ГОСТ 12810—79

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ КИРПИЧНЫЙ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.951.8:006.354 Группа Н56

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ КИРПИЧНЫЙ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Технические условия

ГОСТ 12810—79

Green brick tea for export.
Specifications

МКС 67.140.10
ОКП 91 9191

Дата введения 01.01.81

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Зеленый кирпичный чай должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для изготовления чая применяют лао-ча, вырабатываемый из огрубевших и грубых листьев и побегов чайного растения по ГОСТ 6207.

1.3. Чай должен соответствовать следующим размерам, мм:

длина	357,5
ширина	161,0
толщина, не более	40,0

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. Предельные отклонения по размерам чая, мм, устанавливают следующие:

по длине	±2,5
по ширине	±1,0

1.5. Чай должен состоять из смеси облицовочного (огрубевшие побеги и листья) и более грубого (грубые побеги и листья) материала. Длина побегов — не более 70 мм, диаметр не более 3,5 мм.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. По органолептическим показателям чай должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Цвет темно-зеленый; поверхность гладкая, без осыпи; края ровные без заусениц. На лицевой стороне четкий трафаретный оттиск товарного знака или производственной марки. Посередине брикета должна быть поперечная бороздка
Аромат и вкус	Свойственные зеленому кирпичному чаю, без постороннего запаха и вкуса
Настой	Красно-желтый
Цвет разваренного листа	Темно-зеленый с темно-коричневым оттенком

1.7. В чае не допускаются остатки ядохимикатов, плесень, листья и побеги других растений, посторонние примеси.

1.8. Кирпич чая должен быть хорошо спрессованным и не разламываться руками.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**
Э

© Издательство стандартов, 1979
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.9. По физико-химическим показателям чай должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля листовой массы, %, не менее	78,0
в том числе облицовочного материала, %, не менее	20,0
Массовая доля грубого материала, %, не более	22,0
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля танина, %, не менее	4,0
Металломагнитные примеси, %, не более	0,0008
Наибольший линейный размер частичек металла, мм, не более	0,3

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемка — по ГОСТ 1936.

2.2. Массовую долю танина в чае изготовитель определяет в каждой пятой партии.

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

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 1936.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 1936 и ГОСТ 19885.

Остатки ядохимикатов проверяют по нормативно-технической документации, утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Чай выпускают массой нетто 2 кг.

По согласованию с потребителем допускается выпускать чай меньшей массы.

4.2. Предельные отклонения в массе нетто чая допускаются ± 2 %.

4.3. Чай завертывают в подпергамент по ГОСТ 1760 или в бумагу с поливинилиденхлоридным покрытием марки ПД-63—12.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4. Чай укладывают в ящики по ГОСТ 10131. Ящики должны быть выстланы внутри чистой оберточной бумагой марки Д массой 1 м^2 60 г по ГОСТ 8273.

Укладывание брикетов в ящики должно быть плотным, не допускающим перемещения их внутри ящика.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Ящики должны быть обтянуты по корпусу дна и крышки двумя поясами стальной упаковочной ленты по ГОСТ 3560 шириной 20 мм и толщиной 0,4 мм.

4.6. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

Основные и дополнительные надписи должны соответствовать требованиям заказа-наряда внешнеторгового объединения.

4.7. Ящики с чаем должны храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями хлебных запасов, на деревянных стеллажах с расстоянием 0,1—0,15 м от пола и не менее 0,5 м от стенки, в штабелях не более чем в пять ящиков по высоте, с проходами между двумя-тремя рядами. Расстояние от источников тепла, водопровода и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Относительная влажность воздуха в помещении, где хранится чай, не должна превышать 70 %. Не допускается хранить в одном помещении с чаем скоропортящиеся продукты и товары, имеющие запах.

Не допускается проветривать помещения, в которых хранится чай при влажности воздуха выше, чем влажность воздуха в помещении.

4.6, 4.7. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.8. Чай транспортируют в ящиках или пакетах по ГОСТ 23285 всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными вредителями хлебных запасов.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.9. Срок хранения чая — 8 мес со дня его изготовления.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.06.79 № 2175

3. ВЗАМЕН ГОСТ 12810—67

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1760—86	4.3
ГОСТ 1936—85	2.1; 3.1; 3.2
ГОСТ 3560—73	4.5
ГОСТ 6207—75	1.2
ГОСТ 8273—75	4.4
ГОСТ 10131—93	4.4
ГОСТ 14192—96	4.6
ГОСТ 19885—74	3.2
ГОСТ 23285—78	4.8

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 № 1461

6. ИЗДАНИЕ (июль 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1986 г., июле 1989 г. (ИУС 10—86, 11—89)

gost.e-ecolog.ru