МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 927— 2014

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

Определение содержания примесей и посторонних веществ

(ISO 927:2009, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 августа 2014 г. № 886-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 927—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 927:2009 «Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ», включая техническую поправку Cor. 1:2012 (E) («Spices and condiments — Determination of extraneous matter and foreign matter content», IDT).

Международный стандарт разработан Подкомитетом ISO TC 34/SC 7 «Специи, кулинарные ароматические травы и приправы» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА

6 ВЗАМЕН ГОСТ 28877—90

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© ISO, 2009 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2015, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Сущность метода 2
5 Аппаратура 2
6 Отбор проб 2
7 Методика 2
8 Расчет и представление результатов 3
9 Протокол испытания 4
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам 5
Библиография 6

Введение

Настоящий стандарт применим к большинству пряностей и приправ. Однако учитывая количество и разнообразие таких продуктов, может возникнуть необходимость в изменении метода или даже в выборе метода, более соответствующего конкретному случаю.

Такие изменения или другие методы должны быть указаны в стандартах, устанавливающих технические условия на рассматриваемые пряности и приправы.

Поправка к ГОСТ ISO 927—2014 Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 7 2022 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

Определение содержания примесей и посторонних веществ

Spices and condiments. Determination of extraneous matter and foreign matter content

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пряности и приправы и устанавливает общий метод определения содержания в них макрочастиц примесей и посторонних веществ при визуальном осмотре невооруженным глазом или с 10-кратным увеличением.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения).

ISO 948, Spices and condiments — Sampling (Пряности и приправы. Отбор проб)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **макрочастицы посторонних веществ** (macro foreign matter): Все частицы, видимые невооруженным глазом или с максимальным 10-кратным увеличением, не являющиеся частью растения, к которому принадлежит пряность или приправа.

Примечание — Макрочастицы посторонних веществ могут быть неживотного происхождения (например, стебли, камешки, солома, видимая плесень) или животного происхождения (например, выделения, насекомые и зараженные насекомыми продукты).

3.2 **макрочастицы примесей** (macro extraneous matter): Все частицы, видимые невооруженным глазом или с максимальным 10-кратным увеличением, являющиеся отходами пряностей и приправ, принадлежащих растению, к которому относится пряность или приправа.

Примечание — К макрочастицам примесей могут относиться растительные отходы.

Рисунок 1 иллюстрирует приведенные выше определения.



Рисунок 1 — Иллюстрация определений

Издание официальное

4 Сущность метода

Данный метод может быть использован во всех лабораториях, проводящих анализ содержания макрочастиц примесей и посторонних веществ с целью обнаружения плесени на семенах и листьях, фекалий и выделений животных, целых насекомых и/или крупных фрагментов насекомых, веточек, стеблей, камней, стекла и т. д.

5 Аппаратура

5.1 Стол с подсветкой.
5.2 Бумага, большие чистые белые листы (предпочтительно глянцевые).
5.3 Шпатели разных размеров.
5.4 Делитель проб, пробоотборник Джоунса.
5.5 Весы с точностью до 0,001 г.
5.6 Нож для разделки мяса или любой другой подходящий режущий инструмент.
5.7 Стекло увеличительное.

6 Отбор проб

Отбор проб по методу, указанному в ISO 948.

7 Методика

7.1 Величина лабораторной пробы и ее приготовление

Лабораторная проба представляет собой смешанную пробу, взятую из разных частей партии.

Для продуктов высокой объемной плотности размер лабораторной пробы должен составлять около 500 г (см. таблицу 1).

Таблица 1 — Размер лабораторной пробы и пробы для анализа

Объемная плотность продукта	Наименование продукта	Размер лабораторной пробы, г	Размер соответствующей пробы для анализа, г	Минимальный размер пробы для анализа, г
Высокая	Ямайский перец/гвоздичный перец	500	100	100
	Семена аниса			10
	Семена тмина			10
	Семена кардамона			100
	Кассия/корица			50
	Семена сельдерея	500	100	10
	Семена гвоздики			10
	Семена кориандра			10
	Семена кумина			10
	Семена укропа			10
	Семена фенхеля			10
	Чеснок			10
	Имбирь			100
	Ягоды можжевельника			100
	Мускатный орех (целый и дробленый)	100 целых орехов или 500 г дробленых орехов	100 целых орехов или 500 г дробленых орехов	50 целых орехов или 250 г дробленых орехов

Окончание таблицы 1

Объемная плотность продукта	Наименование продукта	Размер лабораторной пробы, г	Размер соответствующей пробы для анализа, г	Минимальный размер пробы для анализа, г
Высокая	Лук	500	100	10
	Перец (черный и белый)			100
	Семена мака			10
	Семена кунжута			10
	Куркума			100
Низкая	Стручковый перец	250	100	100
	Мускатный цвет	250	25	25
	Листья травы	250	25	5
Другая	Шафран	3	3	0,5

Для продуктов низкой объемной плотности размер лабораторной пробы должен составлять около 250 г (см. таблицу 1).

Исключением является шафран, размер лабораторной пробы которого составляет 3 г.

7.2 Проба для анализа

Лабораторную пробу следует тщательно перемешать перед отбором пробы для анализа.

Если отобранная проба недостаточна, то для анализа используют всю лабораторную пробу. Оценку достаточности основывают на анализе выявления примесей в предыдущих испытаниях, уровня дефектов, гомогенности пробы (см. таблицу 1).

7.3 Проведение анализа

7.3.1 Все пряности и приправы, включая мускатный орех

Взвешивают (см. 5.5) пробу, подготовленную в соответствии с 7.1 и 7.2, с точностью до 0,01 г.

Анализируют пробу следующим образом:

a) распределяют ее по всей площади хорошо освещенного (см. 5.1) белого листа бумаги (см. 5.2);

b) используя шпатель (см. 5.3), перемешивают продукт так, чтобы его можно было тщательно осмотреть;

c) отделяют (см. 5.4) все посторонние вещества и/или примеси;

d) взвешивают (см. 5.5) или подсчитывают (согласно 8.1 и 8.2) количество посторонних веществ и примесей.

Регистрируют количество всех посторонних веществ и примесей.

7.3.2 Мускатный орех

Ножом для разделки мяса (см. 5.6) разрезают вдоль 100 мускатных орехов.

Анализируют разрезанные поверхности на наличие насекомых, частей насекомых, проделанных насекомыми ходов, выделений или видимых следов плесени. Для подтверждения результатов наблюдений используют увеличительное стекло (см. 5.7).

Регистрируют посторонние вещества и количество орехов без них.

8 Расчет и представление результатов

8.1 Посторонние вещества и примеси неживотного происхождения

Массовую долю примесей w_{EM}, %, и массовую долю посторонних веществ неживотного происхождения w_{FM}, %, рассчитывают по формулам:

$$w_{EM} = 100 \frac{m_{EM}}{m_S}, \quad (1)$$

$$w_{FM} = 100 \frac{m_{FM}}{m_S}, \quad (2)$$

где m_{EM} — масса примесей, г;

m_{FM} — масса посторонних веществ неживотного происхождения, г;

m_S — масса лабораторной пробы или пробы для анализа (в зависимости от конкретного случая), г.

Результаты выражают с точностью до первого десятичного знака.

8.2 Посторонние вещества животного происхождения

Посторонние вещества животного происхождения могут быть классифицированы в соответствии с таблицей 2 по виду, наименованию, количеству, массовой доле и массовой доле в процентах.

Таблица 2 — Представление результатов

Посторонние вещества	Выражение результатов
Выделения грызунов	Подсчет, мг/кг
Другие выделения (включая выделения насекомых и птиц)	Вид, подсчет, мг/кг
Целые насекомые и их части (мертвые или живые, включая клещей и сеноедов)	Наименование, количество
Личинки	Количество
Заплесневелый материал (все семена или листья, покрытые плесенью, и 1/4 или более от общей площади считаются заплесневелыми)	Массовая доля в процентах (вычисляют по 8.1)
Продукт, зараженный насекомыми (включая листья, корни и/или семена)	Массовая доля в процентах (вычисляют по 8.1)

9 Протокол испытания

В протокол испытания должна быть включена как минимум следующая информация:

a) указание используемого метода, включая ссылку на настоящий стандарт;

b) полученные результаты;

c) все рабочие детали, не указанные в настоящем стандарте или считающиеся необязательными, а также любые обстоятельства, которые могут повлиять на результаты;

d) вся информация, необходимая для полной идентификации пробы.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование межгосударственного стандарта
ISO 948	MOD	ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) «Пряности и приправы. Отбор проб»

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:

- MOD — модифицированный стандарт.

Библиография

[1] American Spice Trade Association. *ASTA cleanliness specification for spices, seeds and herbs (foreign and domestically produced)*. ASTA, Washington, DC, 2007

[2] US Food & Drug Administration: Center for Food Safety & Applied Nutrition. *Macroanalytical procedures manual.* FDA, Silver Spring, MD, 1984. (FDA *Technical Bulletin,* No. 5.) Electronic version, 1998, available (2009—03—19) at: gost.e-ecolog.ru

[3] European Spice Association. *European Spice Association quality minima document,* Rev 1. ESA, Bonn, 2007. Available (2009—03—19) at gost.e-ecolog.ru

УДК 664.5:006.354 МКС 67.220.10

Ключевые слова: пряности, приправы, примеси, посторонние вещества, посторонние вещества нежи-вотного происхождения, посторонние вещества животного происхождения

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.И. Рычкова*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ ISO 927—2014 Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 7 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru