

Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Е С Т А Н Д А Р Т Ы

ПРЯНОСТИ

Технические условия

Методы анализа



Москва
Стандартинформ
2011

Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2011 году сборники национальных стандартов, скомпонованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2011 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

ЕСКД (ГОСТ 2.001—2.125)

ЕСКД (ГОСТ 2.412—2.420)

Защита от преступлений

Канаты стальные. Сортамент

Комбикорма. Часть 4. Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Методы анализа

Консервы мясные. Паштеты и фарши

Концентраты пищевые. Технические условия и методы анализа. Упаковка. Маркировка

Масла растительные пищевые и технические. Технические условия

Масла, сыры, казеины и казеинаты. Методы анализа

Нефть и нефтепродукты. Масла. Технические условия

Овощи сушеные. Технические условия. Методы анализа

Пиво. Технические условия. Методы анализа

Посуда и оборудование лабораторные. Технические условия. Методы анализа

Продукты пищевые. Методы микробиологического анализа

Пряности. Технические условия. Методы анализа

Пчеловодство

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы для электродных покрытий. Часть 7

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы наплавочные. Часть 8

Семена сельскохозяйственных культур. Методы анализа

Семечковые и цитрусовые плоды. Технические условия

Цветные металлы. Никель, цинк. Технические условия. Марки

Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах. Том 1,

2, 3

Информация о составе каждого сборника содержится в № 7 и № 8 за 2010 год издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) — «Бланк заказа».

ПРЯНОСТИ
ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности
ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ

ГОСТ
 29045—91

Технические условия

Spices. Pimento or allspice. Specifications

МКС 67.220.10
 ОКП 91 9914

Дата введения **01.01.93**

Настоящий стандарт распространяется на пряность — перец душистый, представляющую собой высушенные плоды вечнозеленого дерева *Pimenta dioica officinalis* L (из семейства миртовых), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Душистый перец 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 душистого перца применяют сырье — высушенные незрелые плоды тропического дерева пименты лекарственной (*Pimenta dioica officinalis* L.).

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

1.2.2. В зависимости от назначения душистый перец выпускают целым (горошком) или молотым.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика душистого перца		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды шаровидной формы диаметром 3—8 мм	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Коричневый различных оттенков	Серовато-коричневый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный душистому перцу. Вкус остропряный, 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 душистый перец должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для душистого перца		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	1,5	1,5	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек, оболочек и др.), %, не более	2,5	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	1,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола: массовая доля продукта, проходящего через сито из проволоочной тканой сетки № 095, %, 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
Гнилые 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 душистого перца, 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 отбор 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
Перец душистый целый (горошком):	
Перец душистый целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,010	91 9914 1111
0,015	91 9914 1131
0,025	91 9914 1151
0,050	91 9914 1171
3—5	91 9914 1211
Перец душистый целый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 1252
0,050	91 9914 1272
3—5	91 9914 1312
Перец душистый целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 1352
Перец душистый целый в пачках из картона, массой нетто, г:	
15	91 9914 1383
25	91 9914 1413
50	91 9914 1443
Перец душистый целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 1473
Перец душистый целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 1519
Перец душистый молотый:	
Перец душистый молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 1541
3—5	91 9914 1571
Перец душистый молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,05	91 9914 1612
3—5	91 9914 1642
Перец душистый молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 1672
Перец душистый молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 1713
Перец душистый молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 1743
Перец душистый молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 1779

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—274—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.