МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПЛОДЫ ЧЕРНИКИ

Технические условия

Fruits of biberry
Specifications

ГОСТ 3322—69*

Взамен ГОСТ 3322—46

ОКП 93 7356 0191

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 4 марта 1969 года № 303 срок введения установлен

с 01.07.69

Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)

Настоящий стандарт распространяется на высушенные, полностью созревшие плоды дикорастущего кустарника черники (Vaccinium myrtillus L.) семейства брусничных (Vacciniaceae), предназначенных для использования в качестве лекарственного сырья.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Показатели сырья должны соответствовать нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Норма
1. Внешний вид	Плоды — ягоды диаметром от 3 до 6 мм, бесформенные, сильно сморщенные, в размоченном виде шаровидные. На верхушке плодов виден остаток чашечки в виде небольшой кольцевой оторочки, окружающей вздутый диск с остатком столбика в центре или с небольшим углублением после его отпада. В мякоти плода имеются многочисленные (до 30 шт.) мелкие семена яйцевидной формы. У основания ягод иногда имеется короткая плодоножка
2. Цвет поверхности	Черный с красноватым оттенком, матовым или слегка блестящий
мякоти	Красно-фиолетовый
семян	Красно-бурый
3. Запах	Своеобразный, слабый
4. Вкус	Кисло-сладкий, слегка вяжущий
5. Массовая доля влаги в %, не более	17,0
6. Массовая доля общей золы в %, не более	3,0
7. Массовая доля золы, не растворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты по ГОСТ 3118—77, в %, не более	0,8
8. Массовая доля листьев и частей стеблей черники в %, не более	0,25

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

** Переиздание с Изменением № 1, утвержденным в апреле 1990 г. (ИУС 7—90)*

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Норма
9. Массовая доля плодов недозрелых, твердых и пригорелых в %, не более	1,0
10. Массовая доля посторонних примесей, %, не более:	
минеральной (земля, песок, камешки)	0,5
органической (части других неядовитых растений)	2,0
11. Наличие плесени и гнили	Не допускается
12. Наличие устойчивого постороннего запаха, не исчезающего при проветривании	То же

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Заготовители и поставщики сырья должны гарантировать соответствие сырья требованиям настоящего стандарта.

1.3. При взаимных поставках с Народной Республикой Болгарией требования к плодам черники должны соответствовать таблице, при этом массовая доля влаги должна быть: базисная — 14,0 %, ограничительная — 17,0 %; наличие вредителей и их личинок — не допускается.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор образцов плодов черники и определение их качества производят по ГОСТ 24027.0-80 — ГОСТ 24027.2-80 с дополнениями, указанными в п. 2.2.

2.2. Для установления подлинности сырья применяют следующие качественные реакции.

Отвар ягод (1:10) имеет темно-фиолетовый цвет.

При добавлении к нему нескольких капель раствора натрия гидрата окиси (едкого натра) по ГОСТ 4328—77 появляется оливково-зеленое окрашивание.

При добавлении к нему нескольких капель раствора свинца углекислого основного по ГОСТ 11840—76 образуется аморфный синий осадок, частично растворимый в кислотах, при этом раствор принимает розовую или красную окраску.

При добавлении к отвару нескольких капель раствора железоаммонийных квасцов получается черно-зеленое окрашивание.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Плоды черники упаковывают в мешки по ГОСТ 6077—80 по 35—50 кг нетто.

3.2. Маркировку производят по ГОСТ 6077—80.

3.3. Хранение и транспортирование плодов черники должны производить в соответствии с инструкцией, утвержденной Министерством медицинской промышленности СССР.

3.4. Гарантийный срок хранения — 2 года с момента заготовки.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

gost.e-ecolog.ru