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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 8442-8— 2013

МАТЕРИАЛЫ И ИЗДЕЛИЯ, КОНТАКТИРУЮЩИЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ. ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Часть 8

Посуда столовая и декоративная серебряная. Технические условия

(ISO 8442-8:2000, IDT)

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 «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 ОАО «Институт Цветметобработка» на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол от 3 декабря 2013 г. № 62-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	Министерство экономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 8442-8:2000 Materials and articles in contact with foodstuffs — Cutlery and table hollow-ware — Part 8: Requirements for silver table and decorative hollow-ware (Материалы и изделия в контакте с пищевыми продуктами. Ножевые изделия и столовая посуда. Часть 8. Требования к серебряной столовой и декоративной глубокой посуде).

Международный стандарт разработан Комитетом по стандартизации ТС 186 «Cutlery and table and decorative metal hollow-ware»

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в ФГУП «Стандартинформ».

Степень соответствия — идентичная (IDT)

5 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 декабря 2013 г. № 2196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 8442-8—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

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 стандарты 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Материал 2
5 Однородность и отсутствие дефектов 2
6 Эксплуатационные требования 2
7 Маркировка и этикетка 3
Приложение A (справочное) Классификация по типу изделий 4
Приложение B (обязательное) Метод испытания на сопротивление прямоугольных и квадратных подносов и блюд к скручиванию 5
Приложение C (обязательное) Метод испытания на сопротивление подносов и блюд попингу 6
Приложение D (обязательное) Методы испытаний на прочность элементов 6
Приложение E (обязательное) Метод испытания розлива 7
Приложение F (обязательное) Метод испытания на определение температуры ручек 7
Приложение G (справочное) A-Отклонения 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАТЕРИАЛЫ И ИЗДЕЛИЯ, КОНТАКТИРУЮЩИЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ. ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Часть 8

Посуда столовая и декоративная серебряная. Технические условия

Materials and articles in contact with foodstuffs. Table hollow-ware and cutlery. Part 8. Silver table and decorative hollow-ware. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к материалам, эксплуатационные требования и требования к маркировке столовой и декоративной серебряной посуды, предназначенной для использования на обеденном столе или для него. Настоящий стандарт распространяется на декоративные элементы, такие как вазы и подсвечники, а также кувшины, блюда, чайники и кофейники, подносы и миски, ведерки для охлаждения вина.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного документа:

pr EN ISO 1904:1995 Драгоценные металлы. Припои, используемые с ювелирными сплавами драгоценных металлов

ISO 4481:1977 Приборы столовые и ножевые изделия. Номенклатура

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **столовая посуда** (table hollow-ware): Изделия обычно вогнутой формы для содержания пищевых продуктов или напитков.

Примечание — В приложении А приведены примеры различных типов столовой посуды.

3.2 **декоративная посуда** (decorative hollow-ware): Изделия обычно вогнутой формы, не предназначенные для использования в контакте с продуктами питания или напитками, и в том числе предметы, которые могут не иметь видимой внутренней поверхности.

Примечание — В приложении А приведены примеры различных типов декоративной посуды.

3.3 **элементы** (attachments): Элементы изделия, присоединенные к нему сваркой или пайкой.

Примечание — Примеры прикрепления — ручки, шарообразные ручки, ножки, носики, ножки кубков.

3.4 **элементы, несущие нагрузку** (load-bearing attachment): Элементы, на которые действует сила в результате поддержки массы посуды и/или ее содержимого при применении в нормальных условиях эксплуатации.

Примечание — Примеры ручки, пробки, ножки, основания, носики и ножки кубков.

Издание официальное

3.5 **неровности** (burrs): Металл сверх того, что необходимо для формирования изделия, который образует тонкую пластину по краям.

3.6 **полезная емкость** (usable capacity): Объем жидкости, необходимый для заполнения сосуда (например, чайника) до 15 мм (±1 мм) от его края.

3.7 **попинг** (popping): Преобразование видимо плоской поверхности изделия от выпуклой к вогнутой при приложении нагрузки на выпуклую сторону, как правило, сопровождается характерным звуком.

4 Материал

4.1 Общие требования

Столовая и декоративная посуда должна быть изготовлена из серебра или его сплавов с минимальной чистотой 800 (выражена в частях на тысячу), позволяющего готовым изделиям соответствовать требованиям настоящего стандарта, и которые не должны быть вредны для здоровья и не должны иметь каких-либо вредных органолептических воздействий.

4.2 Пайка

Драгоценные металлы в настоящем стандарте должны паяться в соответствии с prEN ISO[1)] 1904:1995.

4.3 Неметаллы

Неметаллические части столовой и декоративной серебряной посуды могут быть изготовлены из таких материалов, как стекло, керамика, дерево, древесно-слоистый пластик, пропитанная древесина, или из аналогичных материалов при условии, что готовые изделия отвечают соответствующим эксплуатационным требованиям раздела 6. Неметаллические части столовой посуды должны выдерживать мытье в водных растворах при температуре 60 °С.

5 Однородность и отсутствие дефектов

5.1 Все поверхности должны быть без трещин и других дефектов.

5.2 Все доступные края должны быть без зазубрин, шероховатостей штампованных краев. Шероховатости должны быть удалены с помощью подходящей технологической операции.

5.3 Не должно быть зазоров между элементами свыше 0,4 мм. Швы соединения полых элементов должны быть водонепроницаемыми, если иного не требует конструкция.

5.4 Соответствие требованиям 5.1—5.3 должно быть проверено органолептическим или визуальным контролем невооруженным глазом. Требование 5.3 также должно быть проверено с помощью щупа соответствующей толщины.

6 Эксплуатационные требования

6.1 Прочность под нагрузкой

6.1.1 Сопротивление прямоугольных и квадратных подносов и блюд к скручиванию

Временное отклонение от прямоугольных или квадратных подносов или плоских блюд более 300 мм по максимальной оси не должно превышать 3,5 мм на 100 мм длины, отклонение от плоскости в любой диагональной полосе поверхности основания при проведении испытаний — в соответствии с приложением В.

6.1.2 Сопротивление подносов и блюд попингу

Поднос или блюдо не должны показывать попинг при испытании в соответствии с методом, описанным в приложении С.

6.2 Приложение силы

При испытании в соответствии с методом, описанным в приложении D, не должно быть никаких поломок, видимой деформации и разъединений любых несущих нагрузку элементов.

6.3 Устойчивость

При помещении на твердую плоскую поверхность изделия с ножками должны быть устойчивыми в пределах допусков, указанных в таблице 1. Неплоские изделия могут быть свободно развернуты путем применения тангенциальной силы.

[1)] Исправлена ошибка.

Таблица 1 — Критерии устойчивости

Общая ширина предмета по его самой широкой оси, мм	Максимальный зазор между ножкой и плоской поверхностью, мм
Менее 100	0,25
От 100 до 150 включ.	0,40
Свыше 150	1,0

6.4 Заливка

При испытании в соответствии с приложением Е, отверстия носика должны позволять разливать жидкость чисто без капания.

6.5 Температура ручек

При испытании в соответствии с приложением F максимальная температура любой точки, которая вступает в контакт с рукой в нормальных условиях эксплуатации (для ручек сосудов, предназначенных для содержания горячей жидкости), не должна превышать:

- для ручек из пластмассы, дерева или аналогичных материалов: 70 °С;
- для стекла, фарфора или аналогичных: 60 °С;
- для изолированных металлических ручек: 50 °С.

7 Маркировка и этикетка

Каждый прибор серебряной столовой и декоративной посуды должен быть четко и несмываемо маркирован с указанием названия и/или товарного знака или других средств идентификации производителя или поставщика.

Следующая информация должна быть доступна в точке продажи:

- номер настоящего стандарта;
- заявление, что изделие соответствует требованиям настоящего стандарта.

Эта информация может быть предоставлена как брошюра, на упаковке, с помощью маркировки, или на карточке или в любой другой подходящей форме.

Приложение А
(справочное)

Классификация по типу изделий

Таблица А.1

Тип изделия	Классификация	
	Изделия, контактирующие с пищевыми продуктами[1)] (столовая посуда)	Изделия, не контактирующее с пищевыми продуктами (декоративная посуда)
Тарелки для еды, блюда, подносы, чаши, корзины, контейнеры и любые их крышки	+	
Блюда (общего назначения), пепельницы		+
Чаши для мытья рук, подставки для ножей, кольца для салфеток		+
Чашки, кружки, бокалы	+	
Блюдца, подстаканники, подставки под горячее, подставки		+
Чайники, кофейники, фильтры	+	
Различные кувшины, соусники	+	
Контейнеры и дозаторы для специй и сахара	+	
Подставки для специй и соусников		+
Корзины для фруктов, хлеба и овощей	+	
Клещи, шампуры, щипцы, соковыжималки, терки	+	
Щипцы для орехов, щипцы для пробок		+
Шейкеры для коктейлей, подготовительные инструменты и приспособления для сервировки	+	
Пробки для винных бутылок, пробки с разливными носиками, дегустационные и разливочные приспособления	+	
Винные корзины, ведерки, подносы, винные шкафы, штопоры		+
Таблички для резерва мест, держатели меню, предметы для украшения стола		+
Держатели для цветов, вазы, колокольчики, подсвечники, лампы		+
Подставки под горячее		+
Награды, тарелки для украшения, фоторамки		+

[1)] Без покрытия.

Приложение В
(обязательное)

Метод испытания на сопротивление прямоугольных и квадратных подносов и блюд к скручиванию

В.1 Принцип

Прямоугольные и квадратные подносы и блюда проверяются на деформацию скручиванием в результате моделирования нагрузки, которая может возникнуть при нормальной эксплуатации.

В.2 Оборудование

В.2.1 Поддержка — жесткие прямоугольные бруски с размером одной стороны (70 ± 5) мм.

В.2.2 Нагрузка — цилиндрические грузы диаметром (80 ± 5) мм и массой (2,5 ± 0,1) кг.

Примечание — Поддерживающая площадь брусков и площадь основания грузов могут быть покрыты, например, войлоком или сукном, чтобы минимизировать царапание покрытой поверхности.

В.3 Процедура

В.3.1 Поместить образец на бруски, размещенные на противоположных углах, как показано на рисунке В.1, и нагрузить помещенный образец двумя грузами, расположив их на двух других (противоположных) углах образца. Выдержать не менее чем 30 с, измерить и записать временное отклонение поверхности в результате нагружения.

В.3.2 Переместить поддерживающие бруски на прилегающие углы образца и повторить В.3.1.

В.3.3 Обработка результатов

Общий временный изгиб под нагрузкой рассчитывают по формуле

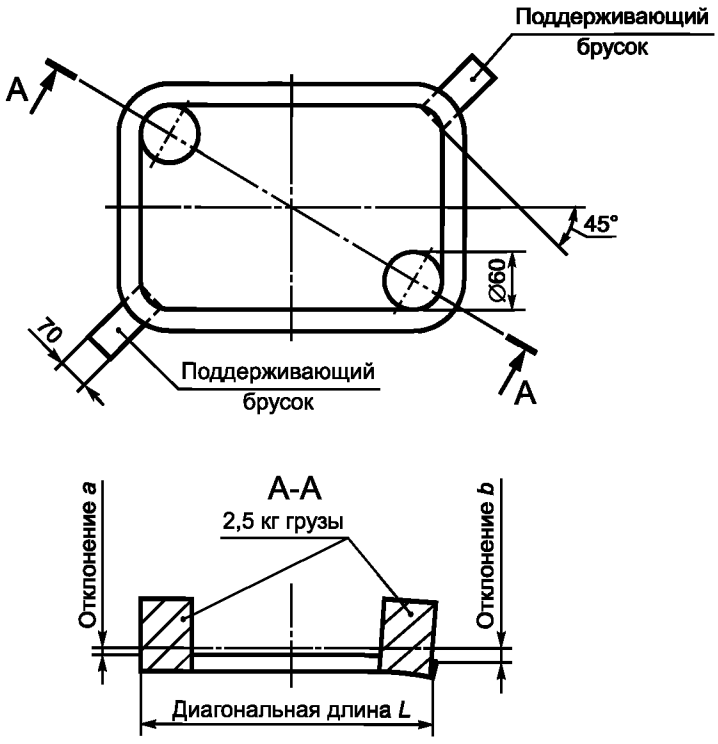
$$d = \frac{100(a + b)}{L}, \qquad (B.1)$$

где d — общий временный изгиб под нагрузкой на 100 мм длины образца (мм/100 мм), мм;

a — временное отклонение поверхности нагружения в точке a, мм;

b — временное отклонение поверхности нагружения в точке b, мм;

L — длина диагонали, мм.



Примечание — Углы поддерживающих брусков совпадают с краями плоской области основания.

Рисунок В.1 — Испытание на скручивание для подносов и блюд

Приложение C
(обязательное)

Метод испытания на сопротивление подносов и блюд попингу

C.1 Принцип

Подносы и блюда проверяются на попинг в результате моделирования нагрузки, которая может возникнуть при нормальной эксплуатации.

C.2 Оборудование

Нагрузка в соответствии с B.2.2.

C.3 Процедура

C.3.1 Поднять испытываемый образец от любой поддерживающей поверхности нормальными устройствами для подъема и применить цилиндрическую нагрузку к любой соответствующей точке на плоской поверхности образца и затем удалить ее. Отметить появление попинга на нагружаемой поверхности во время применения и/или удаления нагрузки.

C.3.2 Повернуть образец снова и повторить C.3.1.

Приложение D
(обязательное)

Методы испытаний на прочность элементов

D.1 Принцип

Элементы столовой посуды проверяются на поломки, деформацию или разъединение в результате моделирования нагрузки, что может произойти в результате незначительного неправильного использования, такого как падение.

D.2 Оборудование

D.2.1 Металлический груз массой (10 ± 0,01) кг, подвешенный на шнур, заканчивающийся петлей или зажимом.

D.3 Процедура

D.3.1 Закрепить петлей шнур вокруг прикрепляемого элемента или зажать им прикрепляемый элемент и поднять образец так, чтобы он находился в свободном подвешенном состоянии.

D.3.2 Повернуть образец так, чтобы усилие передалось на все соответствующие точки на креплении и записать любые поломки, деформацию или разъединение элементов.

Приложение E
(обязательное)

Метод испытания розлива

E.1 Принцип

Эффективность розлива носика оценивается наклоном сосуда с заполненной водой полезной емкостью с регулируемой скоростью.

Примечание — Следы моющих средств от процессов мытья способствуют капанию, любой сосуд, который был вымыт с помощью моющего средства, должен быть тщательно промыт не менее пяти раз в деионизованной воде до проведения испытания на эффективность разливки.

E.2 Оборудование

E.2.1 Наклонная платформа, способная поворачиваться на угол 70 градусов со скоростью (5 ± 1) градус/мин.

E.3 Процедура

E.3.1 Расположить платформу в горизонтальном положении, поставить испытываемый образец на нее, закрепить, например, с помощью больших резинок, и заполнить его с точностью до (15 ± 1) мм от края деионизированной водой при температуре (20 ± 5) °C. Наклонять платформу на (5 ± 1) градусов в минуту так, чтобы вода вытекала только из носика, до достижения угла (10 ± 1) градусов к горизонту. Зафиксировать угол розлива. Вернуть образец в горизонтальное положение с той же скоростью и записать, происходит ли капание вниз за пределы образца.

Примечание — Если вода вытекает через край сосуда при этом испытании, угол розлива должен быть сокращен постепенно до тех пор, пока это не перестанет происходить.

E.3.2 Повторить процедуру, описанную в E.3.1, каждый раз увеличивая угол на (10 ± 1) градусов. Процедуру повторять до достижения угла 70 градусов.

Приложение F
(обязательное)

Метод испытания на определение температуры ручек

F.1 Принцип и оборудование

Заполнить сосуд (например, чайник) до его полезной емкости горячей водой, имитируя его использование в процессе эксплуатации, и измерить максимальную температуру ручек с помощью термопары с точностью до ±3 °C в диапазоне от 30 °C до 100 °C, содержащую контактный поверхностный зонд, способный находиться в плотном контакте с ручкой.

Приложение G
(справочное)

А-Отклонения

А-Отклонение: Национальные отклонения из-за правил, изменение которых на данный момент находится вне компетенции членов CEN.

Этот европейский стандарт не подпадает под директивы ЕС. В соответствующих CEN странах эти отклонения действительны вместо положений Европейского стандарта, пока они не были удалены.

Пункт	Отклонение
4.2 Соединенное Королевство	Акт о простановке пробирных клейм, 1973, глава 43, секция 4 Подраздел 3, пункт (б) (II) Минимальная чистота припоев, используемых с серебряными изделиями должна быть не менее 650
4.2 Дания	Порядок регулирования деятельности с драгоценными металлами Инспекторат, 1995. Раздел 3, подраздел 8, параграф b) Минимальная чистота припоев, используемых с серебряными изделиями чистоты 925, должна быть не менее 650

УДК 642.732.2-034:006.354 МКС 67.250 97.040.60 У15

Ключевые слова: посуда столовая, посуда декоративная, посуда серебряная

Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 29.09.2014. Подписано в печать 13.10.2014. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 38 экз. Зак. 4266.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru