

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 1575—  
2013

---

ЧАЙ

## Метод определения общего содержания золы

(ISO 1575:1987, Tea — Determination of total ash, IDT)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2018

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ») на основе аутентичного перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 марта 2013 г. № 55-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 354-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 1575—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 1575:1987 «Чай. Определение общего содержания золы» («Tea — Determination of total ash», IDT).

Международный стандарт разработан подкомитетом ISO TC 34/SC 8 «Чай» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Официальный экземпляр международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеется в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5—2001 (раздел 3.6)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© ISO, 1987 — Все права сохраняются  
© Стандартиформ, оформление, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	1
4 Сущность метода . . . . .	1
5 Оборудование . . . . .	1
6 Отбор пробы. . . . .	2
7 Методика проведения анализа . . . . .	2
8 Выражение результатов . . . . .	2
9 Протокол испытания . . . . .	3
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам . . . . .	4

## ЧАЙ

## Метод определения общего содержания золы

Tea. Method for determination of total ash

Дата введения — 2014—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения общего содержания золы в чае и не распространяется на растворимые чаи.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ISO 1572:1980 Чай. Приготовление измельченной пробы и определение содержания сухих веществ

ISO 1576:1988 Чай. Определение водорастворимой и водонерастворимой золы

ISO 1577:1987 Чай. Определение содержания золы, нерастворимой в кислоте

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

**общее содержание золы (total ash):** Остаток, полученный после прокаливания пробы чая при температуре  $(525 \pm 25)^\circ\text{C}$  в условиях, установленных данным стандартом.

## 4 Сущность метода

Деструкция органических веществ путем нагревания при температуре  $(525 \pm 25)^\circ\text{C}$  до остатка постоянной массы.

## 5 Оборудование

Используется обычное лабораторное оборудование, в частности:

5.1 Плоский тигель объемом от 50 до 100 см<sup>3</sup>, изготовленный из платины, фарфора или других материалов, не подверженных изменениям в условиях испытания.

**Примечание** — Считается, что тигли, изготовленные из диоксида кремния, не должны использоваться для определения содержания золы.

5.2 Печь, обеспечивающая поддержание температуры  $(525 \pm 25)^\circ\text{C}$ .

5.3 Паровая баня.

5.4 Лабораторная плитка с контролем температуры.

5.5 Эксикатор, содержащий абсорбент.

5.6 Аналитические весы.

## 6 Отбор пробы

Используют измельченную пробу с известным содержанием сухого вещества, приготовленную по ИСО 1572.

## 7 Методика проведения анализа

### 7.1 Подготовка тигля

Тигель (см. 5.1) нагревают в печи (см. 5.2) при температуре  $(525 \pm 25)^\circ\text{C}$  в течение 1 ч. Охлаждают в эксикаторе (см. 5.5). После охлаждения до комнатной температуры взвешивают с точностью до 0,001 г.

### 7.2 Проба для анализа

Отвешивают с точностью до 0,001 г приблизительно 5 г измельченной пробы, приготовленной в соответствии с ИСО 1572, в подготовленный тигель (см. 7.1).

### 7.3 Проведение испытания

7.3.1 Нагревают пробу в тигле на лабораторной плитке (см. 5.4) при температуре около  $100^\circ\text{C}$  до испарения влаги. Помещают тигель в печь (см. 5.2) и нагревают при температуре  $(525 \pm 25)^\circ\text{C}$  до исчезновения видимых угольных частиц (обычно требуется по меньшей мере 2 ч). Охлаждают, смачивают золу дистиллированной водой и высушивают ее на паровой бане (см. 5.3), а затем на лабораторной плитке (см. 5.4).

Помещают тигель в печь при температуре  $(525 \pm 25)^\circ\text{C}$  на 60 мин, охлаждают в эксикаторе и взвешивают с точностью до 0,001 г. Снова нагревают в печи в течение 30 мин, охлаждают и взвешивают с точностью до 0,001 г. При необходимости повторяют процедуру до тех пор, пока разница между результатами двух последовательных измерений составит не более 0,001 г.

7.3.2 Определяют массу золы с точностью до 0,001 г.

7.3.3 Сохраняют золу для определения содержания растворимой и нерастворимой в воде золы, проводимого по ИСО 1576, и для определения содержания золы, нерастворимой в кислоте, проводимого по ИСО 1577.

### 7.4 Число измерений

Выполняют два определения, используя одну и ту же измельченную пробу (см. раздел 6).

## 8 Выражение результатов

### 8.1 Метод расчета и формула

Общее содержание золы, выраженное в процентах по массе в пересчете на сухое вещество пробы, вычисляют по формуле

$$w = m_1 \cdot \frac{100}{m_0} \cdot \frac{100}{RS},$$

где  $m_1$  — масса золы, в граммах;

$m_0$  — масса пробы, в граммах;

$RS$  — содержание сухого вещества в измельченной пробе, выраженное в процентах по массе, определяемое по ИСО 1572.

За результат принимают среднеарифметическое двух определений при условии, что удовлетворено требование к повторяемости (см. 8.2).

## 8.2 Повторяемость

Разность между результатами двух измерений, выполненных одновременно или в быстрой последовательности одним и тем же оператором, не должна превышать 0,2 г золы на 100 г измельченной пробы.

## 9 Протокол испытания

В протоколе испытания должен быть указан примененный метод и полученный результат. В нем также следует указать все рабочие подробности, не установленные в данном стандарте или считающиеся необязательными, а также детали всех обстоятельств, которые могут повлиять на результат.

Протокол испытания должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы.

**Приложение ДА**  
**(справочное)**

**Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов  
межгосударственным стандартам**

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта
ISO 1572:1980	—	*
ISO 1576:1988	—	*
ISO 1577:1987	—	*
* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта.		

УДК 663.95:006.354

МКС 67.140.10

IDT

Ключевые слова: чай, метод определения общего содержания золы

Редактор *М.И. Максимова*  
Технический редактор *И.Е. Черепкова*  
Корректор *М.В. Бучная*  
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 14.09.2018. Подписано в печать 21.09.2018. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального  
информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)