

ПРЯНОСТИ
КАРДАМОН
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности
КАРДАМОН

ГОСТ
29052—91

Технические условия

Spices. Cardamon. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — кардамон, представляющую собой высушенные зрелые плоды тропического растения *Elletaria Cardamomum* (из семейства имбирных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кардамон 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 кардамона применяют плоды тропического растения *Elletaria Cardamomum*.

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

1.2.2. В зависимости от назначения кардамон производят целым или молотым.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика кардамона		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды овальной формы с ребристой поверхностью	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	От светло-зеленого до бурого или светло-кремового с семенами темнокоричневого цвета	Светло-зеленый или светло-кремовый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный кардамону. Вкус пряный, острый. 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 кардамон должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для кардамона		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	3,0	3,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	10,0	10,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля недоразвитых плодов, %, не более	3,5	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	0,5	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	—	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	—	80,0	
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
Гнилые и пораженные плесенью плоды	Не допускаются	—	По ГОСТ 28875

П р и м е ч а н и я:

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

2. Крупность помола кардамона, выпускаемого для промышленной переработки, устанавливают по согласованию с потребителем.

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.

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.

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
Кардамон целый:	
Кардамон целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,010	91 9914 2511
0,050	91 9914 2531
3—5	91 9914 2571
Кардамон целый в бумажных пакетах, массой нетто, кг:	
0,010	91 9914 2592
0,050	91 9914 2612
3—5	91 9914 2642
Кардамон целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 2682
Кардамон целый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 2713
Кардамон целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 2753
Кардамон целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 2819
Кардамон молотый:	
Кардамон молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 2851
3—5	91 9914 2891
Кардамон молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 3012
3—5	91 9914 3042
Кардамон молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 3072
Кардамон молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 3123
Кардамон молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 3173
Кардамон молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 3219

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-производственным объединением пищеко-
нцентратной 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. Сивельщикова

- 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—282—76

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

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

- 5. ПЕРЕИЗДАНИЕ.** Февраль 2011 г.