

ПРЯНОСТИ
ГВОЗДИКА
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности
ГВОЗДИКА

ГОСТ
29047—91

Технические условия

Spices. Clove. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9916

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — гвоздику, представляющую собой высушенные цветочные почки тропического растения *Caryophyllis aromatica* 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. Гвоздика 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 гвоздики применяют сырье — высушенные цветочные почки тропического растения *Caryophyllis aromatica* L.

Качество сырья должно соответствовать требованиям, установленным в документах о поставках внешнеэкономических организаций.

1.2.2. В зависимости от назначения гвоздику производят целой или молотой.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика гвоздики		Метод анализа
	целой	молотой	
Внешний вид	Цветочные почки с мелко-морщинистой поверхностью, состоящие из утолщенного сверху стебелька и головки с чашелистиками	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Коричневый разных оттенков		По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный гвоздике. Вкус сильнопряный, густой. 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 гвоздика должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для гвоздики		Метод анализа
	целой	молотой	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	14,0	14,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (веточки гвоздичного дерева), %, не более	1,5	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля мелочи, проходящей через сито из провололочной тканой сетки № 1, 5, %, не более	2,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из провололочной тканой сетки № 095, %, не более	—	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито из провололочной тканой сетки № 045, %, не менее	—	80,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10 ⁻⁸	1·10 ⁻⁸	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Гнилые и пораженные плесенью почки	Не допускаются		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
Гвоздика целая:	
Гвоздика целая в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 1111
0,020	91 9916 1121
0,050	91 9916 1151
3—5	91 9916 1171
Гвоздика целая в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 1242
0,020	91 9916 1262
3—5	91 9916 1292
Гвоздика целая в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9916 1222
Гвоздика целая в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9916 1323
Гвоздика целая в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9916 1423
Гвоздика целая в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9916 1729
Гвоздика молотая:	
Гвоздика молотая в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 1821
0,020	91 9916 1841
0,050	91 9916 1861
3—5	91 9916 1911
Гвоздика молотая в пачках из бумаги, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 1942
0,020	91 9916 1952
0,050	91 9916 1962
3—5	91 9916 1992
Гвоздика молотая в пачках из картона, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 2063
0,020	91 9916 2073
0,050	91 9916 2083
3—5	91 9916 2113
Гвоздика молотая в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9916 2183
Гвоздика молотая в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9916 2489

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-производственным объединением пищевых концентратной 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—276—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.