ГОСТ 29050—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ПРЯНОСТИ

# ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.51:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

# ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ

## Технические условия

ГОСТ 29050—91

Spices. Black and white pepper. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряности — перец черный и белый, представляющие собой высушенные плоды тропического растения Piper nigrum (из семейства перечных), применяемые при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Черный и белый 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 черного и белого перца применяют сырье — высушенные плоды (зрелые и незрелые) многолетнего растения Piper nigrum.

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

1.2.2. В зависимости от назначения черный и белый перец производят целым (горошком) или молотым.

1.2.3. По органолептическим показателям черный и белый перец должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика перца | | | | Метод анализа |
|---|---|---|---|---|---|
| | черного | | белого | | |
| | целого | молотого | целого | молотого | |
| Внешний вид | Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм | Порошкообразный | Плоды шаровидной формы с гладкой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм | Порошкообразный | По ГОСТ 28875 |

Издание официальное
★

Перепечатка воспрещена
© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

*Продолжение табл. 1*

| Наименование показателя | Характеристика перца | | | | Метод анализа |
|---|---|---|---|---|---|
| | черного | | белого | | |
| | целого | молотого | целого | молотого | |
| Цвет | Черный с коричневым оттенком | Темно-серый различных оттенков | Серовато-кремовый различных оттенков | Кремовый с сероватым оттенком | По ГОСТ 28875 |
| Аромат и вкус | Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах | | Аромат тонкий, свойственный белому перцу. Вкус среднежгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах | | По ГОСТ 28875 |

1.2.4. По физико-химическим показателям черный и белый перец должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма для перца | | | | Метод анализа |
|---|---|---|---|---|---|
| | черного | | белого | | |
| | целого | молотого | целого | молотого | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 12,0 | 12,0 | 12,0 | 12.0 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля эфирных масел, %, не менее | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля золы, %, не более | 6,0 | 6.0 | 5.0 | 5,0 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля легковесных зерен, %, не более | 5.0 | — | 5.0 | — | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля мелочи (мелких и дробленых плодов), проходящих через сито из проволочной тканой сетки № 03, %, не более | 5.0 | — | 5.0 | — | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек, оболочек и др.), %, не более | 3.0 | — | 3,0 | — | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более | 1,0 | — | 1,0 | — | По ГОСТ 28875 |
| Крупность помола: | | | | | |
| массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более | — | 2,0 | — | 2,0 | По ГОСТ 28875 |
| массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее | — | 80,0 | — | 80,0 | |

*Продолжение табл. 2*

| Наименование показателя | Норма для перца | | | | Метод анализа |
|---|---|---|---|---|---|
| | черного | | белого | | |
| | целого | молотого | целого | молотого | |
| 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 |
| Гнилые плоды | Не допускаются | — | Не допускается | — | По ГОСТ 28875 |

Примечания:

1. Массовую долю золы, эфирных масел и легковесных зерен определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.
2. Крупность помола черного и белого 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 СССР.

**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 СССР.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение — по ГОСТ 28750.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

*ПРИЛОЖЕНИЕ*
*Справочное*

## КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|---|
| Перец черный целый (горошком): | |
| Перец черный целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг: | |
| 0,025 | 91 9914 0841 |
| 0,040 | 91 9914 0851 |
| 0,050 | 91 9914 0861 |
| 0,100 | 91 9914 0871 |
| 3—5 | 91 9914 0891 |
| Перец черный целый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг: | |
| 0,025 | 91 9914 0902 |
| 0,050 | 91 9914 0912 |
| 3—5 | 91 9914 0932 |
| Перец черный целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г | 91 9914 0972 |
| Перец черный целый в пачках из картона, массой нетто, г: | |
| 20 | 91 9914 1023 |
| 25 | 91 9914 1033 |
| 50 | 91 9914 1043 |
| Перец черный целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г | 91 9914 1093 |
| Перец черный целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г | 91 9914 1259 |
| Перец черный молотый: | |
| Перец черный молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг: | |
| 0,500 | 91 9914 1301 |
| 0,015 | 91 9914 1311 |
| 0,025 | 91 9914 1321 |
| 0,040 | 91 9914 1331 |
| 0,050 | 91 9914 1341 |
| 3—5 | 91 9914 1361 |
| 0,0005 | 91 9914 1381 |
| Перец черный молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг: | |
| 0,025 | 91 9914 1402 |
| 0,050 | 91 9914 1412 |
| 3—5 | 91 9914 1432 |
| Перец черный молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г | 91 9914 1473 |
| Перец черный молотый в пачках из картона, массой нетто, г: | |
| 20 | 91 9914 1523 |
| 25 | 91 9914 1533 |
| 50 | 91 9914 1543 |
| Перец черный молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г | 91 9914 1593 |
| Перец черный молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г | 91 9914 1759 |
| Перец белый целый (горошком): | |
| Перец белый целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг: | |
| 0,040 | 91 9914 1801 |
| 3—5 | 91 9914 1831 |

*Продолжение*

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|---|
| Перец белый целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г | 91 9914 1923 |
| Перец белый целый в пачках из картона, массой нетто 50 г | 91 9914 1973 |
| Перец белый целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г | 91 9914 2023 |
| Перец белый целый в стеклянной таре массой нетто 50 г | 91 9914 2179 |
| Перец белый молотый: | |
| Перец белый молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто 50 г | 91 9914 2191 |
| Перец белый молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто 50 г | 91 9914 2232 |
| Перец белый молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г | 91 9914 2252 |
| Перец белый молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г | 91 9914 2283 |
| Перец белый молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г | 91 9914 2333 |
| Перец белый молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г | 91 9914 2489 |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищеконцентратной 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—279—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.**

gost.e-ecolog.ru