

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34964—
2023

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

НАПИТОК ЧАЙНЫЙ ИЗ КИПРЕЯ УЗКОЛИСТНОГО

Технические условия

Зарегистрирован
№ 16799
1 июня 2023 г.



Издание официальное
Кыргызстандарт
Бишкек

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

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 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 31 мая 2023 г. №162-П)

За принятие стандарта 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	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 ВВЕДЕНИЕ В ПЕРВЫЕ

© Кыргызстандарт, 2024

5 Приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики от 28 декабря 2023 г. № 46-СТ межгосударственный стандарт ГОСТ 34964—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Кыргызской Республики

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 также будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, копирован, тиражирован и распространен без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики

НАПИТОК ЧАЙНЫЙ ИЗ КИПРЕЯ УЗКОЛИСТНОГО**Технические условия**

Tea substitute drinks of fireweed. Specifications

Дата введения —2024-05-01**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на чайные напитки из кипрея узколистного (далее — кипрей).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, расфасовке продаже и импорте

ГОСТ 1936 Чай. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильтных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11354 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28551 (ИСО 1574—89)* Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 9768—2011.

ГОСТ 34964—2023

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

ГОСТ 30288 Тара стеклянная. Общие положения по безопасности, маркировке и ресурсосбережению

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

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32170 Чай. Правила приемки

ГОСТ 32572 Чай. Органолептический анализ

ГОСТ 32593 Чай и чайная продукция. Термины и определения

ГОСТ 33772 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов.

Общие технические условия

ГОСТ 34032 Банки картонные и комбинированные. Общие технические условия

ГОСТ 34405 Банки металлические сборные. Общие технические условия

ГОСТ ISO 1575 Чай. Метод определения общего содержания золы

ГОСТ ISO 1576 Чай. Метод определения содержания водорастворимой и водонерастворимой золы

ГОСТ ISO 1839 Чай. Отбор проб

ГОСТ ISO 15598 Чай. Метод определения содержания грубых волокон

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32593, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 лист кипрея: Отдельные надземные части (листья и черешки) многолетнего травянистого растения семейства Кипрейные (*Oenagraceae*), рода Кипрей узколистный (*Epilobium angustifolium*), типовой вид рода Иван-чай (*Chamaenerion*).

3.2 завяливание листа кипрея: Принудительная или естественная обработка (обдув) листа кипрея теплым воздухом, сопровождающаяся потерей влаги и снижением тургора.

3.3 фиксация листа кипрея: Обработка листа кипрея путем обжаривания или пропаривания для инактивации процесса ферментации.

3.4 скручивание листа кипрея: Разрушение структуры ткани листа кипрея путем скручивания на специальном оборудовании (роллере) и приданье ему характерной закрученной формы чайного жгутика.

3.5 ферментация листа кипрея: Набор химических реакций в присутствии или отсутствии кислорода и собственных ферментов листа кипрея, наличия или отсутствия естественной или добавленной микробиоты.

3.6 сушка листа кипрея: Обработка листа кипрея воздухом при температуре от 50 °С для достижения определенной влажности продукта.

3.7 пропаривание листа кипрея: Обработка паром листа кипрея.

3.8 прессование кипрея: Приданье рассыпному кипрею определенной формы.

3.9 листовой кипрей: Продукт, изготовленный из листа кипрея с применением процесса скручивания.