
Крестьянское хозяйство Бушуева И.В.

СТАНДАРТ
ОРГАНИЗАЦИИ

СТО
4403014851-1-
2013

УТВЕРЖДАЮ

Глава КХ

_____ И.В. Бушуев

**ЛИСТЬЯ ИВАН-ЧАЯ
ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ СУШЕНЫЕ**

Технические условия

Караваево
2013

СВЕДЕНИЯ О СТАНДАРТЕ

1. РАЗРАБОТАН Крестьянским хозяйством Бушуева И.В.
2. УТВЕРЖДЁН Главой КХ И.В. Бушуевым 05 декабря 2013 года и
ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ 05 декабря 2013 года.
3. ВВЕДЕН впервые.

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

ЛИСТЬЯ ИВАН-ЧАЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ СУШЁНЫЕ

Технические условия

Дата введения — 2013-12-05

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт организации распространяется на сушёные листья растения Иван-чай (*Chamérion angustifólium L.*), подвергнутые ферментации и предназначенные для изготовления чайного напитка «Иван-чай» и (или) реализации.

Требования к продукции, направленные на обеспечение её безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей среды, изложены согласно ТР ТС 021/2011 в п. 4.1.4 — 4.1.5.

Стандарт организации пригоден для целей подтверждения соответствия.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 24370-80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

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

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

ГОСТ 26930-86 Сырьё и продукты пищевые. Методы определения мышьяка

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ Р 50474-93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

***Примечание.** При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов (сводов правил и/или классификаторов) в информационной системе общего пользования - на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменён ссылочный стандарт (документ), на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта (документа) с учётом всех внесённых в данную версию изменений. Если заменён ссылочный стандарт (документ), на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта (документа) с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт (документ), на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учёта данного изменения. Если ссылочный стандарт (документ) отменён без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.*

3 ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

3.1 сушка [обезвоживание]: Процесс удаления влаги из продукта, приводящий к увеличению относительного содержания сухих веществ, в результате чего он становится пригодным к длительному хранению или переработке.

3.2 ферментация: Биохимическая переработка сырья в процессе самосогревания под влиянием ферментов, содержащихся в нём самом, а также вызываемая микроорганизмами.

3.3 чайный напиток «Иван-чай»: Пищевой продукт, приготовленный из растительного сырья — листьев и соцветий растения Иван-чай.

3.4 ТР ТС: Технический регламент Таможенного Союза.

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Характеристики

4.1.1 Для получения чайного напитка «Иван-чай» используют листья и соцветия растения в период цветения.

4.1.2 Подсушенные на солнце листья и соцветия измельчают с помощью мясорубки. Получившуюся массу ферментируют от 12 до 36 часов, а затем сушат.

4.1.3 По показателям качества сушёные ферментированные листья Иван-чая должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1 - Показатели качества

Показатель	Характеристика и норма
Цвет	От зелёного до коричневого
Запах	Приятный, фруктовый
Массовая доля влаги, % не более	8
Массовая доля органической примеси, %, не более	1
Массовая доля минеральной примеси, %, не более	0,01

4.1.4 По микробиологическим показателям сушеные ферментированные листья Иван-чая должны соответствовать требованиям, указанным в ТР ТС 021/2011 [1] (табл. 2).

Т а б л и ц а 2 - Микробиологические показатели

Показатель	Допустимый уровень
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ/г, не более	5×10^5
БГКП / бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в 1 г	не допускается
Плесени, КОЕ / г, не более	100
Дрожжи, КОЕ / г, не более	100

4.1.5 По показателям безопасности (содержание нитратов, пестицидов, радионуклидов и токсичных элементов) сушеные ферментированные листья Иван-чая должны соответствовать требованиям, указанным в ТР ТС 021/2011 (табл. 3).

Т а б л и ц а 3 - Показатели безопасности

Показатель	Допустимый уровень
токсичные элементы	
Свинец	10,0
Кадмий	1,0
Ртуть	0,1
Мышьяк	1,0
МИКОТОКСИНЫ	
Афлатоксин В ₁	0,005

5 УПАКОВКА

5.1 Упаковка — по ГОСТ 24370.

5.2 Материал упаковки должен быть разрешён для контакта с пищевыми продуктами органами Госанэпиднадзора РФ.

5.3 По согласованию с потребителями ферментированные сушеные листья Иван-чая упаковывают в другие виды тары, обеспечивающие сохранность и качество продукции.

5.4 Предельная масса продукции в упаковке — не более 15 кг.

6 МАРКИРОВКА

Маркировка — согласно ТР ТС 022/2011 [2].

7 ПРАВИЛА ПРИЁМКИ

Правила приёмки — по ГОСТ 32170.

8 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

8.1 Отбор проб — по ГОСТ Р ИСО 1839-2011.

8.2 Подготовка проб, минерализация по ГОСТ 26929. Определение содержания ртути по ГОСТ 26927, мышьяка по ГОСТ 26930, свинца и кадмия по ГОСТ Р 51303.

8.3 Определение содержания пестицидов, нитратов, радионуклидов — по методикам, утвержденным органами и учреждениями Федеральной службы по надзору в сфере защиты нрав потребителей и благополучия человека.

8.4 Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов определяется по ГОСТ 10444.15, БГКП (бактерии группы кишечных палочек) по ГОСТ Р 50474, плесени и дрожжи по ГОСТ 10444.12.

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Транспортируют ферментированные сушеные листья Иван-чая всеми видами транспорта при условии обеспечения сохранности продукции в соответствии с действующими правилами перевозки грузов на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми и незаражёнными вредителями.

9.2 Упакованный Иван-чай должен храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не заражённом вредителями. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

9.3 Относительная влажность воздуха в помещении, где хранится Иван-чай, не должна быть выше 70%.

9.4 Не допускается хранить в одном помещении с Иван-чаем скоропортящиеся продукты и товары, имеющие запах.

9.5 Срок хранения в герметичной таре — до 2 лет со дня упаковывания.

10 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Требования безопасности для здоровья людей, окружающей среды и имущества — по ТР ТС 021/2011.

11 БИБЛИОГРАФИЯ

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки»

Ключевые слова: листья Иван-чая ферментированные сушёные, листья кипрея, чайный напиток «Иван-чай», упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

РАЗРАБОТАН

Глава крестьянского хозяйства,
кандидат технических наук

Бушуев И.В.

Доцент кафедры растениеводства,
селекции, семеноводства и луговодства
ФГБОУ ВПО Костромская ГСХА,
кандидат сельскохозяйственных
наук

Сорокин А.Н.