

ЧАЙ ЗЕЛЕНый КИРПИЧНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

ЧАЙ ЗЕЛЕНый КИРПИЧный

Технические условия

Green brick tea.
Specifications

ГОСТ
3483—78

МКС 67.140.10
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 в 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 ±2,5
по ширине ±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.

Т а б л и ц а 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.

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

Т а б л и ц а 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 «Бережь 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 мм 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 (июль 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1984 г., сентябре 1988 г. (ИУС 8—84, 1—89)