

ПРЯНОСТИ

КОРИЦА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

КОРИЦА

ГОСТ
29049—91

Технические условия

Spices. Cassia. Specifications

МКС 67.220.10

ОКП 91 9915

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — корицу, представляющую собой высушенную кору коричневого дерева *Cinnamomum* L (из семейства лавровых), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Корица должна 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 корицы применяют сырье — высушенную кору коричневого дерева видов *Cinnamomum seylonicum* Blume, *Cinnamomum Cassia* Blume, *Cinnamomum Culilauan* Blume, *Cinnamomum Tamla* Nees.

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

1.2.2. В зависимости от назначения корицу производят в виде палочек, молотой или струганой.

1.2.3. По органолептическим показателям корица должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика корицы				Метод анализа
	Цейлонской	Китайской	Вьетнамской, Индийской	Мадагаскарской	
В виде палочек					
Внешний вид	Палочки в виде свернутых трубочек, гладкие, очищенные от наружного слоя с толщиной коры не более 3 мм, длиной не менее 10 см	Палочки, неочищенные от наружного слоя, с толщиной коры не более 5 мм, длиной не менее 10 см	Палочки шероховатые, неочищенные от наружного слоя, с толщиной коры не более 7 мм, длиной не менее 10 см		По ГОСТ 28875

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика корицы				Метод анализа
	Цейлонской	Китайской	Вьетнамской, Индийской	Мадагаскарской	
	Массовая доля палочек длиной менее 10 см не должна превышать 5 % при реализации корицы в розничной торговой сети и не нормируется — для промышленной переработки и сети общественного питания				
	Молотая Порошкообразная Строганая				
	—	—	—	Строганные (соскобленные) кусочки коры. Мелкие частицы менее 0,5 см — не более 30 %	
	В виде палочек				
Цвет	Светло-коричневый	Коричневый различных оттенков	Коричневый с сероватым оттенком	Коричневый различных оттенков	По ГОСТ 28875
	Молотая				
	Коричневый различных оттенков				
	Строганая				
Цвет	—	—	—	Коричневый различных оттенков	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат свойственный корице, менее выраженный у Китайской, Вьетнамской и Мадагаскарской. Вкус сладковато-пряный. Не допускаются посторонние привкус и запах				По ГОСТ 28875

1.2.4. По физико-химическим показателям корица должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для корицы				Метод анализа
	Цейлонской	Китайской	Вьетнамской, Индийской	Мадагаскарской	
Массовая доля влаги, %, не более:					По ГОСТ 28875
для корицы: в виде палочек	13,5	13,5	13,5	13,5	
молотой и строганой	12,5	12,5	12,5	12,5	
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	0,5	0,5	0,5	0,3	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,0	5,0	7,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля в виде палочек, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	3,0	5,0	5,0	3,0	По ГОСТ 28875

Наименование показателя	Норма для корицы				Метод анализа
	Цейлон- ской	Китай- ской	Вьетнамской, Индийской	Мадагаскар- ской	
Крупность помола:					По ГОСТ 28875
Массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	2,0	2,0	2,0	2,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	80,0	80,0	80,0	80,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается				По ГОСТ 28875
Посторонние примеси и гнилые палочки	Не допускаются				По ГОСТ 28875

Примечания:

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 корицы, выпускаемой 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
Корица в виде палочек:	
Корица в виде палочек в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг:	
0,020	
0,025	91 9915 1111
0,050	91 9915 1131
0,100	91 9915 1151
3—5	91 9915 1181
	91 9915 1211
Корица в виде палочек в ящиках из гофрированного картона массой нетто 3—5 кг	91 9915 1253
Корица в виде палочек в пачках из картона массой нетто, г:	
25	91 9915 1273
50	91 9915 1293
100	91 9915 1313
Корица в виде палочек в пачках из ламинированного картона массой нетто, г:	
25	91 9915 1333
50	91 9915 1353
100	91 9915 1383
Корица палочками в стеклянных банках массой нетто 50 г	91 9915 1419
Корица молотая:	
Корица молотая в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг:	
0,015	91 9915 1441
0,025	91 9915 1461
0,050	91 9915 1481
0,100	91 9915 1511
3—5	91 9915 1561
Корица молотая в пачках из картона массой нетто, кг:	
0,015	91 9915 1613
0,025	91 9915 1633
0,050	91 9915 1653
0,100	91 9915 1683
Корица молотая в пачках из ламинированного картона массой нетто, кг:	
0,015	91 9915 1713
0,025	91 9915 1733
0,050	91 9915 1753
0,100	91 9915 1783
3—5	91 9915 1813
Корица молотая в ящиках из гофрированного картона массой нетто 3—5 кг	91 9915 1843
Корица молотая в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9915 1879

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищевко-
нцентратной промышленности и специальной пищевой технологии
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—278—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.