МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛИСТ ЧАЙНЫЙ
(сортовой)

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 633.7/8:006.354 Группа С25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛИСТ ЧАЙНЫЙ (СОРТОВОЙ)

Технические условия

Graded tea-leaf
Specifications

ГОСТ 6206—69

МКС 67.140.10
ОКП 97 6211

Дата введения 01.04.70

Настоящий стандарт распространяется на сортовой чайный лист (однолистные, двухлистные и трехлистные побеги — флеши), собираемый с чайного куста с апреля по октябрь и предназначенный для производства байхового чая.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Чайный сортовой лист состоит из нежных флешей молодых побегов, собираемых с чайных кустов, с примесью отдельных нежных листьев.

Флеши могут быть с двумя — тремя листьями и верхушечной растущей почкой (нормальные флеши) или с заглохшей верхушечной почкой (глушки).

1.2. Чайный лист в зависимости от количества примеси огрубевшего материала делят на два сорта: первый и второй.

К первому сорту относят партию листа, в которой огрубевшая часть, отделенная от нежной части, не превышает 3,8 % от массы.

Ко второму сорту относят партию, в которой примесь огрубевшего материала, отделенного от нежной части, больше 3,8 %, но не превышает 8 % от массы.

1.2а. Содержание токсичных элементов и пестицидов в чайном сортовом листе не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.3. Чайный лист первого сорта переводят во второй, если он помят, имеет механические повреждения, подвялен или туго набит в тару.

1.4. Влажный, собранный по росе или подмоченный дождем сортовой чайный лист принимают со скидкой в массе, размер которой устанавливают согласно п. 2.8.

1.5. Не подлежит приемке партия чайного листа, содержащая:

а) листья с красноватым оттенком или полностью покрасневшие (перегоревшие), а также имеющие посторонний запах;

б) посторонние примеси.

1.6. Партию листа, не отвечающего требованиям пп. 1.1—1.2, содержащую побеги с рыбьим листом и отдельные грубые листья, грубые побеги или их части, принимают как сырье для выработки лао-ча.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Приемку чайного листа производят партиями. Под партией понимают любое количество чайного листа одного сорта, подлежащее одновременной приемке, оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

В документе о качестве указывают:
номер документа о качестве и дату его выдачи;
номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;
наименование и адрес отправителя;
наименование и адрес получателя;
наименование продукции и товарный сорт;
количество упаковочных единиц;
массу брутто и нетто, кг;
дату и час сбора и отгрузки;
среднюю массу единицы тары, кг;
номер и вид транспортного средства;
фамилию лица, ответственного за качество;
дату последней обработки пестицидами и их наименования;
обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Для определения соответствия качества данной партии требованиям настоящего стандарта от каждой партии чайного листа отбирают средний образец.

Приемщик в присутствии сдатчика отбирает от каждой партии чайного листа 10 % упаковочных единиц, но не менее двух упаковочных единиц. Из каждой отобранной упаковочной единицы берут в 4—5 местах (сверху, снизу и из середины) небольшие точечные пробы, которые складывают вместе и тщательно перемешивают. Масса среднего образца должна быть не менее 500 г.

2.1. 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.2а. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.3. Средний образец после перемешивания рассыпают ровным слоем на столе в форме прямоугольника и делят по диагонали на четыре равные части, из которых две противоположные отбрасывают, а две другие перемешивают.

Деление продолжают до тех пор, пока в двух противоположных треугольниках не останется примерно 100 г чайного листа.

2.4. Сортность чайного листа определяют прибором «Синазе» по навеске в 100 г, выделенной из среднего образца.

Навеску делят на две фракции: нежную и огрубевшую путем переборки и оценки каждого побега и листа. Нежную фракцию, не вызывающую сомнения, откладывают отдельно, а огрубевшие побеги и листья пропускают через прибор «Синазе» (отдельно побеги и отдельно листья) для определения их нежности.

2.5. Отделение огрубевшей части от огрубевших побегов прибором «Синазе» производят следующим образом. Каждую флешь стеблем вниз опускают во второй от себя паз *1* (между верхними валиками *2*) так, чтобы стебель касался нижнего рифленого ножа (валиков *3*). Флешь должна находиться в вертикальном положении. В случае неустойчивого положения флешь поддерживают левой рукой.

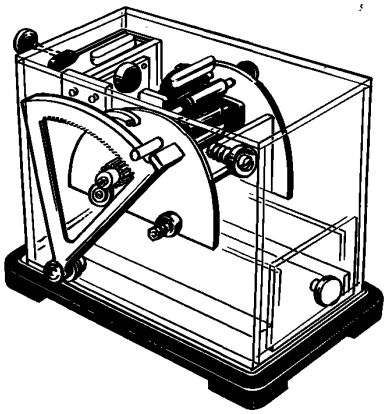
Механизм приводят в движение до крайнего упора нажатием большого пальца правой руки на рычаг зубчатого сектора *4*. При этом флешь затягивается во внутрь и отрывается. Огрубевшая часть попадает в ящик *5*, а нежная часть с помощью верхних валиков выбрасывается наружу. Если одного хода зубчатого сектора недостаточно для отрыва огрубевшей части, необходимо рычаг зубчатого сектора вернуть в исходное положение и повторить операцию.

Пропустив все флеши огрубевшей фракции через прибор, ящик прибора вынимают и высыпают его содержимое на чистый лоток. Из этой массы отбирают и удаляют части побега, отрезанные одним следом ножа (нежные части), остальную массу считают огрубевшей.

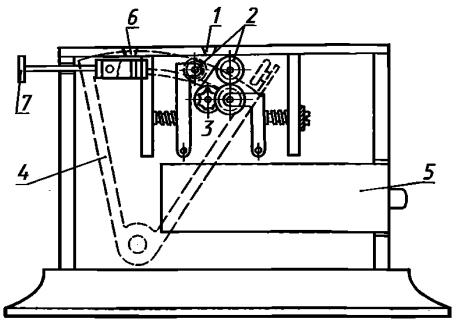
Если в навеске встречаются флеши, нежность нижних листьев которых вызывает сомнение, такие листья надо оторвать и флешь пропустить через прибор. Если стебель отрезается ниже оторванного листа, последний считают нежным, если выше — лист проверяют на нежность.

2.6. Нежность отдельных листьев проверяют следующим образом. Каждый лист опускают вертикально черешком вниз в первый от себя паз *6*. Большим пальцем правой руки нажимают на кнопку *7* до отказа (невозврат кнопки в исходную позицию после ее освобождения показывает, что она не была доведена до конца). Если в листе вырезается полный круг, то его считают нежным, в противном случае — огрубевшим.

Общий вид прибора «Синазе»



Схематический разрез прибора «Синазе»



2.7. Огрубевшие листья и огрубевшие части флешей взвешивают с погрешностью не более 0,1 г. Каждый грамм огрубевшего материала соответствует 1 % от взятой навески. Результат анализа распространяют на всю партию чайного листа.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.8. Определение количества поверхностной влаги производят влагомером ППВЧК.

Если в партии листа необходимо определить содержание поверхностной влаги, то из исходного образца берут навеску 10 г. Навеску вместе с силикагелем, который отмеривают крышкой патрона, закладывают в барабан влагомера и перемешивают в нем в течение 50 с.

После остановки барабана листья вместе с силикагелем высыпают в лоток. Лоток вынимают и встряхивают до полного отделения силикагеля от листьев при помощи сита. Отобранный силикагелем лист взвешивают.

Поверхностную влагу определяют по таблице, находящейся на внутренней стороне крышки влагомера.

2.9. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26933, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Чайный лист с плантаций на приемный пункт доставляют в жесткой таре (фанерных и металлических ящиках или в плетеных корзинах) вместимостью до 25 кг, не менее 3-х раз в день, по мере сбора. С приемных пунктов чайный лист перевозят в специальных металлических или фанерных ящиках той же вместимости. Чайный лист насыпают в тару, не утрамбовывая. Допускается транспортирование не упакованного в тару чайного листа.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Чайный лист до отправки на чайные фабрики хранят на приемных пунктах рассыпанным на полу ровным слоем высотой до 20 см в чистом, хорошо проветриваемом помещении.

3.3. Чайный лист хранят отдельно по сортам, для чего в помещении отводят специальные места, над которыми делают надписи: «Лист первого сорта» и «Лист второго сорта».

Не допускается смешивание чайного листа разных сортов как при хранении, так и при отправке на приемный пункт и фабрику.

3.4. Длительность хранения чайного листа на приемных пунктах не должна быть более 3 ч.

Во избежание самосогревания чайный лист ворошат деревянными вилами или лопатами.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   В.Е. Джакели; С.Х. Пирцхалайшвили; У.Д. Урушадзе; Д.Р. Панцхава; Л.Ш. Кутателадзе; В.В. Глонти

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 10.07.69 № 789**

3. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26927—86	2.9
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26933-86	2.9

4. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)**

5. **ИЗДАНИЕ (июль 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в сентябре 1983 г., сентябре 1990 г. (ИУС 11—83, 12—90)**

gost.e-ecolog.ru