
Чай черный. Определение и основные требования

Black tea — Definition and basic requirements

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.itech.ai)

ISO 3720:2011

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/5812a713-0b6f-4c2a-914b-c81014b1145c/iso-3720-2011>

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



Ссылочный номер
ISO 3720:2011(R)

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3720:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5812a713-0b6f-4c2a-914b-c81014b1145c/iso-3720-2011>



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 3720 был разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 8, *Чай*.

Это четвертое издание отменяет и заменяет третье издание (ISO 3720:1986), которое было технически пересмотрено. Оно также включает Технические поправки ISO 3720:1986/Cor.1:1992 и ISO 3720:1986/Cor.2:2004.

Введение

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

Требуемые характеристики черного 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 черного 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 черного чая принимается заинтересованными сторонами. Качество чая обычно оценивают титестеры (дегустаторы чая), которые делают заключение на основе своего предыдущего опыта в области производства чая и знания национальных или региональных особенностей и предпочтений в стране-потребителе. Могут учитываться такие характеристики, как внешний вид чая до приготовления настоя, внешний вид настоящего листа и внешний вид, аромат и вкус настоя. Опытный титестер может оценить вероятность того, будет ли дегустируемый чай удовлетворять химическим требованиям. Таким образом, на практике можно сэкономить время и расходы, проводя химический анализ чая только в том случае, если этот чай вызывает сомнение титестера.

ISO 3720:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5812a713-0b6f-4c2a-914b-c81014b1145c/iso-3720-2011>

Чай черный. Определение и основные требования

1 Область применения

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

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

Настоящий международный стандарт не распространяется на ароматизированный чай или чай без кофеина.

2 Нормативные 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/5812a713-0b61-4c2a-914b-8101d3145066/iso-1572-2011>

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 3103, *Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа*

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

ISO 6078, *Чай черный. Словарь двуязычный*

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 15598, *Чай. Определение содержания сырой клетчатки*

3 Термины и определения

Применительно к этому документу используются следующие термины и определения.

3.1

черный чай

black tea

чай, выведенный и полученный единственно и исключительно посредством соответствующих технологических процессов, к которым относятся вывяливание, мацерация листа, аэрация и сушка, из молодых побегов разновидностей *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze, которые считаются подходящими для изготовления чая, потребляемого в качестве напитка

4 Основные требования

4.1 Общие требования

Чай не должен иметь посторонних запахов, налета и примесей в соответствующих пределах. Настой для оценки вкуса и аромата готовят методом, установленным в ISO 3103. Оценка должна быть представлена в протоколе испытаний с использованием терминов, определенных в ISO 6078.

4.2 Химические требования

4.2.1 Чай должен соответствовать требованиям, установленным в Таблице 1, 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.

Таблица 1 — Химические требования для черного 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 KOH), % 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 полифенолов, % массовая доля	9 мин.	ISO 14502-1

^a Когда щелочность водорастворимой золы выражают в миллимолях KOH 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. Требование массовой доли 16,5 % остается неизменным независимо от используемого метода.

5 Отбор проб

См. ISO 1839.

6 Методы испытания

6.1 Образцы чая испытывают на соответствие химическим требованиям этого международного стандарта методами, установленными в Таблице 1.

6.2 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.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3720:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5812a713-0b6f-4c2a-914b-c81014b1145c/iso-3720-2011>