ГОСТ 29055—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

КОРИАНДР

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.751:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

КОРИАНДР

Технические условия

ГОСТ 29055—91

Spices. Coriander. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — кориандр, представляющую собой высушенные зрелые плоды однолетнего растения Coriandrum sativum L. (из семейства зонтичных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кориандр 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 кориандра применяют сырье — высушенные зрелые плоды однолетнего растения — по ГОСТ 17081.

1.2.2. В зависимости от назначения кориандр производят целым или молотым.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика кориандра		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды шаровидной формы с продольными выступающими извилистыми ребрами	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Желтовато-коричневый	Желтовато-коричневый различных оттенков	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный кориандру. Вкус пряный, ароматный. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

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

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для кориандра		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	0,5	0,5	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	2,5	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	0,5	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля доманых плодов, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля недозрелых (зеленых) плодов, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			По ГОСТ 28875
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	—	80,0	
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 и пораженные плесенью плоды	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 кориандра, выпускаемого для промышленной переработки, определяют 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.

---

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.

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.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Кориандр целый:	
Кориандр целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто 50 г	91 9914 5711
Кориандр целый в пакетах бумажных двойных, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 5772
3—5	91 9914 5792
Кориандр целый в пачках из бумаги, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 5832
3—5	
Кориандр целый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 5883
Кориандр целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 5933
Кориандр целый в стеклянных банках, массой нетто 50 г	91 9914 6089
Кориандр молотый:	
Кориандр молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 6131
3—5	91 9914 6161
Кориандр молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 6192
3—5	91 9914 6222
Кориандр молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 6252
Кориандр молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 6303
Кориандр молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 6353
Кориандр молотый в стеклянных банках, массой нетто 50 г	91 9914 6509

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 № 1059

3. **ВЗАМЕН** ОСТ 18—38—71

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, раздела
ГОСТ 17081—97	1.2.1
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