

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ

ISO
11287

Первое издание
2011-05-01

Чай зеленый. Определение и основные требования

Green tea — Definition and basic requirements

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.itech.ai)

ISO 11287:2011

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/5f5ef1cb-1409-4873-9082-fd57c002731d/iso-11287-2011>

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочный номер
ISO 11287:2011(R)

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 11287:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5f5ef1cb-1409-4873-9082-fd57c002731d/iso-11287-2011>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2011

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO по соответствующему адресу, указанному ниже, или комитета-члена ISO в стране заявителя.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Опубликовано в Швейцарии

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. Что касается стандартизации в области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются по правилам, указанным в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Главная задача технических комитетов состоит в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения, по меньшей мере, 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Обращается внимание на то, что некоторые элементы данного документа могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за идентификацию какого-либо одного или всех таких патентных прав.

ISO 11287 был разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 8, *Чай*.

ISO 11287:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5f5ef1cb-1409-4873-9082-fd57c002731d/iso-11287-2011>

Введение

Чай выращивают и производят во многих странах, а купажируют (смешивают) или пьют почти во всем мире. Зеленый чай можно производить из одного сада или региона или можно смешивать из двух или более источников.

Требуемые характеристики зеленого чая или полученного напитка зависят от многих факторов, включая тип воды, используемой для кипячения, потребление его с молоком, без молока или с лимоном, а также от индивидуального вкуса.

Цель настоящего международного стандарта состоит в том, чтобы определить сырьевое растение для производства зеленого чая и установить требования для некоторых химических характеристик, которые в случае их удовлетворения являются показателем того, что чай был приготовлен согласно признанной надлежащей производственной практике.

Решение о применении требований этого международного стандарта к грузу или партии зеленого чая принимается заинтересованными сторонами. Для оценки качества зеленого чая титестеры (дегустаторы чая) обычно проводят органолептический анализ, делая заключение на основе своего предыдущего опыта в области зеленого чая, знания условий производства и предпочтений в стране-потребителе. Могут учитываться такие характеристики, как внешний вид чая до приготовления настоя (форма, цвет, чистота и ровность), внешний вид настоящего листа и внешний вид, аромат и вкус настоя. На практике химический анализ чая проводится только в том случае, если у титестера есть подозрение, что продукт фальсифицирован, или если продукт показывает ненормальные характеристики.

ISO 11287:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5f5ef1cb-1409-4873-9082-fd57c002731d/iso-11287-2011>

Чай зеленый. Определение и основные требования

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает части указанного растения, которые являются подходящими для производства зеленого чая, предназначенного для потребления в качестве напитка, и химические требования к зеленому чаю, которые служат показателем, что чай из этого сырья приготовлен согласно надлежащей производственной практике.

В этом международном стандарте также устанавливаются требования к упаковке и маркировке зеленого чая в контейнерах.

Настоящий международный стандарт не распространяется на зеленый чай, подлежащий для дальнейшей обработки, такой как декофеинирование или дальнейшее обжаривание.

2 Ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении данного документа. Для жестких ссылок применяется только цитированное издание документа. Для плавающих ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 1572, *Чай. Приготовление измельченной пробы и определение содержания сухих веществ*
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/515ef1eb-1409-4873-9082-1d57c002731d/iso-11287-2011>

ISO 1573, *Чай. Определение потери массы при температуре 103 °C*

ISO 1575, *Чай. Определение общего содержания золя*

ISO 1576, *Чай. Определение содержания золы, растворимой и не растворимой в воде*

ISO 1577, *Чай. Определение содержания золы, не растворимой в кислоте*

ISO 1578, *Чай. Метод определения щелочности золы, растворимой в воде*

ISO 1839, *Чай. Отбор проб*

ISO 5498, *Продукты сельскохозяйственные пищевые. Определение содержания сырой клетчатки. Общий метод*

ISO 9768, *Чай. Определение водного экстракта*

ISO 14502-1, *Определение характеристик субстанций зеленого и черного чая. Часть 1. Общее содержание полифенолов в чае. Колориметрический метод с использованием реактива Folin-Ciocalteu*

ISO 14502-2, *Определение характеристик субстанций зеленого и черного чая. Часть 2. Содержание катехинов в чае. Метод с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии*

ISO 15598, *Чай. Определение содержания сырой клетчатки*

3 Термины и определения

Применительно к этому документу используются следующие термины и определения.

3.1

зеленый чай

green tea

чай, выведенный и полученный единственно и исключительно посредством соответствующих технологических процессов, к которым относятся инаktivация ферментов и, как правило, скручивание или измельчение с последующей сушкой, из молодых листьев, почек и побегов разновидностей *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze, которые считаются подходящими для изготовления чая, потребляемого в качестве напитка

4 Требования

4.1 Общие требования

4.1.1 Чай должен быть чистым и соответственно не иметь примесей при визуальном обследовании.

4.1.2 Чай должен быть свободен от посторонних запахов и налета и иметь характеристики, внешний вид, цвет и вкус, присущие зеленому чаю, при исследовании методом органолептического анализа.

4.1.3 Чай не должен иметь добавок, таких как красители или ароматизаторы.

4.1.4 Настой для органолептической оценки может быть приготовлен методом, установленным в ISO 3103^[1].

4.2 Химические требования

4.2.1 Чай должен соответствовать требованиям, установленным в Таблице 1 при использовании указанных методов, в которой все приведенные цифры выражены на основе материала, высушенного в сушильном шкафу при $(103 \pm 2) ^\circ\text{C}$ методом, установленным в ISO 1573.

4.2.2 Не устанавливается никакого предела для содержания влаги в чае в состоянии поставки. Если требуется, можно определить фактическую потерю массы при $103 ^\circ\text{C}$ для пробы в состоянии поставки и результат указать в протоколе испытания. В таких случаях определение проводят методом, установленным в ISO 1573.

5 Отбор проб

Пробы берут согласно ISO 1839.

6 Методы испытания

Требования, установленные в Таблице 1, кроме водного экстракта, определяют, используя измельченный образец, приготовленный согласно ISO 1572.

7 Упаковка и маркировка

7.1 Упаковка

Чай упаковывают в закрытые, чистые и сухие контейнеры, сделанные из материала, который не влияет на качество чая.

7.2 Маркировка

Упаковки чая маркируют согласно соответствующим законодательным требованиям и договоренностям между заинтересованными сторонами.

Таблица. 1. Химические требования для зеленого чая

Характеристика	Требование	Метод испытания
Водный экстракт, % массовая доля	32 мин.	ISO 9768
Общее содержание золы, % массовая доля	8 макс. 4 мин.	ISO 1575
Водорастворимая зола, % массовая доля от общего содержания золы	45 мин.	ISO 1576
Щелочность водорастворимой золы (как КОН), % массовая доля	1,0 ^a мин. 3,0 ^a макс.	ISO 1578
Зола, не растворимая в кислоте, % массовая доля	1,0 макс.	ISO 1577
Сырая клетчатка, % массовая доля	16,5 макс.	ISO 5498 или ISO 15598 ^b
Общее содержание катехинов, % массовая доля	7 мин.	ISO 14502-2
Общее содержание полифенолов, % массовая доля	11 мин.	ISO 14502-1
Соотношение катехинов и полифенолов, массовая доля	0,5 мин.	
ПРИМЕЧАНИЕ. Зеленый чай, специально культивированный таким образом, чтобы подавить общее содержание катехинов и полифенолов, включая Tencha (Matcha) и Gyokuro, имеет минимальную массовую долю общих полифенолов 8 % и минимальную массовую долю общих катехинов 5 %.		
^a Когда щелочность водорастворимой золы выражают в миллимолях КОН на 100 г измельченного образца, предельные значения должны составлять: 17,8 мин.; 53,6 макс. ^b Специальный метод для определения сырой клетчатки в чае установлен в ISO 15598, однако для текущей оценки общий метод, установленный в ISO 5498, является подходящим. В спорных случаях всегда следует применять метод, установленный в ISO 15598. Это требование остается неизменным, независимо от используемого метода.		

Библиография

- [1] ISO 3103, *Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.itech.ai)

ISO 11287:2011
<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/5f5ef1cb-1409-4873-9082-fd57c002731d/iso-11287-2011>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.itech.ai)

ISO 11287:2011

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/5f5ef1cb-1409-4873-9082-fd57c002731d/iso-11287-2011>

МКС 67.140.10

Цена определяется из расчета 4 страниц