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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32572— 2014

ЧАЙ

Органолептический анализ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосу-дарственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударствен-ные, 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 (ТК 451)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 62-П от 03 декабря 2013 г.)

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	Агентство «Армстандарт»
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 марта 2014 г. № 189-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32572–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1936–85 в части органолептических показателей

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, 2014

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

Поправка к ГОСТ 32572—2013 Чай. Органолептический анализ

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Титульный лист, колонтитул (по всему тексту стандарта)	**ГОСТ 32572—2014**	**ГОСТ 32572—2013**
Первая страница стандарта	**Дата введения — 07—01—2014**	**Дата введения — 07—01—2015**

(ИУС № 2 2015 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧАЙ

Органолептический анализ

Sensory tests

Дата введения — 07—01—2014

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод проведения органолептического анализа.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 1936–85 Чай. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ ISO 3103–2013 Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя 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.

4 Сущность метода

Метод основан на визуальной оценке внешнего вида и цвета чайного листа, на обонятельных и вкусовых ощущениях специалиста-дегустатора (титестера), вызываемых летучими веществами, содержащимися в анализируемом настое чая, и компонентами настоя чая, на визуальной оценке цвета и интенсивности окраски разваренного чайного листа.

5 Средства измерений и посуда

5.1 Термометр жидкостный стеклянный диапазоном измерения температуры от 0 °С до 100 °С с пределом допускаемой погрешности ±1 °С по ГОСТ 28498.

5.2 Посуда по ГОСТ ISO 3103.

Издание официальное

6 Отбор проб

Отбор проб — по ГОСТ 1936.

7 Требования к специалистам-дегустаторам

Органолептический анализ осуществляют титестеры, обладающие специальными знаниями и имеющие опыт работы по оценке органолептических показателей чая.

8 Требования к помещению

Помещение для проведения органолептического анализа должно быть хорошо освещенным (без попадания прямых солнечных лучей на досмотровый стол), чистым, изолированным от посторонних шумов. Стены помещения должны быть окрашены в светлые тона. Температура в помещении должна быть (22 ± 2)°С.

9 Подготовка к проведению анализа

Настой для определения органолептических показателей готовят по ГОСТ ISO 3103.
Для определения аромата и вкуса настой охлаждают до температуры (55 ± 5) °С.

10 Определение органолептических показателей

10.1 Общие положения

10.1.1 Органолептический анализ проводят в следующей последовательности: определение внешнего вида чайного листа, определение цвета настоя, определение аромата настоя, определение вкуса настоя, определение внешнего вида разваренного чайного листа.

10.2 Определение внешнего вида чайного листа

Метод основан на визуальной оценке внешнего вида и цвета чайного листа. Для определения внешнего вида чая часть объединенной пробы продукта помещают на лист белой бумаги. Форму частиц, однородность и цвет чая определяют визуально при рассеянном дневном свете или ярком искусственном освещении.

10.3 Определение цвета настоя

При визуальной оценке основной окраски настоя отмечают его насыщенность, оттенок и дополнительные тона.

10.4 Определение аромата настоя

При оценке аромата настоя отмечают его насыщенность и оттенки.

10.5 Определение вкуса настоя

Для оценки вкуса используют содержимое чаши после оценки аромата. Вкусовые ощущения оценивают по характеру и полноте вкуса, выраженности его оттенков, а также наличию привкуса.

10.6 Определение внешнего вида разваренного чайного листа

Для оценки разваренный чайный лист, оставшийся после приготовления настоя чая, выкладывают на перевернутую крышку сосуда для заваривания. Определяют основную окраску и насыщенность разваренного чайного листа.

10.7 При наличии разногласий в оценке органолептических показателей чая несогласная сторона формирует дегустационную комиссию с участием третьей стороны, состав которой обеспечивает паритетное представительство заинтересованных сторон и независимых экспертов.

Дегустационная комиссия проводит органолептический анализ проб чая, результаты которого являются обязательными для всех заинтересованных сторон.

11 Протокол органолептического анализа

Протокол испытаний должен содержать:
- информацию, необходимую для идентификации пробы;
- информацию о методе отбора пробы;
- информацию об обстоятельствах, которые могли повлиять на результаты анализа;
- результаты анализа.

УДК 663.95:006.354 МКС 67.140.10

Ключевые слова: чай, органолептический анализ, специалист-дегустатор (титестер), внешний вид чайного листа, цвет настоя, аромат настоя, вкус настоя, внешний вид разваренного чайного листа

Подписано в печать 02.10.2014. Формат 60х84 1/8.

Усл. печ. л. 0,93. Тираж 62 экз. Зак. 4166

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