ГОСТ 29049—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

КОРИЦА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.56:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

КОРИЦА

Технические условия

ГОСТ 29049—91

Spices. Cassia. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9915

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — корицу, представляющую собой высушенную кору коричного дерева Cinnamomun L (из семейства лавровых), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Корица должна 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 корицы применяют сырье — высушенную кору коричного дерева видов Cinnamomun ceylonicum Blume, Cinnamomun Cassia Blume, Cinnamomun Culilauan Blume, Cinnamomun Tamla Nees.

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

1.2.2. В зависимости от назначения корицу производят в виде палочек, молотой или строганой.

1.2.3. По органолептическим показателям корица должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика корицы				Метод анализа
	Цейлонской	Китайской	Вьетнамской, Индийской	Мадагаскарской	
В виде палочек					
Внешний вид	Палочки в виде свернутых трубочек, гладкие, очищенные от наружного слоя с толщиной коры не более 3 мм, длиной не менее 10 см	Палочки, неочищенные от наружного слоя, с толщиной коры не более 5 мм, длиной не менее 10 см	Палочки шероховатые, неочищенные от наружного слоя, с толщиной коры не более 7 мм, длиной не менее 10 см		По ГОСТ 28875

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена
© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика корицы				Метод анализа
	Цейлонской	Китайской	Вьетнамской, Индийской	Мадагаскарской	
	Массовая доля палочек длиной менее 10 см не должна превышать 5 % при реализации корицы в розничной торговой сети и не нормируется — для промышленной переработки и сети общественного питания				
	Молотая				
	Порошкообразный				
	Строганая				
	—	—	—	Строганые (соскобленные) кусочки коры. Мелкие частицы менее 0,5 см — не более 30 %	
	В виде палочек				
Цвет	Светло-коричневый	Коричневый различных оттенков	Коричневый с серовато-тым оттенком	Коричневый различных оттенков	По ГОСТ 28875
	Молотая				
	Коричневый различных оттенков				
	Строганая				
Цвет	—	—	—	Коричневый различных оттенков	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат свойственный корице, менее выраженный у Китайской, Вьетнамской и Мадагаскарской. Вкус сладковато-пряный. Не допускаются посторонние привкус и запах				По ГОСТ 28875

1.2.4. По физико-химическим показателям корица должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для корицы				Метод анализа
	Цейлонской	Китайской	Вьетнамской, Индийской	Мадагаскарской	
Массовая доля влаги, %, не более:					По ГОСТ 28875
для корицы: в виде палочек	13,5	13,5	13,5	13,5	
молотой и строганой	12,5	12,5	12,5	12,5	
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	0,5	0,5	0,5	0,3	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,0	5,0	7,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля в виде палочек, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	3,0	5,0	5,0	3,0	По ГОСТ 28875

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма для корицы				Метод анализа
	Цейлонской	Китайской	Вьетнамской, Индийской	Мадагаскарской	
Крупность помола:					По ГОСТ 28875
Массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	2,0	2,0	2,0	2,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	80,0	80,0	80,0	80,0	По ГОСТ 28875
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
Посторонние примеси и гнилые палочки	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 корицы, выпускаемой 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.

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.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Корица в виде палочек:	
Корица в виде палочек в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг:	
0,020	
0,025	91 9915 1111
0,050	91 9915 1131
0,100	91 9915 1151
3—5	91 9915 1181
	91 9915 1211
Корица в виде палочек в ящиках из гофрированного картона массой нетто 3—5 кг	91 9915 1253
Корица в виде палочек в пачках из картона массой нетто, г:	
25	91 9915 1273
50	91 9915 1293
100	91 9915 1313
Корица в виде палочек в пачках из ламинированного картона массой нетто, г:	
25	91 9915 1333
50	91 9915 1353
100	91 9915 1383
Корица палочками в стеклянных банках массой нетто 50 г	91 9915 1419
Корица молотая:	
Корица молотая в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг.	
0,015	91 9915 1441
0,025	91 9915 1461
0,050	91 9915 1481
0,100	91 9915 1511
3—5	91 9915 1561
Корица молотая в пачках из картона массой нетто, кг:	
0,015	91 9915 1613
0,025	91 9915 1633
0,050	91 9915 1653
0,100	91 9915 1683
Корица молотая в пачках из ламинированного картона массой нетто, кг:	
0,015	91 9915 1713
0,025	91 9915 1733
0,050	91 9915 1753
0,100	91 9915 1783
3—5	91 9915 1813
Корица молотая в ящиках из гофрированного картона массой нетто 3—5 кг	91 9915 1843
Корица молотая в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9915 1879

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—278—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