

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
55326—  
2012

---

# КОНЦЕНТРАТ ЧАЙНЫЙ ЖИДКИЙ

## Отбор проб для анализа

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2014

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

- 1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ»)
- 2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 451 «Чай, кофе и напитки на их основе»
- 3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1640-ст
- 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([gost.ru](http://gost.ru))*

© Стандартиформ, 2014

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

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**КОНЦЕНТРАТ ЧАЙНЫЙ ЖИДКИЙ**  
**Отбор проб для анализа**Tea concentrate in liquid form.  
Sampling

Дата введения — 2014—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает методы отбора проб чайного жидкого концентрата и распространяется на отбор проб из упаковок любого объема.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующий стандарт: ГОСТ Р 55325—2012 Концентрат чайный жидкий. Общие технические условия

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по [1] и ГОСТ Р 55325, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **первичная проба**: Небольшое количество чайного жидкого концентрата, отобранное в одно время из единицы упаковки, или содержимое упаковки (если объем упаковки менее 1 дм<sup>3</sup>)

Примечание – Первичные пробы отбирают из различных упаковок партии.

3.2 **объединенная проба**: Количество чайного жидкого концентрата, полученное объединением первичных проб, отобранных из различных упаковок партии, и характеризующее качество всей партии.

3.3 **лабораторная проба**: Определенное количество чайного жидкого концентрата, отобранное из объединенной пробы, для проведения анализа.

**4 Посуда**

Стеклянные емкости с притертыми или плотно закручивающимися крышками для хранения проб.

**5 Отбор проб****5.1 Общие условия**

5.1.1 Отбор проб должен осуществляться лицами, назначенными покупателем и/или продавцом, и, при необходимости, в присутствии продавца и покупателя или их представителей.

5.1.2 Отбор проб проводят в закрытом помещении таким образом, чтобы пробы чайного жидкого концентрата и посуда, в которую помещают пробы, были защищены от загрязнения и других внешних факторов, способных повлиять на характеристики проб, например, влажности, пыли, излучения и т. д.

Особое внимание должно быть уделено тому, чтобы посуда была чистой и сухой, а также не имеющей посторонних запахов, которые могут передаваться пробам чайного жидкого концентрата.

Издание официальное

5.1.3 Все операции (например, объединение первичных проб в объемную, упаковывание проб) осуществляют таким образом, чтобы избежать изменений характеристик проб чайного жидкого концентрата.

5.1.4 Если при отборе проб обнаруживают, что партия неоднородна, отбор прекращают.

## 5.2 Отбор проб из упаковок

### 5.2.1 Количество единиц упаковки для отбора проб

5.2.1.1 Упаковки, содержащие более 20 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата

Если упаковки содержат более 20 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата, минимальное число единиц упаковки от одной партии, из которых следует отобрать пробы, должно соответствовать значениям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Количество единиц упаковки в партии, шт.	Объем выборки, шт.
От 2 до 10 включ.	2
» 11 » 25 »	3
» 26 » 100 »	5
Более 100	7

5.2.1.2 Упаковки, содержащие не более 1 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата

Если упаковки содержат не более 1 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата (см. 5.1.3), минимальное число единиц упаковки от одной партии, из которых следует отобрать пробы, должно соответствовать значениям, указанным в таблице 2, при условии, что достигается необходимый объем лабораторной пробы. Если данное условие не соблюдается, необходимо увеличить число отбираемых единиц упаковки.

Т а б л и ц а 2

Количество единиц упаковки в партии, шт.	Объем выборки, шт.
До 25	3
От 26 до 100 включ.	5
» 101 » 300 »	7
» 301 » 500 »	10
» 501 » 1000 »	15
» 1001 » 3000 »	20
Более 3000	25

5.2.1.3 Упаковки, содержащие от 1 до 20 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата

Минимальное количество единиц упаковок одной партии, из которых следует отобрать пробы, должно соответствовать значениям из таблиц 1 или 2 по соглашению заинтересованных сторон.

### 5.2.2 Случайный отбор проб

Упаковки, из которых следует отобрать пробы, выбирают в случайном порядке с использованием таблиц случайных чисел. При отсутствии таблиц случайных чисел применяют следующую процедуру:

Пусть  $N$  – количество единиц упаковки в партии,  $n$  – количество единиц упаковок, из которых следует отобрать пробы. Начиная с любой упаковки, отсчитывают каждую  $i$ -ую упаковку, где  $i$  – целая часть от  $N/n$ . Продолжают отсчитывать и выбирать каждую  $i$ -ую упаковку до тех пор, пока не будет отобрано необходимое количество упаковок.

Если упаковка содержит не более 1 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата и помещена в дополнительные ящики, коробки или блоки, около 20 % (но не менее 2 шт) ящиков, коробок или блоков должно быть выбрано в случайном порядке. Из каждого ящика, коробки или блока в случайном порядке отбирают равное количество упаковок так, чтобы их общее количество соответствовало значению, указанному в 5.2.1.2.

### 5.2.3 Первичные пробы

5.2.3.1 Упаковки, содержащие более 20 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата  
Из каждой выбранной в соответствии с 5.2.2 упаковки с помощью посуды (см. раздел 4) отбирают первичную пробу объемом 50 см<sup>3</sup>.

5.2.3.2 Упаковки, содержащие не более 1 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата  
а) Если каждая из упаковок, отобранных по 5.2.2, содержит не более 50 см<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата, то каждая такая упаковка представляет собой первичную пробу.

б) Если каждая из упаковок содержит более 50 см<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата, содержимое каждой такой упаковки тщательно перемешивают, после чего из каждой упаковки отбирают первичную пробу объемом 50 см<sup>3</sup>.

5.2.3.3 Упаковки, содержащие от 1 до 20 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата  
Если упаковки содержат от 1 до 20 дм<sup>3</sup> чайного жидкого концентрата, из каждой упаковки отбирают репрезентативную первичную пробу объемом 50 см<sup>3</sup> согласно процедуре 5.2.3.2б.

### 5.2.4 Объемная проба

5.2.4.1 Объемную пробу формируют объединением первичных проб.

5.2.4.2 Если первичные пробы представляют собой неповрежденные упаковки, их рассматривают как объемную пробу и передают в таком виде на анализ.

### 5.2.5 Лабораторная проба

5.2.5.1 Если объемную пробу получали объединением первичных проб, ее делят на нужное количество лабораторных проб.

5.2.5.2 Если объемная проба состоит из неповрежденных упаковок, их используют в качестве лабораторных образцов, если соглашением не предусмотрена иная процедура.

5.2.5.3 Объем лабораторной пробы должен быть не менее 50 см<sup>3</sup>, если соглашением не предусмотрено иное.

## 6 Упаковка и маркировка проб

### 6.1 Упаковка проб

Пробы должны быть упакованы в чистые, сухие, свободные от запаха стеклянные емкости с хорошо пригнанными или плотно закручивающимися крышками такого объема, чтобы они почти целиком заполнялись пробами. Емкости должны быть полностью заполнены и крышки должны быть опечатаны, чтобы исключить открывание или вскрытие.

### 6.2 Маркировка проб

На каждую емкость с пробой наносят этикетку с полной информацией о времени и месте отбора пробы, номере партии, имени лица, проводившего отбор пробы, и других важных особенностях, имеющих отношение к поставке.

## 7 Доставка проб

Время доставки не может превышать 48 ч (без учета нерабочих дней).

## 8 Протокол отбора проб

Рекомендуется включать в протокол отбора проб любую информацию о необычном внешнем виде упаковок, а также любую иную информацию о факторах, которые могли повлиять на отбор проб.

Протокол отбора проб должен включать следующую информацию:

- наименование продукции;
- дату изготовления продукции;
- место отбора пробы;
- дату отбора пробы и время опечатывания емкости с пробой;
- количество отобранных проб;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- ссылку на нормативный документ на метод отбора проб;
- массу нетто партии;
- число упаковочных единиц в партии;
- описание упаковки;
- фамилии и должности лиц, проводивших отбор данной пробы;
- если требуется, условия окружающей среды, включая относительную влажность.

### Библиография

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

Подписано в печать 01.07.2014. Формат 60x84<sup>1/8</sup>.  
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 113 экз. Зак. 2904.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»  
123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)