

ПРЯНОСТИ

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

ГОСТ
29048—91

Технические условия

Spices. Nutmeg, Papua type. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9913

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — мускатный орех, представляющую собой высушенные семена тропического мускатного дерева *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 орех 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 ореха применяют сырье — высушенные семена мускатного дерева *Myristica fragrans*.

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

1.2.2. В зависимости от назначения мускатный орех производят целым и дробленным.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика мускатного ореха		Метод анализа
	целого	дробленного	
Внешний вид	Семена овальной формы с извилистыми углубленными бороздками	Частицы мускатного ореха разной величины	По ГОСТ 28875
Цвет	Светло-коричневый разных оттенков Допускается белый налет на семенах после их вымачивания в известковой воде или обработки тальком		По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный мускатному ореху. Вкус пряный, смолистый, слабо жгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для мускатного ореха		Метод анализа
	целого	дробленного	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	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 семян, %, не более	5,0	—	По ГОСТ 28875
в том числе почерневших семян, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	—	60,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10 ⁻³	1·10 ⁻³	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Посторонние примеси и гнилые семена	Не допускаются		По ГОСТ 28875
Массовая доля семян, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	2,0	Не допускается	По ГОСТ 28875

Примечание. Массовую долю золы и 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.

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
Мускатный орех целый:	
Мускатный орех целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,05	91 9913 1111
2—5	91 9913 1151
Мускатный орех целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9913 1332
Мускатный орех целый в пачках из картона, массой нетто 13—15 г	91 9913 1433
Мускатный орех целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9913 1543
Мускатный орех целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9913 1859
Мускатный орех дробленый:	
Мускатный орех дробленый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,05	91 9913 1951
2—5	91 9913 1991
Мускатный орех дробленый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9913 2172
Мускатный орех дробленый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9913 2273
Мускатный орех дробленый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9913 2373
Мускатный орех дробленый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9913 2679

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. Синельщикова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по
управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.91 № 1058

3. ВЗАМЕН ОСТ 18—277—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.