

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)  
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 3103—  
2013

---

**ЧАЙ**

**Приготовление настоя  
для органолептического анализа**

(ISO 3103:1980, IDT)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2019

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «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 собственного перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 марта 2014 г. № 188-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 3103—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 3103:1980 «Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа» («Tea — Preparation of liquor for use in sensory tests», 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).

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

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

© ISO, 1980 — Все права сохраняются  
© Стандинформ, оформление, 2014, 2019



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

## ЧАЙ

## Приготовление настоя для органолептического анализа

Tea. Preparation of liquor for use in sensory tests

Дата введения — 2015—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод приготовления настоя чая для органолептического анализа путем заваривания чайного листа.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения).

ISO 1839, Tea — Sampling (Чай. Отбор проб)

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **настой** (liquor): Раствор, приготовленный экстрагированием растворимых веществ из сухого чайного листа при определенных условиях.

3.2 **разваренный лист** (infused leaf): Чайный лист, из которого был приготовлен настой.

## 4 Принцип

Экстрагирование кипящей водой растворимых веществ из сухого чайного листа, помещенного в фарфоровый или керамический сосуд, переливание настоя в белую фарфоровую или керамическую чашу, определение органолептических показателей разваренного чайного листа и настоя с добавлением и/или без добавления молока.

## 5 Посуда

5.1 Сосуд, изготовленный из белого фарфора или глазированной керамики, с зазубренными краями (см. рисунок А.1 приложения А), снабженный крышкой, неплотно прилегающей к краям сосуда.

5.2 Чаша, изготовленная из белого фарфора или глазированной керамики.

Примечание — Сосуды и чаши могут иметь различные размеры, при этом рекомендуется использовать сосуды и чаши, соответствующие одному из двух размеров, приведенных на рисунке А.1 приложения А.

## 6 Отбор проб

Отбор проб — по ISO 1839.

## 7 Процедура

### 7.1 Проба

2 г чайного листа на 100 см<sup>3</sup> настоя взвешивают с погрешностью  $\pm 2\%$  [т. е.  $(5,7 \pm 0,1)$  г на большой сосуд для заваривания,  $(2,8 \pm 0,05)$  г на малый сосуд для заваривания, описанные в приложении А] и переносят его в сосуд для заваривания (см. 5.1).

### 7.2 Приготовление настоя

#### 7.2.1 Приготовление настоя без молока

В сосуд, содержащий пробу чая, добавляют кипящую воду<sup>1)</sup> до уровня от 4 до 6 мм от края (т. е. приблизительно 285 см<sup>3</sup> при использовании большого сосуда для заваривания, 140 см<sup>3</sup> при использовании малого сосуда для заваривания, описанных в приложении А) и закрывают крышкой. Дают чаю настояться в течение 6 мин, затем, удерживая крышку так, чтобы разваренный чайный лист оставался в сосуде, переливают настой через зазубренный край в чашу (см. 5.2), вместимость которой соответствует вместимости сосуда для заваривания. Переворачивают крышку, перемещают на нее разваренный чайный лист и помещают ее на опорожненный сосуд для органолептического анализа разваренного чайного листа.

При анализе мелкого чая необходима особая тщательность, и может потребоваться применение сита.

#### 7.2.2 Приготовление настоя с молоком

Добавляют молоко без постороннего привкуса (например, сырое или пастеризованное молоко) в чашу (см. 5.2) вместимостью приблизительно 5 см<sup>3</sup> на большую чашу, 2,5 см<sup>3</sup> на малую чашу, как описано в приложении А.

Готовят настой по 7.2.1, но переливают его в чашу после добавления молока, чтобы избежать его сворачивания.

Если молоко добавляют в настой, то, как показывает опыт, наилучшие результаты достигаются, если температура настоя в момент добавления молока составляет от 65 °С до 80 °С.

Хотя добавление молока не является принципиальным, оно помогает выделить различия во вкусе и цвете.

**Примечание** — Если проводят сравнительный анализ с использованием настоев, приготовленных в соответствии с 7.2.1 или 7.2.2, необходимо, чтобы были сохранены следующие условия:

- масса чая;
- объем и характеристики воды;
- вместимость и размеры сосудов для заваривания и чаш;
- время заваривания;
- объем и характеристики молока (если используется).

## 8 Протокол испытаний

Протокол испытаний должен содержать информацию о методе испытания, в том числе:

- о массе пробы;
  - об объеме использованной воды;
  - о времени заваривания, если оно отлично от 6 мин;
  - об источнике воды (при необходимости);
  - использовалось ли молоко при анализе и если использовалось, то его объем и характеристика,
- а также добавлялось ли молоко в чашу до или после добавления настоя.

Протокол испытаний также должен содержать информацию, необходимую для идентификации пробы.

<sup>1)</sup> На вкус и внешний вид настоя может повлиять жесткость воды. Вода для приготовления настоя должна быть аналогичной питьевой воде, доступной в регионе потребления чая. В особых случаях, например если проводят сравнительный анализ в различных регионах и при этом нет возможности использовать воду с одними и теми же характеристиками или подходящую обычную воду, может быть использована дистиллированная или деионизированная вода. При этом, однако, необходимо учитывать, что полученные результаты могут не соответствовать реальному вкусу настоя, приготовленного с использованием обычной воды, т. к. присутствие минеральных солей в обычной воде может влиять на вкус и внешний вид настоя.

## Приложение А

## Примеры сосудов и чаш для приготовления настоя

На рисунке А.1 приведены два варианта размеров сосудов для заваривания и соответствующих им чаш, которые широко применяют на практике. Сведения, не указанные на рисунке, приведены ниже.

**А.1 Сосуд**

А.1.1 Максимальная вместимость при заполнении до частично зазубренного края составляет  $(310 \pm 8)$  см<sup>3</sup> для большого сосуда,  $(150 \pm 4)$  см<sup>3</sup> для малого сосуда.

На внутреннюю сторону сосуда может быть нанесена насечка или цветная линия, обозначающая объем воды, добавляемой при приготовлении настоя.

А.1.2 Крышка должна неплотно прилегать к краям сосуда и должна быть снабжена отверстием для поступления воздуха при переливании настоя.

**А.2 Чаша**

Максимальная вместимость большой чаши составляет 380 см<sup>3</sup>, малой чаши — 200 см<sup>3</sup>.

Примечание — Диаметр чаши должен быть таким, чтобы сосуд для заваривания и крышка входили внутрь чаши для переливания настоя, угол наклона внутренней поверхности должен быть таким, чтобы на настое не падали тени.

**А.3 Допустимые отклонения**

А.3.1 Допустимые отклонения, указанные на рисунке, относятся к используемым сосудам и чашам; при производстве рекомендуется более строго следовать спецификации.

А.3.2 Рекомендуемые массы приведены ниже. Приведенные значения рассматривают как необходимое условие для получения воспроизводимых температурных профилей во время приготовления настоя и для исключения различия в температуре последовательно анализируемых проб.

Сосуд без крышки:

- большой —  $(200 \pm 10)$  г;

- малый —  $(118 \pm 10)$  г.

Чаша:

- большая —  $(200 \pm 20)$  г;

- малая —  $(105 \pm 20)$  г.

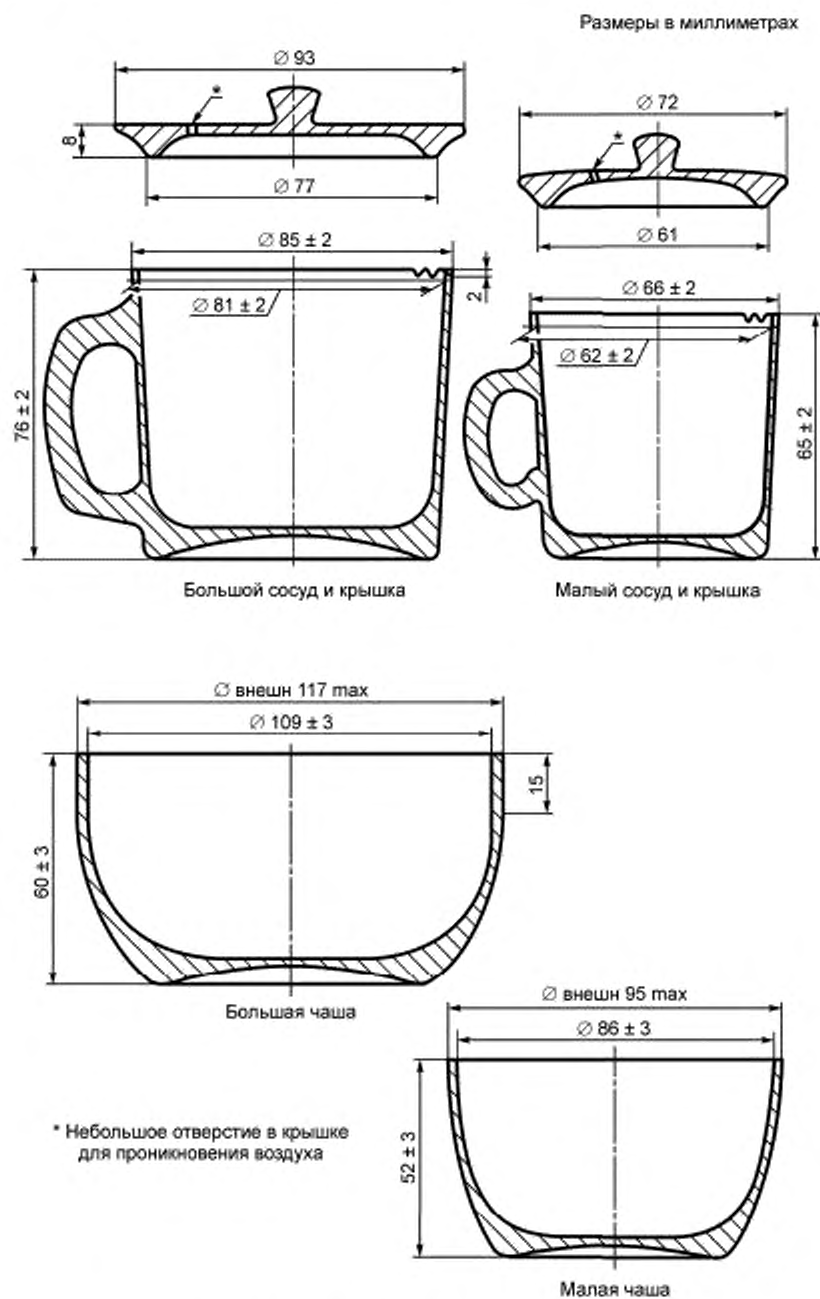


Рисунок А.1 — Сосуды и чаши для приготовления чайного настоя

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 1839	IDT	ГОСТ ISO 1839—2018 «Чай. Отбор проб»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: - IDT — идентичный стандарт.		

Ключевые слова: чай, разваренный лист, приготовление настоя, органолептический анализ

---

Редактор *Г.Н. Симонова*  
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*  
Корректор *Е.М. Поляченко*  
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 14.11.2019. Подписано в печать 25.11.2019. Формат 60 × 84<sup>1/8</sup>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении во 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)