

ПРЯНОСТИ

МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ

ГОСТ
29051—91

Технические условия

Spices. Mace, Papua type. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9916

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — мускатный цвет, представляющую собой высушенную семенную оболочку зрелых семян тропического растения *Myristica fragrans* (из семейства мускатных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мускатный цвет должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Для выработки мускатного цвета применяют сырье — высушенную семенную оболочку зрелых семян тропического растения *Myristica fragrans*.

Качество сырья должно соответствовать требованиям, установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

1.2.2. В зависимости от назначения мускатный цвет производят целым (в виде лепестков) и молотым.

1.2.3. По органолептическим показателям мускатный цвет должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика мускатного цвета		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоские ломкие лепестки с гладкой блестящей поверхностью различной формы	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	От желто-оранжевого до оранжево-коричневого	Желтый различных оттенков	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный мускатному цветцу. Вкус тонкий пряный, слегка жгучий. Не допускаются посторонние привкусы и запахи		По ГОСТ 28875

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

1.2.4. По физико-химическим показателям мускатный цвет должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для мускатного цвета		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	10,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	4,0	4,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	4,0	4,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных лепестков, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля потемневших оболочек, %, не более	2,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			
массовая доля продукта, проходящего через сито из провололочной тканой сетки № 045, %, не менее	—	60	По ГОСТ 28875
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Посторонние примеси, гнилые и пораженные плесенью оболочки	Не допускаются	—	По ГОСТ 28875

Примечание. Массовую долю золы и массовую долю эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.

1.2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Министерства здравоохранения СССР.

1.3. Упаковка, маркировка — по ГОСТ 28750.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 28875.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 28875.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Определение качества упаковки и маркировки — по ГОСТ 28875.

3.3. Методы анализа — по ГОСТ 28875, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

3.4. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение — по ГОСТ 28750.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Мускатный цвет целый (лепестки):	
Мускатный цвет целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,05	91 9916 2581
2—5	91 9916 2591
Мускатный цвет целый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,05	91 9916 2712
2—5	91 9916 2722
Мускатный цвет целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9916 2832
Мускатный цвет целый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9916 2933
Мускатный цвет целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9916 3033
Мускатный цвет целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9916 3339
Мускатный цвет молотый:	
Мускатный цвет молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,05	91 9916 3431
3—5	91 9916 3461
Мускатный цвет молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,05	91 9916 3542
2—5	91 9916 3572
Мускатный цвет молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9916 3642
Мускатный цвет молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9916 3753
Мускатный цвет молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9916 3853
Мускатный цвет молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9916 4159

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-производственным объединением пищекопцентратной промышленности и специальной пищевой технологии

РАЗРАБОТЧИКИ

Ф.Г. Нахмедов, канд.биол.наук; **А.И. Ляная**, канд.техн.наук; **Т.Ж. Алимова**; **Ю.Ф. Патыка**; **Л.А. Синельщикова**

- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.91 № 1059

- 3. ВЗАМЕН** ОСТ 18—276—76

- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, раздела
ГОСТ 28750—90	1.3; 4
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930—86	3.3
ГОСТ 26932—86	3.3
ГОСТ 26933—86	3.3
ГОСТ 28875—90	1.2.3; 1.2.4; 2.1; 3.1; 3.2; 3.3

- 5. ПЕРЕИЗДАНИЕ.** Февраль 2011 г.