

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧАЙ ЗЕЛЕНый КИРПИЧНЫЙ

Технические условия

Green brick tea.
SpecificationsГОСТ
3483—78

ОКП 91 9191

Дата введения 01.07.79

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Зеленый кирпичный чай должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей 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	161,5
толщина, не более	40,0

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

по длине	$\pm 2,5$
по ширине	$\pm 1,5$

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 затхлого, кисловатого и посторонних запаха и вкуса
Настой	Красно-желтый
Цвет разваренного листа	Темно-зеленый с темно-коричневым оттенком

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

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

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля листовой части, %, не менее	78,0
в том числе массовая доля 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	3,5
Массовая доля металломагнитной примеси, %, не более	0,0008
Наибольший линейный размер частичек металла, мм, не более	0,3

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 1936.

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

(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.

Разд. 2, 3. (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 по массе нетто чая допускаются $\pm 2\%$.

4.3. Чай обертывают бумагой марки Д, масса бумаги 1 м² 60 г по ГОСТ 8273.

4.4. Чай укладывают в ящики по ГОСТ 10131. Ящики должны быть прочные, сухие, без постороннего запаха, выстланные внутри чистой оберточной бумагой марки Д, масса 1 м² бумаги 60 г по ГОСТ 8273.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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». На каждую единицу транспортной тары трафаретом наносят маркировку, характеризующую продукцию с указанием:

товарного знака и наименования предприятия-изготовителя, его адреса и подчиненности;

наименования продукта;

массы брутто и нетто ящика, кг;

количества упаковочных единиц в одном ящике;

порядкового номера ящика (в течение года);

обозначения настоящего стандарта;

массы нетто в упаковочной единице фасованного чая;

даты упаковывания.

Внутри каждого ящика вкладывают ярлык с указанием номера штабеля, даты упаковывания и номера браковщика.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.7. Ящики с чаем должны храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями хлебных запасов, на деревянных стеллажах с расстоянием 0,10—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, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Относительная влажность воздуха в помещении, где хранится чай, не должна быть более 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.8. Транспортируют чай 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 упаковывания.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12.06.78 № 1575
3. ВЗАМЕН ГОСТ 3483—46
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1936—85	2.1; 3.1; 3.2
ГОСТ 3560—73	4.5
ГОСТ 6207—75	1.2
ГОСТ 8273—75	4.3; 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 по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)
6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1984 г., сентябре 1988 г. (ИУС 8—84, 1—89)