ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 902-2001

НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ФАСОВАННЫЕ

Общие технические условия

НАПІТКІ ЧАЙНЫЯ З РАСЛІННАЙ СЫРАВІНЫ ФАСАВАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.969:006.354(476) МКС 67.140.10 (КГС Н56)

Ключевые слова: напитки чайные из растительного сырья, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

ОКП 91 9820
ОКП РБ 15.86.13

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ГП БелПКТИПП

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 февраля 2001 г. № 4

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 902-90

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ФАСОВАННЫЕ

Общие технические условия

НАПІТКІ ЧАЙНЫЯ З РАСЛІННАЙ СЫРАВІНЫ ФАСАВАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

PACKED TEA FITOGENIONS DRINKS

General specifications

Дата введения 2001-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фасованные чайные напитки, изготовленные из растительного сырья с применением черного (зеленого) байхового чая либо без применения чая.

Чайный напиток является пищевкусовым продуктом, употребляется для приготовления напитка путем экстрагирования при заварке кипятком содержащихся в продукте вкусовых, экстрактивных и ароматических веществ и оказывает благотворное и тонизирующее действие на организм человека.

Обязательные требования к качеству чайных напитков изложены в 3.1.7, 3.1.8, 3.3.1 (маркировка), разделе 5.

Требования к чайным напиткам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.7, 3.1.8.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

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 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 1937-90 Чай черный байховый нефасованный. Технические условия

ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия

ГОСТ 3716-90 Чай зеленый байховый нефасованный. Технические условия

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 7247-90 Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

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

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

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

ГОСТ 13345-85 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

Издание официальное

ГОСТ 24027.1-80 Сырье лекарственное растительное. Методы определения подлинности, зараженности амбарными вредителями, измельченности и содержания примесей

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

ГОСТ 24104-88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

СанПин 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

3 Общие технические требования

3.1 Характеристики

3.1.1 Чайные напитки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.1.2 Для изготовления чайных напитков применяют:

– чай черный байховый по ГОСТ 1937;

– импортное чайное сырье;

– чай зеленый байховый по ГОСТ 3716;

– дикорастущие и культивируемые высушенные пряно-ароматические травы, плоды и ягоды, корни, листья, цветки растительного сырья, разрешенные к применению Минздравом Республики Беларусь, по НД, указанным в рецептуре.

3.1.3 Сырье, применяемое для изготовления чайных напитков, должно соответствовать требованиям НД и СанПиН 11-63 РБ.

3.1.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать действующих республиканских допустимых уровней.

3.1.5 По физико-химическим показателям чайные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля влаги, %	8,0 – 18,0	По ГОСТ 24027.2, ГОСТ 1936
Массовая доля аскорбиновой кислоты (для чайных напитков, содержащих плоды шиповника), %, не менее	0,02	По ГОСТ 1994
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0005	По ГОСТ 1936
Массовая доля мелочи (частиц размером менее 0,4 мм), %, не более	7,0	По 5.3
Массовая доля крупных частиц (размером более 10 мм), %, не более	3,0	То же
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 24027.1

3.1.6 Органолептические и физико-химические показатели, обусловленные особенностями используемого сырья, должны соответствовать требованиям и нормам, установленным для каждого наименования чайного напитка в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

3.1.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и микробиологические показатели в чайных напитках не должны превышать допустимых уровней, установленных в СанПиН 11-63 РБ (6.6.10).

3.1.8 Содержание радионуклидов не должно превышать допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

3.2 Упаковка

3.2.1 Чайные напитки фасуют в пачки и банки из жести массой нетто 50 – 500 г, а также пакетики для разовой заварки массой нетто до 6 г.

3.2.2 Масса нетто продукции должна соответствовать указанной на упаковке.

Отклонения от массы отдельных упаковочных единиц в процентах не должны превышать:

– минус 5 при фасовании до 6 г;

– минус 3 при фасовании от 50 до 500 г.

Примечание – Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

3.2.3 Чайные напитки, фасованные в пачки, выпускают в полужесткой упаковке.

Полужесткая упаковка должна состоять из внутренней части – пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760, или каширированной алюминиевой фольги по НД, или бумаги с поливинилиденхлоридным покрытием марки ПД-63-12 и внешней – коробки из бумаги марки А-1 по ГОСТ 7247 или хром-эрзаца по ГОСТ 7933.

Пачки должны быть чистыми, хорошо склеенными и иметь правильную форму.

3.2.4 Банки для фасования чайных напитков должны изготовляться из жести хромированной лакированной рулонной по ГОСТ 5981.

Допускается изготовление банок из жести белой по ГОСТ 13345.

Дно, крышки и боковые стенки банки в зависимости от толщины жести могут иметь рельефы, обеспечивающие жесткость банки.

Внутренняя и наружная поверхности банок должны быть чистыми, без трещин, царапин и следов коррозии.

На поверхности корпусов банок допускаются незначительные продольные перегибы жести, легкие отпечатки от валков, царапины и скобки, не нарушающие целостности лаковой пленки. На дне и крышке с наружной стороны под продольным швом допускается нарушение лакового покрытия площадью не долее 10 мм^2.

3.2.5 Упаковка чайных напитков для разовой заварки должна состоять из внутреннего пакетика из пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760 и внешнего пакетика из бумаги этикеточной по ГОСТ 7625. Пакетики для разовой заварки укладывают в коробки из бумаги марки А-1 по ГОСТ 7247 или хром-эрзаца по ГОСТ 7933.

3.2.6 Пачки и пакетики для разовой заварки могут быть художественно оформлены.

3.2.7 Допускается использование для фасования чайных напитков других видов потребительской тары, укупорочных средств и упаковочных материалов по НД и (или) разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающими сохранность качества продукта.

3.2.8 Пачки с чайным напитком могут укладываться в сувенирные или художественно оформленные коробки (по 3, 6, 8 шт), отвечающие требованиям НД.

3.2.9 Пачки, банки, коробки укладывают в ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511.

Ящики должны быть сухими без постороннего запаха и выстланы чистой оберточной бумагой марки Д плотностью 60 г/м^2 по ГОСТ 8273.

3.3 Маркировка

3.3.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

На каждой упаковочной единице указывают:

– наименование предприятия-изготовителя, его адрес и товарный знак (при его наличии);
– наименование чайного напитка;
– массу нетто;
– состав компонентов;
– способ заваривания;
– дату изготовления;
– условия хранения;
– срок годности;
– обозначение настоящего стандарта.

3.3.2 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги» и указанием:

– наименования предприятия-изготовителя, его адреса и товарного знака (при его наличии);
– наименования чайного напитка;
– массы нетто упаковочной единицы;
– количества упаковочных единиц;
– даты изготовления;
– условий хранения;
– срока годности;
– обозначения настоящего стандарта.

В каждый ящик укладывают ярлык с указанием номера упаковщика.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 1936.

4.2 Массовую долю аскорбиновой кислоты определяют периодически, но не реже одного раза в месяц.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

4.4 Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения продукции осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5 Методы контроля

5.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 1936, отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5.2 Методы анализа – по ГОСТ 1936, ГОСТ 24027.1 и стандартам, указанным в 3.1.5.

5.3 Определение массовой доли мелочи и крупных частиц

5.3.1 Аппаратура

Сита по НД с отверстиями диаметром 0,4 и 10,0 мм.

Весы лабораторные по ГОСТ 24104.

5.3.2 Проведение анализа и обработка результатов

Навеску массой 100 г, взятую из объединенной пробы, помещают на верхнее сито с отверстиями 10 мм и просеивают в течение 3 мин путем равномерного встряхивания, затем взвешивают отдельно сход с верхнего сита и проход сквозь нижнее сито с отверстиями 0,4 мм и вычисляют процентное отношение частиц, не проходящих сквозь верхнее сито, и содержание частиц, проходящих сквозь нижнее сито, к массе аналитической пробы. Массовую долю мелочи, а также крупных частиц (X) в процентах вычисляют по формуле

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

где M_1 – масса мелочи или крупных частиц, г;

M_2 – масса аналитической пробы, г.

5.4 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

5.5 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.6 Определение микробиологических показателей – наличие плесени – по ГОСТ 10444.12.

5.7 Определение микотоксинов – по методикам, утвержденным в установленном порядке.

6 Хранение и транспортирование

6.1 Ящики с чайным напитком должны храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями хлебных запасов, на деревянных стеллажах с расстоянием 0,10 – 0,15 м от пола и не менее 0,5 м от стены в штабелях не более чем пять ящиков по высоте, с проходом между двумя-тремя рядами.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

6.2 Относительная влажность воздуха в помещении, где хранятся чайные напитки, должна быть не выше 70 %.

6.3 Не допускается хранить в одном помещении с чайными напитками скоропортящиеся продукты и товары, имеющие запах.

6.4 Не допускается проветривать помещения, в которых хранятся чайные напитки, при влажности наружного воздуха выше, чем влажность воздуха в помещении.

6.5 Транспортируют чайные напитки в ящиках или пакетах по ГОСТ 23285 всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми и не зараженными вредителями хлебных запасов.

6.6 Срок годности чайных напитков – один год со дня изготовления.

gost.e-ecolog.ru