Определение содержимого упаковочной единицы (массы чайного напитка в потребительской упаковке), среднего содержимого партии

7.8.1 Измерения массы фасованных чайных напитков должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества Т согласно 5.4.7. В обоснованных случаях допускается выполнять измерения содержимого упаковочной единицы с погрешностью, не превышающей 1/3 Т.

7.8.2 Измерительное оборудование

Массу фасованного чайного напитка определяют на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов d в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 6.

Таблица 6

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов d, не более, г
Менее 10	0,1
От 10 до 50 включ.	0,2
Св. 50 » 150 »	0,5
» 150 » 500 »	1,0
» 500 » 2500 »	2,0

Допускается использовать другие весы, имеющие более точные метрологические характеристики и обеспечивающие требуемую точность измерений.

7.8.3 Определение содержимого упаковочной единицы (массы чайного напитка в потребительской упаковке)

Массу чайного напитка в потребительской упаковке m_i определяют в каждой упаковочной единице, отобранной согласно 6.6, как разность массы брутто и массы потребительской упаковки по формуле

$$m_i = m_{бр.i} - m_{т.i}, \quad (3)$$

где $m_{бр.i}$ – масса брутто i-й упаковочной единицы, г;

$m_{т.i}$ – масса упаковки i-й упаковочной единицы, г.

В каждой упаковочной единице из выборки определяют отрицательные отклонения от номинальной массы в граммах.

7.8.4 Определение среднего содержимого партии

На основании значений массы чайного напитка в потребительской упаковке m_i, рассчитанных по формуле (3), вычисляют среднеарифметическое значение (среднее содержимое партии) $\bar{m}$ по формуле

$$\bar{m} = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} m_i, \quad (4)$$

где m_i – масса i-й упаковочной единицы, г;

n – объем выборки согласно таблице 5.

Полученное значение сравнивают с номинальным количеством и проверяют соблюдение первого критерия приемки партии, указанного в 6.6.

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с правилами, принятыми изготовителем.

7.9 Определение массы чайного напитка в пакетиках для разовой заварки

Массу чайного напитка в пакетиках для разовой заварки m_i определяют в каждой упаковочной единице, отобранной согласно 6.6, как разность массы брутто пакетика и массы пакетика по формуле

$$m_i = m_{бр.i} - m_{т.i}, \quad (5)$$

где $m_{бр.i}$ – масса брутто i-го пакетика, г;

$m_{т.i}$ – масса упаковки i-го пакетика, г;

k – количество пакетиков в потребительской упаковке.

7.10 Определение количества пакетиков для разовой заварки в потребительской упаковке

Количество пакетиков для разовой заварки определяют методом прямого подсчета. Подсчет осуществляют в потребительских упаковках, отобранных по 6.6.

7.11 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества фасованных чайных напитков

Для партии фасованного чайного напитка рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$ и нижнюю контрольную границу отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$ по формулам:

$$x_{доп} = K_{ном} - T, \quad (6)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2T, \quad (7)$$

где $K_{ном}$ – номинальное количество чайного напитка, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества согласно 5.4.7, г.

Отрицательное отклонение содержимого каждой упаковочной единицы выборки сравнивают со значением T и определяют наличие бракованных упаковочных единиц.

Упаковочная единица, содержимое которой меньше значения $x_{доп}$, считается бракованной.

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают со значениями приемочных и браковочных чисел, указанными в таблице 5.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии, указанных в 6.6.

7.12 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТБ 1313.

7.13 Определение содержания микотоксинов – по ГОСТ 30711.

7.14 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 30349.

7.15 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

7.16 Определение содержания радионуклидов осуществляют по методикам выполнения измерений, внесенным в [7].

7.17 Определение наличия ГМИ – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572.

7.18 Качество упаковки и маркировки потребительской и транспортной упаковки определяют визуально путем осмотра каждой отобранной единицы упаковки по 6.3, 6.5.

7.19 Номинальную массу чайного напитка, упакованного непосредственно в транспортную упаковку, определяют как разность массы брутто и массы упаковки на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

7.20 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании,

7.21 Определение массовой доли чая

7.21.1 Средства измерений и материалы

Используют следующие средства измерений и материалы:

– весы лабораторные по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с пределом допускаемой погрешности взвешивания ±0,01 г;

– белую бумагу по ТНПА;

– пинцет по ГОСТ 21241.

7.21.2 Проведение испытания

Навеску чайного напитка массой 100 г, взятую из объединенной пробы с погрешностью не более ±0,01 г, высыпают тонким слоем на лист белой бумаги, отбирают пинцетом чай и взвешивают.

7.21.3 Обработка результатов испытания

Массовую долю чая X_2, %, вычисляют по формуле

$$X_2 = \frac{m_3}{m_4} \cdot 100, \quad (8)$$

где m_3 – масса чая в чайном напитке, г,

m_4 – масса навески чайного напитка, г.

Определение проводят в двух параллельных навесках.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений. Окончательный результат записывают с точностью до первого десятичного знака.

7.22 Определение посторонних примесей

7.22.1 Средства измерений и материалы

Используют следующие средства измерений и материалы:

– весы лабораторные по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 1 кг, с пределом допускаемой погрешности взвешивания ±0,01 г;

– белую бумагу по ТНПА;

– измерительную лупу по ГОСТ 25706, с ценой деления шкалы 0,1 мм, с увеличением от 6^x до 10^x;

– часовое стекло по ТНПА;

– пинцет по ГОСТ 21241.

7.22.2 Проведение испытания

Навеску чайного напитка массой 50 г, взятую из объединенной пробы с погрешностью не более ±0,01 г, высыпают тонким слоем на лист белой бумаги и просматривают при помощи лупы, выбирая пинцетом посторонние примеси. Посторонние примеси помещают на часовое стекло известной массы и взвешивают с погрешностью не более 0,01 г.

7.22.3 Обработка результатов испытания

Массовую долю посторонних примесей X_3, %, вычисляют по формуле

$$X_3 = \frac{m_5}{m_6} \cdot 100, \quad (9)$$

где m_5 – масса посторонних примесей, г,

m_6 – масса навески чайного напитка, г.

Определение проводят в двух параллельных навесках.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений. Окончательный результат записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.23 Определение зараженности вредителями

7.23.1 Средства измерений и материалы

Используют следующие средства измерений и материалы:

– весы лабораторные по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с пределом допускаемой погрешности взвешивания ±0,01 г;

– белую бумагу по ТНПА;

– пинцет по ГОСТ 21241;

– измерительную лупу по ГОСТ 25706, с ценой деления шкалы 0,1 мм, с увеличением от 6^x до 10^x.

7.23.2 Проведение испытания

Определение зараженности вредителями проводят при отборе случайных выборок по 6.3 – 6.6 и отборе проб по 7.1.1. Осматривают все отобранные упаковочные единицы снаружи до вскрытия и внутри после вскрытия, а также отбираемые точечные пробы. Отмечают наличие бабочек, жуков, личинок и куколок.

Пробу чайного напитка массой 100 г, взятую из объединенной пробы с погрешностью не более ±0,01 г, высыпают тонким слоем на лист белой бумаги и просматривают при помощи лупы. Проверяют наличие в чайных напитках паутины, указывающее на наличие огневок.

Пробу перемешивают, распределяют на бумаге тонким слоем и снова просматривают с целью обнаружения вредителей (моли, личинок, куколок и других живых и мертвых вредителей).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Чайные напитки транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.2 Транспортные пакеты формируют в соответствии с ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

8.3 Ящики и другие типы транспортной упаковки с чайными напитками должны быть установлены на стеллажи, расположенные на расстоянии 0,10 – 0,15 м от пола и не менее 0,5 м от стены, высотой не более 1,5 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

8.4 Не допускается хранить чайные напитки вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.5 Не допускается проветривать помещения, в которых хранятся чайные напитки, когда влажность наружного воздуха выше, чем влажность воздуха в помещении.

8.6 Чайные напитки должны храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха не более 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

8.7 Срок годности чайных напитков – 1 год с даты изготовления.

Допускается установление изготовителем срока годности, отличного от предусмотренного в настоящем стандарте на основании [8], который должен быть внесен в установленном порядке в рецептуру изготовителя.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие чайных напитков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[3] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[5] Положение о порядке производства и оборота биологически активных добавок к пище
Утверждено постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 2 декабря 2004 г. № 1537 и постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 6 августа 2010 г. № 1170

[6] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы
Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 24 июня 2009 г. № 71

[7] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн.: БелГИМ

[8] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы
Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 сентября 2010 г. № 119

!

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 10.04.2013. Подписано в печать 27.05.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,20. Уч.- изд. л. 1,28. Тираж 7 экз. Заказ 469

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

!

gost.e-ecolog.ru