МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33481— 2015

ЧАЙ ЧАСТИЧНО ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2016**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, 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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 октября 2015 г. № 81-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	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 ноября 2015 г. № 1751-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33481—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

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

Введение

Настоящий стандарт устанавливает требования к чаю, который не может быть классифицирован как зеленый или черный. К таким чаям относятся, например, высокогорный чай Даржилинг или китайские Оолонги.

Частичная ферментация чая достигается путем быстрого высушивания зеленых листьев сразу после сбора или медленного завяливания при низких температурах. Для прекращения ферментации переходят к высокотемпературной сушке. Листья Оолонга мнут и раскатывают для достижения частичной ферментации. Процесс ферментации останавливают в тот момент, когда аромат чая достигает оптимальной кондиции.

МКС 67.140.10

Поправка к ГОСТ 33481—2015 Чай частично ферментированный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

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

ЧАЙ ЧАСТИЧНО ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ
Технические условия

Partly fermented tea.
Specification

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на частично ферментированный чай (далее — чай).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке продаже и импорте

ГОСТ ISO 1575—2013 Чай. Метод определения общего содержания золы

ГОСТ ISO 1576—2013 Чай. Метод определения содержания водорастворимой и водонерастворимой золы

ГОСТ 1936—85* Чай. Правила приемки и методы анализа

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

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ ISO 11286—2014 Чай. Классификация по размеру чаинок с помощью гранулометрического анализа

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12120—82 Банки металлические и комбинированные. Технические условия

ГОСТ 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ ISO 15598—2013 Чай. Метод определения содержания грубых волокон

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

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской упаковке. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 1839—2011 «Чай. Отбор пробы для анализа» (в части подраздела 2.3 ГОСТ 1936—85).

ГОСТ 28551—90* Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ

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

ГОСТ 30288—95 Тара стеклянная. Общие положения по безопасности, маркировке и ресурсосбережению

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

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32170—2013 Чай. Правила приемки

ГОСТ 32572—2013 Чай. Органолептический анализ

ГОСТ 32593—2013 Чай и чайная продукция. Термины и определения

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **частично ферментированный чай:** Чай, процесс ферментации которого останавливают посредством высокотемпературной сушки при достижении требуемых характеристик.

Примечание — Условия производства зависят от вида чая и устанавливаются изготовителем.

4 Классификация

4.1 В соответствии с особенностями технологической обработки чайного листа и внешнего вида частично ферментированный чай подразделяют:

- на листовой;
- гранулированный;
- прессованный (или кирпичный).

4.2 В зависимости от исходного сырья и степени его измельчения листовой частично ферментированный чай подразделяют:

- на крупный (размер 1 по ГОСТ ISO 11286);
- средний (размеры 2—6 по ГОСТ ISO 11286);
- мелкий (размеры 7—15 по ГОСТ ISO 11286).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Чай 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 чай должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 9768—2011 «Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ».

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет настоя чая:	
- листового и гранулированного	Прозрачный или мутноватый, светло-желтый, светло-зеленый или темно-красный (ярко-коричневый)
- прессованного	Прозрачный или мутноватый, красно-желтый
Аромат и вкус настоя чая:	
- листового и гранулированного	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус
- прессованного	Недостаточно выраженный аромат, от приятного до слабого с терпкостью вкуса
Цвет разваренного чайного листа чая:	
- листового и гранулированного	Неравномерный, с желтоватым, зеленоватым или красно-коричневым оттенком
- прессованного	Темно-зеленый с темно-коричневым оттенком
Внешний вид чая:	
- листового	Лист чая однородный, ровный, скрученный, допускается наличие чаинок разного цвета
- гранулированного	Гранулы достаточно ровные, сферической или продолговатой формы
- прессованного	Спрессованная плитка, поверхность гладкая, края ровные

5.1.3 Физико-химические показатели чая должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ*, %, не менее	32,0
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Массовая доля общей золы*, %	От 4,0 до 8,0
Массовая доля водорастворимой золы (доля от общего содержания золы)*, %, не менее	40,0
Массовая доля грубых волокон*, %, не более	24,0
* Для прессованного чая не нормируется.	

5.1.4 По показателям безопасности (токсичные элементы, афлатоксин B_1, микробиологические показатели) чай должен соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

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

5.3 Упаковка

5.3.1 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Чай фасуют в упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих его сохранность при транспортировании и хранении.

Рекомендуемые способы упаковывания приведены в приложении А.

5.3.3 Масса нетто чая в единице потребительской упаковки должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто чая в единице потребительской упаковки от номинального количества — по ГОСТ 8.579 (подраздел 4.2).

5.3.4 Потребительскую упаковку помещают в транспортную упаковку.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Наименование должно включать термины «частично ферментированный чай» или «чай частично ферментированный» и по усмотрению изготовителя может быть дополнено другой информацией, характеризующей частично ферментированный чай, а также придуманным (фантазийным) наименованием.

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

5.4.4 Маркировка транспортной упаковки дополнительно должна содержать номер партии или другую информацию, позволяющую идентифицировать партию.

5.4.5 Дополнительно на транспортной упаковке могут быть нанесены манипуляционные знаки по ГОСТ 14192, а также другая информация, не противоречащая нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 32170. Чай принимают партиями. Партией считают определенное количество чая одного наименования, одинаково упакованного, произведенного одним изготовителем по одному нормативному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей его прослеживаемость.

6.2 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности в чае устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.3 Массовую долю влаги, общей золы, водорастворимой золы и грубых волокон контролируют при наличии разногласий в оценке качества чая.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 1936.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32572.

7.3 Определение размера чаинок — по ГОСТ ISO 11286.

7.4 Определение содержания водорастворимых экстрактивных веществ — по ГОСТ 28551.

7.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 1936.

7.6 Определение общего содержания золы — по ГОСТ ISO 1575.

7.7 Определение содержания водорастворимой золы — по ГОСТ ISO 1576.

7.8 Определение содержания грубых волокон — по ГОСТ ISO 15598.

7.9 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7.10 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.

7.11 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.12 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Чай транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

8.3 Срок годности, а также правила и условия хранения и транспортирования устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Способы упаковывания чая

А.1 Упаковывание в потребительскую упаковку

А.1.1 Чай фасуют массой нетто от 1,0 до 1000,0 г включительно.

А.1.2 Чай упаковывают:

- в металлические банки по ГОСТ 12120;
- стеклянные банки по ГОСТ 30288;
- пакеты из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 24370;
- коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12301;
- 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 чай упаковывают в транспортную упаковку:

- термоусадочную пленку по ГОСТ 25776, ГОСТ 25951;
- ящики из гофрированного картона по 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] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 663.95:006.354 МКС 67.140.10 Н50

Ключевые слова: чай частично ферментированный, листовой, гранулированный, прессованный (или кирпичный)

Редактор *Л.Л. Штендель*

Корректор *И.А. Королева*

Компьютерная верстка *Д.М. Кульчицкого*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 44 экз. Зак. 137.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru