

ПРЯНОСТИ

ИМБИРЬ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

ИМБИРЬ

ГОСТ
29046—91

Технические условия

Spices. Ginger. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9912

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — имбирь, представляющую собой высушенные очищенные корневища тропического растения *Zingiber officinale* Rose (из семейства имбирных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Имбирь 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 производства имбиря применяют сырье — очищенные и высушенные корневища тропического растения *Zingiber officinale* Rose. Качество сырья должно соответствовать техническим требованиям, установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

1.2.2. В зависимости от назначения имбирь производят кусочками корневищ, молотым или строганым.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика имбиря			Метод анализа
	кусочками корневищ	молотого	строганого	
Внешний вид	Куски корневищ различной формы и размера	Порошкообразный	Плоские пластинки различной формы и размера	По ГОСТ 28875
Цвет	Светло-серый	Серовато-желтый	Серовато-желтый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный имбирю. Вкус жгуче-пряный. Побочные привкус и запах не допускаются			По ГОСТ 28875

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для имбиря		Метод анализа
	кусочками корневищ и строганого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не более	1,4	1,4	По ГОСТ 28875
Массовая доля корневищ с грубоволокнистым строением и потемневшей сердцевинной, %, не более	5,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля корневищ пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных корневищ, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			
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	—	75	
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
Посторонние примеси и гнилые корневища	Не допускаются	—	По ГОСТ 28875

П р и м е ч а н и я:

1. В имбире, поступающем из Вьетнама, допускается наличие корневищ с грубоволокнистым строением и потемневшей сердцевинной в количестве не более 10 %.
2. Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.
3. Крупность помола имбиря, 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.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

- 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ
 Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Имбирь кусочками корневищ:	
Имбирь кусочками корневищ в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1111
2—5	91 9912 1251
Имбирь кусочками корневищ в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1222
3—5	91 9912 1232
Имбирь кусочками корневищ в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 1342
Имбирь кусочками корневищ в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9912 1443
Имбирь кусочками корневищ в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 1543
Имбирь кусочками корневищ в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 1849
Имбирь молотый:	
Имбирь молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1941
2—5	91 9912 1981
Имбирь молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,010	91 9912 2052
0,050	91 9912 2062
2—5	91 9912 2112
Имбирь молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 2172
Имбирь молотый в пачках из картона, массой нетто, г:	
10	91 9912 2273
50	91 9912 2283
Имбирь молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 2383
Имбирь молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 2699
Имбирь строганый:	
Имбирь строганый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 2801
2—5	91 9912 2851
Имбирь строганый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 2912
2—5	91 9912 2952
Имбирь строганый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 3022
Имбирь строганый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9912 3123
Имбирь строганый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 3223
Имбирь строганый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 3529

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—275—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.