

**ЧАЙ ЗЕЛЕНый КИРПИЧНЫЙ  
ДЛЯ ЭКСПОРТА**

Технические условия

**ГОСТ  
12810—79**

Green brick tea for export.  
Specifications

ОКП 91 9191

Дата введения 01.01.81

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Зеленый кирпичный чай должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для изготовления чая применяют лао-ча, вырабатываемый из огрубевших и грубых листьев и побегов чайного растения по ГОСТ 6207.

1.3. Чай должен соответствовать следующим размерам, мм:

длина .....	357,5
ширина .....	161,0
толщина, не более .....	40,0

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4. Предельные отклонения по размерам чая, мм, устанавливаются следующие:

по длине .....	± 2,5
по ширине .....	± 1,0

1.5. Чай должен состоять из смеси облицовочного (огрубевшие побеги и листья) и более грубого (грубые побеги и листья) материала. Длина побегов — не более 70 мм, диаметр не более 3,5 мм.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.6. По органолептическим показателям чай должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Цвет темно-зеленый; поверхность гладкая, без осыпи; края ровные без заусениц. На лицевой стороне четкий трафаретный оттиск товарного знака или производственной марки. Посередине брикета должна быть поперечная бороздка
Аромат и вкус	Свойственные зеленому кирпичному чаю, без постороннего запаха и вкуса
Настой	Красно-желтый
Цвет разваренного листа	Темно-зеленый с темно-коричневым оттенком

1.7. В чае не допускаются остатки ядохимикатов, плесень, листья и побеги других растений, посторонние примеси.

1.8. Кирпич чая должен быть хорошо спрессованным и не разламываться руками.

1.9. По физико-химическим показателям чай должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля листовой массы, %, не менее	78,0
в том числе облицовочного материала, %, не менее	20,0
Массовая доля грубого материала, %, не более	22,0
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля танина, %, не менее	4,0
Металломагнитные примеси, %, не более	0,0008
Наибольший линейный размер частичек металла, мм, не более	0,3

(Измененная редакция, Изм. № 2).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

- 2.1. Приемка — по ГОСТ 1936.  
 2.2. Массовую долю танина в чае изготовитель определяет в каждой пятой партии.  
 2.1, 2.2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

- 3.1. Отбор проб — по ГОСТ 1936.  
 3.2. Методы анализа — по ГОСТ 1936 и ГОСТ 19885.  
 Остатки ядохимикатов проверяют по нормативно-технической документации, утвержденной Министерством здравоохранения СССР.  
 3.1, 3.2. (Измененная редакция, Изм. № 1).

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- 4.1. Чай выпускают массой нетто 2 кг.  
 По согласованию с потребителем допускается выпускать чай меньшей массы.  
 4.2. Предельные отклонения в массе нетто чая допускаются  $\pm 2\%$ .  
 4.3. Чай завертывают в подпергамент по ГОСТ 1760 или в бумагу с поливинилиденхлоридным покрытием марки ПД-63—12.  
 (Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4. Чай укладывают в ящики по ГОСТ 10131. Ящики должны быть высланы внутри чистой оберточной бумагой марки Д массой 1 м<sup>2</sup> 60 г по ГОСТ 8273.

Укладывание брикетов в ящики должно быть плотным, не допускающим перемещения их внутри ящика.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Ящики должны быть обтянуты по корпусу дна и крышки двумя поясами стальной упаковочной ленты по ГОСТ 3560 шириной 20 мм и толщиной 0,4 мм.

4.6. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

Основные и дополнительные надписи должны соответствовать требованиям заказа-наряда внешнеторгового объединения.

4.7. Ящики с чаем должны храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями хлебных запасов, на деревянных стеллажах с расстоянием 0,1—0,15 м от пола и не менее 0,5 м от стенки, в штабелях не более чем в пять ящиков по высоте, с проходами между двумя-тремя рядами. Расстояние от источников тепла, водопровода и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Относительная влажность воздуха в помещении, где хранится чай, не должна превышать 70 %. Не допускается хранить в одном помещении с чаем скоропортящиеся продукты и товары, имеющие запах.

Не допускается проветривать помещения, в которых хранится чай при влажности воздуха выше, чем влажность воздуха в помещении.

4.6, 4.7. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.8. Чай транспортируют в ящиках или пакетах по ГОСТ 23285 всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными вредителями хлебных запасов. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

4.9. Срок хранения чая — 8 мес со дня его изготовления.

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством пищевой промышленности СССР
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.06.79 № 2175
- 3. ВЗАМЕН** ГОСТ 12810—67
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1760—86	4.3
ГОСТ 1936—85	2.1; 3.1; 3.2
ГОСТ 3560—73	4.5
ГОСТ 6207—75	1.2
ГОСТ 8273—75	4.4
ГОСТ 10131—93	4.4
ГОСТ 14192—96	4.6
ГОСТ 19885—74	3.2
ГОСТ 23285—78	4.8

- 5. Ограничение срока действия снято** Постановлением Госстандарта от 27.10.92 № 1461
- 6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1986 г., июле 1989 г. (ИУС 10—86, 11—89)**