ГОСТ 21722—84

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ШАФРАН

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.5:006.354 Группа С25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ШАФРАН

Технические условия

Crocus. Specifications

ГОСТ 21722—84

Взамен ГОСТ 21722—76

МКС 67.220.10
ОКП 91 9909

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 ноября 1984 г. № 4073 дата введения установлена

01.07.86

Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

Настоящий стандарт распространяется на высушенные рыльца цветков клубнелуковичного растения шафрана (Crocus sativus L.) семейства касатиковых, предназначенных для применения в качестве пряности и красителя в пищевой промышленности.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Для получения шафрана используют рыльца, выделенные из свежесобранных целых цветков. В сырье шафрана длина белой, не содержащей красящего вещества, части не должна превышать 1 см.

1.2. По показателям качества высушенные рыльца цветков шафрана должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Беспорядочно перепутанные хрупкие не слипшиеся в комки нити, состоящие из рылец, одиночных или сидящих на коротких столбиках по три рыльца. Каждое рыльце имеет вид разнообразно искривленной сбоку трубочки, расширяющейся постепенно к вершине и оканчивающейся неровным как бы зубчатым краем
Цвет	Темно-оранжевый с переходом в нижней части в желтый
Запах	Пряный, специфический для шафрана
Вкус	Пряно-горьковатый, слегка терпкий
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля общей золы, %, не более	7,0
Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ной соляной кислоте, %, не менее	1,5
Массовая доля эфирного масла, %, не менее	0,5

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Переиздание. Февраль 2011 г.

© Издательство стандартов, 1984
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Окончание таблицы

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля побуревших и сбившихся в трудноразделимые комки рылец, %, не более	5,0
Массовая доля измельченных рылец, проходящих сквозь сито с отверстиями 2 мм, %, не более	2,0
Массовая доля посторонних примесей, %, не более	0,1

Примечание. Определение массовой доли общей золы, массовой доли золы, нерастворимой в 10 %-ной соляной кислоте, и массовой доли эфирного масла проводит потребитель.

1.3. Не допускается зараженность шафрана вредителями хлебных запасов, а также наличие гнилых, подмоченных и заплесневелых рылец.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 24027.0—80.

2.2. Каждая партия шафрана должна сопровождаться документом о качестве установленной формы с указанием:

наименования предприятия-поставщика и его подчиненности;
наименования продукта;
массы нетто упаковочной единицы;
даты заготовки;
результатов испытания качества;
количества единиц и вида упаковки;
обозначения настоящего стандарта.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 24027.0-80—ГОСТ 24027.2-80 со следующими дополнениями.

3.1.1. Масса средней пробы шафрана — 150,0 г. Масса аналитической пробы для определения подлинности шафрана составляет 10,00 г; для определения измельченности и массовой доли примеси — 100,0 г; для определения массовой доли влаги — 15,00 г.

3.2. Определение подлинности

3.2.1. Аппаратура, материалы, реактивы

Для проведения анализа применяют:

колбы мерные вместимостью 1000 $см^3$ по ГОСТ 25336—82;

воду питьевую по ГОСТ 2874—82*.

3.2.2. Проведение анализа

Для определения подлинности навеску измельченного шафрана массой 0,100 г помещают в мерную стеклянную колбу вместимостью 1000 $см^3$ и заливают на $^2/_3$ объема питьевой водой. Экстрагирование красящих веществ проводят в течение 20 мин и затем настаивают в течение 12 ч. Объем в колбе доводят до метки и перемешивают. Вода в колбе должна быть окрашена в ярко-желтый цвет.

10 $см^3$ полученного водного экстракта шафрана помещают в другую мерную колбу вместимостью 1000 $см^3$ и доводят объем питьевой водой до метки. Настой должен окрасить воду в насыщенно желтый цвет.

3.3. Внешний вид, цвет, запах и вкус определяют органолептически

После проведения анализа остатки проб шафрана присоединяют к партии.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Шафран упаковывают:

в двойные бумажные пакеты по ГОСТ 13502—86, массой нетто не более 5 кг.

Внешний пакет должен быть из бумаги мешочной по ГОСТ 2228—81, внутренний — из пергамента по ГОСТ 1341—97 или подпергамента по ГОСТ 1760—86;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

в металлические банки — по ГОСТ 5981—88, массой нетто не более 1000 г, которые помещают в фанерные или дощатые ящики по ГОСТ 10131—93. Масса нетто ящика — не более 20 кг;

в пакеты из комбинированных или термосваривающихся материалов по ГОСТ 24370—80, массой нетто не более 5 г, которые помещают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511—2006. Допускаемые отклонения по массе заполненных пакетов или банок составляют:

до 1 г — ±5 %;

св. 1 до 5 г — ±3 %;

до 1000 г — ±1 %;

св. 1000 до 2000 г — ±2 %;

св. 2000 до 5000 г — ±3 %.

4.2. Пакеты из термосваривающихся и комбинированных материалов должны быть термозапаяны или заклеены; бумажные пакеты должны быть заклеены или зашиты нитками и снаружи оклеены бумажной лентой.

4.3. На банки и пакеты из комбинированных и термосваривающихся материалов наносят маркировку с указанием:

наименования предприятия-поставщика и его подчиненности;

наименования продукта;

массы нетто упаковочной единицы;

года и месяца заготовки;

срока хранения;

номера партии;

обозначения настоящего стандарта.

4.4. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 с нанесением дополнительных данных:

наименования предприятия-поставщика и его подчиненности;

наименования продукта;

массы нетто и количества упаковочных единиц;

манипуляционного знака «Беречь от влаги»;

обозначения настоящего стандарта.

4.5. Шафран транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.6. Шафран должен храниться в закрытых, чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, с относительной влажностью воздуха не более 75 %, при температуре не выше 20 °С.

5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Поставщик гарантирует соответствие шафрана требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.

5.2. Срок хранения шафрана — 18 мес с момента заготовки.

gost.e-ecolog.ru