

**НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ  
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ФАСОВАННЫЕ**

Общие технические условия

**НАПІТКІ ЧАЙНЫЯ  
З РАСЛІННАЙ СЫРАВІНЫ ФАСАВАННЫЯ**

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



---

УДК 663.969:006.354(476)

МКС 67.140.10

(КГС Н56)

**Ключевые слова:** напитки чайные из растительного сырья, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

ОКП 91 9820

ОКП РБ 15.86.13

---

### **Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ГП БелПКТИПП

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 февраля 2001 г. № 4

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 902-90

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

---

Издан на русском языке

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

## НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ФАСОВАННЫЕ

## Общие технические условия

## НАПІТКІ ЧАЙНЫЯ З РАСЛІННАЙ СЫРАВІНЫ ФАСАВАННЫЯ

## Агульныя тэхнічныя ўмовы

## PACKED TEA FITOGENIONS DRINKS

## General specifications

Дата введения 2001-09-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на фасованные чайные напитки, изготовленные из растительного сырья с применением черного (зеленого) байхового чая либо без применения чая.

Чайный напиток является пищевкусом продуктом, употребляется для приготовления напитка путем экстрагирования при заварке кипятком содержащихся в продукте вкусовых, экстрактивных и ароматических веществ и оказывает благотворное и тонизирующее действие на организм человека.

Обязательные требования к качеству чайных напитков изложены в 3.1.7, 3.1.8, 3.3.1 (маркировка), разделе 5.

Требования к чайным напиткам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.7, 3.1.8.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 1937-90 Чай черный байховый нефасованный. Технические условия

ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия

ГОСТ 3716-90 Чай зеленый байховый нефасованный. Технические условия

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 7247-90 Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневелых грибов

ГОСТ 13345-85 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24027.1-80 Сырье лекарственное растительное. Методы определения подлинности, зараженности амбарными вредителями, измельченности и содержания примесей

ГОСТ 24027.2-80 Сырье лекарственное растительное. Методы определения влажности, содержания золы, экстрактивных и дубильных веществ, эфирного масла

ГОСТ 24104-88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

СанПин 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

### **3 Общие технические требования**

#### **3.1 Характеристики**

**3.1.1** Чайные напитки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

**3.1.2** Для изготовления чайных напитков применяют:

– чай черный байховый по ГОСТ 1937;

– импортное чайное сырье;

– чай зеленый байховый по ГОСТ 3716;

– дикорастущие и культивируемые высушенные пряно-ароматические травы, плоды и ягоды, корни, листья, цветки растительного сырья, разрешенные к применению Минздравом Республики Беларусь, по НД, указанным в рецептуре.

**3.1.3** Сырье, применяемое для изготовления чайных напитков, должно соответствовать требованиям НД и СанПиН 11-63 РБ.

**3.1.4** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать действующих республиканских допустимых уровней.

**3.1.5** По физико-химическим показателям чайные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля влаги, %	8,0 – 18,0	По ГОСТ 24027.2, ГОСТ 1936
Массовая доля аскорбиновой кислоты (для чайных напитков, содержащих плоды шиповника), %, не менее	0,02	По ГОСТ 1994
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0005	По ГОСТ 1936
Массовая доля мелочи (частиц размером менее 0,4 мм), %, не более	7,0	По 5.3
Массовая доля крупных частиц (размером более 10 мм), %, не более	3,0	То же
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 24027.1

**3.1.6** Органолептические и физико-химические показатели, обусловленные особенностями используемого сырья, должны соответствовать требованиям и нормам, установленным для каждого наименования чайного напитка в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

**3.1.7** Содержание токсичных элементов, микотоксинов и микробиологические показатели в чайных напитках не должны превышать допустимых уровней, установленных в СанПиН 11-63 РБ (6.6.10).

**3.1.8** Содержание радионуклидов не должно превышать допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

## 3.2 Упаковка

**3.2.1** Чайные напитки фасуют в пачки и банки из жести массой нетто 50 – 500 г, а также пакетики для разовой заварки массой нетто до 6 г.

**3.2.2** Масса нетто продукции должна соответствовать указанной на упаковке.

Отклонения от массы отдельных упаковочных единиц в процентах не должны превышать:

- минус 5 при фасовании до 6 г;
- минус 3 при фасовании от 50 до 500 г.

Примечание – Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

**3.2.3** Чайные напитки, фасованные в пачки, выпускают в полужесткой упаковке.

Полужесткая упаковка должна состоять из внутренней части – пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760, или кашированной алюминиевой фольги по НД, или бумаги с поливинилхлоридным покрытием марки ПД-63-12 и внешней – коробки из бумаги марки А-1 по ГОСТ 7247 или хром-эрзаца по ГОСТ 7933.

Пачки должны быть чистыми, хорошо склеенными и иметь правильную форму.

**3.2.4** Банки для фасования чайных напитков должны изготавливаться из жести хромированной лакированной рулонной по ГОСТ 5981.

Допускается изготовление банок из жести белой по ГОСТ 13345.

Дно, крышки и боковые стенки банки в зависимости от толщины жести могут иметь рельефы, обеспечивающие жесткость банки.

Внутренняя и наружная поверхности банок должны быть чистыми, без трещин, царапин и следов коррозии.

На поверхности корпусов банок допускаются незначительные продольные перегибы жести, легкие отпечатки от валков, царапины и скобки, не нарушающие целостности лаковой пленки. На дне и крышке с наружной стороны под продольным швом допускается нарушение лакового покрытия площадью не более 10 мм<sup>2</sup>.

**3.2.5** Упаковка чайных напитков для разовой заварки должна состоять из внутреннего пакетика из пергаменты по ГОСТ 1341 или подпергаменты по ГОСТ 1760 и внешнего пакетика из бумаги этикеточной по ГОСТ 7625. Пакетики для разовой заварки укладывают в коробки из бумаги марки А-1 по ГОСТ 7247 или хром-эрзаца по ГОСТ 7933.

**3.2.6** Пачки и пакетики для разовой заварки могут быть художественно оформлены.

**3.2.7** Допускается использование для фасования чайных напитков других видов потребительской тары, укупорочных средств и упаковочных материалов по НД и (или) разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающими сохранность качества продукта.

**3.2.8** Пачки с чайным напитком могут укладываться в сувенирные или художественно оформленные коробки (по 3, 6, 8 шт), отвечающие требованиям НД.

**3.2.9** Пачки, банки, коробки укладывают в ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511.

Ящики должны быть сухими без постороннего запаха и выстланы чистой оберточной бумагой марки Д плотностью 60 г/м<sup>2</sup> по ГОСТ 8273.

### **3.3 Маркировка**

**3.3.1** Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

На каждой упаковочной единице указывают:

- наименование предприятия-изготовителя, его адрес и товарный знак (при его наличии);
- наименование чайного напитка;
- массу нетто;
- состав компонентов;
- способ заваривания;
- дату изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта.

**3.3.2** Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Береечь от влаги» и указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса и товарного знака (при его наличии);
- наименования чайного напитка;
- массы нетто упаковочной единицы;
- количества упаковочных единиц;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта.

В каждый ящик укладывают ярлык с указанием номера упаковщика.

## **4 Правила приемки**

**4.1** Правила приемки – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 1936.

**4.2** Массовую долю аскорбиновой кислоты определяют периодически, но не реже одного раза в месяц.

**4.3** Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

**4.4** Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения продукции осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

## **5 Методы контроля**

**5.1** Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 1936, отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

**5.2** Методы анализа – по ГОСТ 1936, ГОСТ 24027.1 и стандартам, указанным в 3.1.5.

### 5.3 Определение массовой доли мелочи и крупных частиц

#### 5.3.1 Аппаратура

Сита по НД с отверстиями диаметром 0,4 и 10,0 мм.

Весы лабораторные по ГОСТ 24104.

#### 5.3.2 Проведение анализа и обработка результатов

Навеску массой 100 г, взятую из объединенной пробы, помещают на верхнее сито с отверстиями 10 мм и просеивают в течение 3 мин путем равномерного встряхивания, затем взвешивают отдельно сход с верхнего сита и проход сквозь нижнее сито с отверстиями 0,4 мм и вычисляют процентное отношение частиц, не проходящих сквозь верхнее сито, и содержание частиц, проходящих сквозь нижнее сито, к массе аналитической пробы. Массовую долю мелочи, а также крупных частиц (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1}{M_2} \cdot 100, \quad (1)$$

где  $M_1$  – масса мелочи или крупных частиц, г;

$M_2$  – масса аналитической пробы, г.

**5.4** Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

**5.5** Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

**5.6** Определение микробиологических показателей – наличие плесени – по ГОСТ 10444.12.

**5.7** Определение микотоксинов – по методикам, утвержденным в установленном порядке.

## 6 Хранение и транспортирование

**6.1** Ящики с чайным напитком должны храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями хлебных запасов, на деревянных стеллажах с расстоянием 0,10 – 0,15 м от пола и не менее 0,5 м от стены в штабелях не более чем пять ящиков по высоте, с проходом между двумя-тремя рядами.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

**6.2** Относительная влажность воздуха в помещении, где хранятся чайные напитки, должна быть не выше 70 %.

**6.3** Не допускается хранить в одном помещении с чайными напитками скоропортящиеся продукты и товары, имеющие запах.

**6.4** Не допускается проветривать помещения, в которых хранятся чайные напитки, при влажности наружного воздуха выше, чем влажность воздуха в помещении.

**6.5** Транспортируют чайные напитки в ящиках или пакетах по ГОСТ 23285 всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми и не зараженными вредителями хлебных запасов.

**6.6** Срок годности чайных напитков – один год со дня изготовления.