

**ЧАЙ ЗЕЛЕНый БАЙХОВЫЙ  
НЕФАСОВАННЫЙ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

ЧАЙ ЗЕЛЕНый БАЙХОВЫЙ  
НЕФАСОВАННЫЙ

## Технические условия

Green unbroken tea in bulk.  
SpecificationsГОСТ  
3716—90МКС 67.140.10  
ОКП 91 9112

Дата введения 01.05.91

Настоящий стандарт распространяется на нефасованный зеленый чай, получаемый из отечественного сортового чайного листа путем фиксации, подсушки, выдержки и скручивания его с последующим высушиванием и сортированием.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Нефасованный зеленый 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 сортовой чайный лист ручного сбора по ГОСТ 6206 или механизированного сбора по ГОСТ 23725.

## 1.3. Характеристики

1.3.1. По виду и размерам чайнок чай вырабатывают трех видов: крупный (листовой), мелкий и гранулированный. Не допускается смешивание крупного (листового) чая с мелким и гранулированным.

1.3.2. По качественным показателям чай делят на сорта:

«Букет»;  
высший;  
первый;  
второй;  
третий.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика чая сорта				
	«Букет»	высшего	первого	второго	третьего
Аромат и вкус	Полный букет, тонкий нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Приятный аромат, достаточно терпкий вкус	Слабый аромат, недостаточно терпкий вкус	Грубоватый аромат, слабо ощутимый терпкий вкус
Настой	Прозрачный, светло-зеленый, с желтоватым оттенком		Прозрачный, светло-желтый	Желтый с красноватым оттенком, недостаточно прозрачный	Темно-желтый с красноватым оттенком, мутноватый

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



© Издательство стандартов, 1990

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика чая сорта				
	«Букет»	высшего	первого	второго	третьего
Цвет разваренного листа	Однородный, с зеленоватым оттенком		Недостаточно однородный, с желтоватым оттенком	Неоднородный, с желтоватым оттенком	Неоднородный, темно-желтый
Внешний вид чая (уборка): листового	Ровный, однородный, хорошо скрученный		Недостаточно ровный, хорошо скрученный	Неровный, недостаточно скрученный	Неровный, плохо скрученный
мелкого	Ровный, однородный, скрученный	Ровный, скрученный с наличием пластинчатого	Недостаточно ровный, скрученный или пластинчатый	Неровный, пластинчатый	
гранулированного	Достаточно ровный, сферической или продолговатой формы				

1.3.4. В чае не допускаются плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.

1.3.5. По физико-химическим показателям чай должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для чая сорта				
	«Букет»	высшего	первого	второго	третьего
Массовая доля влаги, %, не более	7,0				
Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ, %, не менее	35	35	33	31	30
Массовая доля металломагнитной примеси, %, не более:					
в крупном и мелком	0,0005				
в гранулированном	0,0007				

Примечание. Нормы на чай при закупках по импорту могут уточняться Внешнеторговой организацией по согласованию с Госкомиссией СМ СССР по продовольствию и закупкам.

1.3.6. Массовая доля мелочи в крупном и мелком чае — не более 4 %, в гранулированном — не более 5 %.

1.3.7. Массовая доля общей золы в нефасованном чае — 4—8 %; массовая доля водорастворимой золы — не менее 40 % общей золы; массовая доля сырой клетчатки — не более 24 %.

1.3.8. Содержание токсичных элементов и остаточные количества пестицидов не должны превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

#### 1.4. Упаковка

1.4.1. Нефасованный чай упаковывают в ящики по ГОСТ 10131 или в тару для продовольственных товаров, соответствующую требованиям нормативно-технической документации.

Допускается при внутрисреспубликанских перевозках упаковывание чая в тканевые мешки по ГОСТ 30090 с вкладышами из полиэтилена по ГОСТ 19360.

1.4.2. В ящики вкладывают полиэтиленовые пакеты-вкладыши, соответствующие требованиям нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке, или двухслойные пакеты из подпергамента по ГОСТ 1760 и оберточной бумаги марки Д массой 1 м<sup>2</sup> 60 г по ГОСТ 8273 или их выстилают чистой оберточной бумагой марки Д массой 1 м<sup>2</sup> 60 г по ГОСТ 8273, фольгой по

ГОСТ 745, подпергаментом по ГОСТ 1760. После наполнения ящиков чаем и утруски их немедленно закрывают крышками и забивают.

1.4.3. Отклонение массы нетто чая при упаковывании в ящики не должно превышать минус 200 г.

**1.5. Маркировка**

1.5.1. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги». На каждую упаковочную единицу транспортной тары трафаретом наносят маркировку или наклеивают ярлык, характеризующий продукцию, с указанием:

товарного знака и наименования предприятия-изготовителя, его адреса;

наименования чая, номера марки, вида и сорта чая;

даты упаковывания;

обозначения настоящего стандарта;

массы брутто и нетто ящика, кг.

В каждый ящик с чаем вкладывают ярлык с указанием фамилии упаковщика.

**2. ПРИЕМКА**

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 1936.

2.2. Токсичные элементы и остаточные количества пестицидов определяют в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

2.3. Массовую долю общей золы, водорастворимой золы, сырой клетчатки определяют при разномгласиях в оценке качества.

**3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 1936.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 1936, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 — ГОСТ 26933, ГОСТ 28550 — ГОСТ 28553.

3.3. Определение пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

**4. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ**

4.1. Ящики с чаем должны храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями, на деревянных стеллажах с расстоянием 0,10—0,15 м от пола и не менее 0,5 м от стены. Укладывание ящиков в штабели проводится дном на крышку высотой не более 9 ящиков — для фанерных и 6 — из гофрированного картона с проходами между двумя-тремя рядами. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

4.2. Относительная влажность воздуха в помещении, где хранится чай, не должна быть выше 70 %.

4.3. Не допускается хранить в одном помещении с чаем скоропортящиеся продукты и товары, имеющие запах.

4.4. Транспортируют чай в ящиках или пакетами по ГОСТ 23285 всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми и незараженными вредителями.

4.5. Срок хранения нефасованного чая — 8 мес со дня его упаковывания.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением по чаю, субтропическим культурам и чайной промышленности
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета по управлению качеством продукции и стандартам от 04.05.90 № 1108
3. В стандарт введен международный стандарт ИСО 3720—86
4. ВЗАМЕН ГОСТ 3716—73
5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 745—2003	1.4.2	ГОСТ 26929—94	3.2
ГОСТ 1760—86	1.4.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 1936—85	2.1; 3.1; 3.2	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 6206—69	1.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 8273—75	1.4.2	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 10131—93	1.4.1	ГОСТ 28550—90	3.2
ГОСТ 14192—96	1.5.1	ГОСТ 28551—90	3.2
ГОСТ 19360—74	1.4.1	ГОСТ 28552—90	3.2
ГОСТ 23285—78	4.4	ГОСТ 28553—90	3.2
ГОСТ 23725—79	1.2	ГОСТ 30090—93	1.4.1
ГОСТ 26927—86	3.2		

6. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)
7. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2009 г.