

ЛИСТ ЧАЙНЫЙ ГРУБЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

ЛИСТ ЧАЙНЫЙ ГРУБЫЙ

ГОСТ
6207—75

Технические условия

Coarse the leaf. Specifications

Взамен
ГОСТ 6207—52МКС 67.140.10
ОКП 97 6215

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 14 ноября 1975 г. № 2914 дата введения установлена

01.03.76

Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

Настоящий стандарт распространяется на грубый чайный лист, собираемый осенью после сбора сортового чайного листа и весной до подрезки чайных кустов, предназначенный для производства зеленого кирпичного чая.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Грубый чайный лист должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристики и нормы
Внешний вид	Огрубевшие и грубые флешы с примесью отдельных огрубевших и грубых цельных и ломаных листьев и стебельков
Цвет	Зеленый или темно-зеленый с зелеными, коричневыми или красноватыми стебельками
Запах	Слабоароматный, свойственный чайному листу, без постороннего запаха
Длина стеблей, мм, не более	70,0
Диаметр стеблей у места среза, мм, не более	3,5
Содержание листьев, %, не менее:	
осеннего сбора	75
весеннего сбора	65
Содержание стеблей, %, не более:	
осеннего сбора	25
весеннего сбора	35
Содержание органических и минеральных примесей	Не допускается

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Издание (июль 2009 г.) с Изменением № 1, утвержденным в сентябре 1990 г. (ИУС 12—90)

© Издательство стандартов, 1975

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.2. Содержание токсичных элементов и пестицидов в чайном листе не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку грубого чайного листа производят партиями. Партией считают любое количество чайного листа, подлежащее одновременной приемке и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.1а. В документе о качестве указывают:

- номер документа о качестве и дату его выдачи;
- номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукции;
- соответствие качества продукции требованиям настоящего стандарта;
- количество упаковочных единиц;
- массу брутто и нетто, кг;
- дату и час сбора и отгрузки;
- среднюю массу единицы тары, кг;
- номер и вид транспортного средства;
- фамилию лица, ответственного за качество;
- дату последней обработки пестицидами и их наименования;
- обозначение настоящего стандарта.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.2. Для определения качества грубого чайного листа от каждой партии отбирают выборку в объеме, указанном в табл. 2.

Таблица 2

Количество упаковочных единиц продукции в партии	Объем выборки
1—5	Все упаковочные единицы
6—10	5 упаковочных единиц
11—20	6 упаковочных единиц

Далее на каждый новый десяток упаковочных единиц продукции отбирают одну упаковочную единицу.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3 Собранный по росе или подмоченный дождем чайный лист принимают со скидкой количества поверхностной влаги с массы партии.

2.4. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор средней пробы

3.1.1 Для составления средней пробы от каждой упаковочной единицы, попавшей в выборку, отбирают три точечные пробы: сверху, снизу и из середины. При бестарном транспортировании от каждой машины отбирают не менее пяти точечных проб из разных слоев.

Из точечных проб составляют объединенную пробу, масса которой должна быть не менее 500 г.

3.1.2. Среднюю пробу выделяют из объединенной пробы методом квартования. Для этого объединенную пробу рассыпают на столе, тщательно перемешивают, разравнивают в виде квадрата и делят по диагонали на четыре треугольника. Из двух противоположных треугольников листья удаляют, а два оставшихся соединяют вместе и перемешивают. Эту операцию повторяют до тех пор пока в двух противоположных треугольниках не останется примерно 150 г чайного листа. Листья из этих двух треугольников собирают вместе, перемешивают и берут среднюю пробу массой 100 г.

3.1.1, 3.1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.2. Внешний вид, цвет и запах грубого чайного листа определяют органолептически.

3.3. Длину и диаметр стеблей измеряют штангенциркулем.

3.4. Содержание листьев и стеблей определяют путем их разделения и взвешивания на технических весах с погрешностью не более 0,01 г.

Содержание листьев или стеблей (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m}{m_1} 100,$$

где m — масса листьев (без стеблей) или масса стеблей (без листьев), г;

m_1 — масса средней пробы чайного листа, г.

Вычисления проводят до второго десятичного знака с округлением результата до первого десятичного знака.

3.5. Поверхностную влагу в грубом чайном листе, смоченном дождем или росой, определяют влагомером ППВЧК.

3.5.1. Из средней пробы берут навеску массой 10 г и вместе с силикагелем, который отмеривают крышкой патрона, закладывают в барабан влагомера и перемешивают в нем в течение 50 с.

После остановки барабана листья вместе с силикагелем высыпают в лоток. Лоток вынимают, смесь высыпают в сито, которое встряхивают до полного отделения силикагеля от листьев. Обработанный силикагелем лист взвешивают.

Поверхностную влагу определяют по таблице, находящейся на внутренней стороне крышки влагомера.

3.4—3.5.1. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.5.2. Процент поверхностной влаги принимают за процент скидки с массы партии чайного листа.

3.6. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26933—86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Грубый чайный лист с плантации на заготовительный пункт доставляют в день сбора или не позднее следующего дня в фанерных и металлических ящиках, в контейнерах или плетеных корзинах. Ящики не должны иметь постороннего запаха.

Чайный лист насыпают в тару не утрамбовывая.

Допускается перевозка грубого чайного листа в таре без крышек и бестарным способом.

4.2. Транспортируют грубый чайный лист всеми видами транспорта.

4.3. До доставки на чайную фабрику грубый чайный лист хранят на заготовительных пунктах в хорошо проветриваемом помещении рассыпанным на полу ровным слоем высотой 25—30 см.

Длительность хранения грубого чайного листа на заготовительных пунктах должна быть не более одних суток.

4.4. Во избежание самосогревания при хранении чайный лист пересыпают деревянными вилами или лопатой.