МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 11286— 2014

ЧАЙ

Классификация по размеру чаинок с помощью гранулометрического анализа

(ISO 11286:2004, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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 ПОДГОТОВЛЕН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ») на основе аутентичного перевода на русский язык указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45–2014)

За принятие голосовали:

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 августа 2014 г. № 920-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 11286—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 11286:2004 Tea – Classification of grades by particle size analysis (Чай. Классификация сортов с помощью гранулометрического анализа)

Международный стандарт разработан подкомитетом ISOTC 34/SC 15 «Кофе» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации.

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

Степень соответствия – идентичная (IDT)

6 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

© Стандартинформ, 2015

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

В течение многих лет в торговле чаем использовались разные методы классификации чайного листа с применением сортировки с помощью сит. Однако названия чаев, действующие в одной стране, не всегда имеют то же значение в другой. Некоторые страны, в частности страны-производители чая, пришли к выводу, что единый международный метод классификации чая в соответствии с гранулометрическим составом должен облегчить международную торговлю чаем.

Метод, представленный в настоящем стандарте, представляет такую систему, которая дополнит уже существующие традиционные методы.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧАЙ

Классификация по размеру чаинок с помощью гранулометрического анализа

Tea. Classification by particle size analysis

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод классификации чая в соответствии с его гранулометрическим анализом.

Метод не применим для чайных смесей.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении настоящего стандарта. Для жестких ссылок применяется только цитируемое издание документа. Для плавающих ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 3310-1 Test sieves.Technical requirements and testing. Part 1: Test sieves of metal wire cloth (Сита лабораторные. Технические требования и испытания. Часть 1. Лабораторные сита из проволочной ткани).

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 Сущность метода

Чай разделяют на фракции, состоящие из чаинок различного размера, с использованием ряда сит, установленных на встряхивателе. Чай, удерживаемый на каждом сите, взвешивают, и затем рассчитывают процент по массе чая, оставшегося на каждом сите.

4 Оборудование

Используют обычное лабораторное оборудование, в частности

4.1 Встряхиватель для сит со скоростью вибрации до 3000 в минуту, вибрационным ходом до 3 мм и углом вибрации 30 °, с автоматическим таймером[1)].

4.2 Сита для анализа, соответствующие ISO 3310-1, с номинальным диаметром 200 мм и номинальными размерами отверстий 2, 1,4, 1 мм, 710, 355, 250, 150 и 75 мкм, в комплекте с низким лотком (менее 75 мкм) и зажимом.

[1)] Endecotts Octagon 200 и Endecotts EFC Mark 1 – примеры марок, подходящих выпускаемых встряхивателей. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта и не накладывает обязательств со стороны ISO использовать данное оборудование.

Издание официальное

5 Отбор пробы

Отбор проб не является частью метода, изложенного в настоящем стандарте. Рекомендуемый метод отбора проб представлен в ISO 1839[1)].

Важно, чтобы лаборатория получила представительную пробу, которая не имеет повреждений и изменений вследствие транспортировки и хранения.

6 Процедура

6.1 Если в наличии имеется достаточное количество материала для отбора пробы, рекомендуется выполнять анализы дважды.

6.2 Располагают сита для анализа (см. 4.2) в порядке уменьшения размера отверстий и собирают их вместе.

6.3 Взвешивают (100 ± 1) г лабораторной пробы в лабораторном стакане вместимостью 400 $см^3$.

Переносят определенное количество чая в верхнее сито и закрывают крышкой.

6.4 Помещают сита на встряхиватель (см. 4.1) и закрепляют их с помощью зажима.

Устанавливают автоматический таймер на 10 мин и включают встряхиватель.

6.5 После остановки встряхивателя снимают сита и аккуратно их разделяют.

6.6 Переносят чай, который удержался на каждом сите, в лабораторные стаканы, предварительно взвешенные с точностью до 0,01 г. Взвешивают с точностью до 0,01 г.

6.7 Рекомендуется использовать подходящую щетку для сбора чая с сит в стаканы.

7 Обработка результатов

Определяют долю чая, в процентах, оставшегося на каждом сите для анализа, и записывают размеры отверстий сит, на которых было удержано наибольшее количество (максимум) и второе по величине количество чая.

8 Классификация

Классифицируют чай по размерам чаинок, указанным в таблице 1, в соответствии с приведенными определениями.

Каждый из размеров с 1 по 6 из таблицы 1 можно подразделить на типы A, B и C следующим образом:

A: до 2,0 % чая прошло через отверстия размером 355 мкм;

B: более 2,0 % чая прошло через отверстия размером 355 мкм;

C: более 5,0 % чая прошло через отверстия размером 355 мкм.

Каждый из размеров с 7 по 10 из таблицы 1 можно подразделить на типы A, B и C следующим образом:

A: до 2,0 % чая прошло через отверстия размером 250 мкм;

B: более 2,0 % чая прошло через отверстия размером 250 мкм;

C: более 5,0 % чая прошло через отверстия размером 250 мкм.

Каждый из размеров с 11 по 15 из таблицы 1 можно подразделить на типы A, B и C, следующим образом:

A: до 2,0 % чая прошло через отверстия размером 150 мкм;

B: более 2,0 % чая прошло через отверстия размером 150 мкм;

C: более 5,0 % чая прошло через отверстия размером 150 мкм.

Таблица 1 – Классификация размеров

Размер	Определение
1	Максимум 2 мм
2	Максимум 1,4 мм и второй самый высокий пик 2 мм
3	Максимум 1,4 мм и второй самый высокий пик 1 мм
4	Максимум 1 мм и второй самый высокий пик 1,4 мм
4.5	Максимум 1 мм и второй самый высокий пик 2 мм

[1)] ISO 1839 Tea.Sampling (Чай. Отбор проб).

Окончание таблицы 1

Размер	Определение
5	Максимум 1 мм и второй самый высокий пик 710 мкм и количество сит, удерживающих > 25 % равно 1
6	Максимум 1 мм и второй самый высокий пик 710мкм и количество сит, удерживающих > 25 % равно 2 или более
7	Максимум 710 мкм и второй самый высокий пик 1 мм
8	Максимум 710 мкм и второй самый высокий пик 355 мкм
9	Максимум 355 мкм и второй самый высокий пик 710 мкм и количество сит, удерживающих > 25 % равно 2 или более
9.5	Максимум 355 мкм и второй самый высокий пик 1 мм
10	Максимум 355 мкм и второй самый высокий пик 710 мкм и количество сит, удерживающих > 25 % равно 1
11	Максимум 355 мкм и второй самый высокий пик 250 мкм и количество сит, удерживающих < 25 % равно 1
12	Максимум 355 мкм и второй самый высокий пик 250 мкм и количество сит, удерживающих < 25 % равно 2 или более
12.5	Максимум 355 мкм и второй самый высокий пик 150 мкм
13	Максимум 250 мкм и второй самый высокий пик 355 мкм
14	Максимум 150 мкм или максимум 250 мкм и второй самый высокий пик150 мкм и количество сит, удерживающих < 50 % равно 1
15	Максимум 150 мкм или максимум 250 мкм и второй самый высокий пик 150 мкм, и количество сит, удерживающих < 50 % равно 0

9 Протокол испытаний

Протокол испытаний должен содержать:

- информацию, необходимую для идентификации пробы;
- информацию о методе отбора пробы;
- информацию о методе испытания со ссылкой на настоящий стандарт;
- детали испытания, не установленные в настоящем стандарте или считающиеся необязательными, а также подробности всех обстоятельств, которые могут повлиять на результат;
- результаты испытаний.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение и наименование международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование межгосударственного стандарта
ISO 1839 Чай. Отбор проб	–	*
ISO 3310-1 Сита лабораторные. Технические требования и методы испытаний. Часть 1. Лабораторные сита из проволочной ткани	–	*
* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.		

УДК 663.95:006.354 МКС 67.140.10 IDT

Ключевые слова: чай, классификация, гранулометрический анализ

Подписано в печать 16.03.2015. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 31 экз. Зак. 529

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