МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 6539— 2016

Пряности

КОРИЦА (*Cinnamomum zeylanicum* Blume)

Технические условия

(ISO 6539:2014,
Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) — Specification,
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 27 июля 2016 г. № 89-П)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2016 г. № 1145-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 6539—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 6539:2014 «Корица (*Cinnamomum zeylanicum* Blume). Технические условия» [«Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) — Specification», IDT].

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для увязки с наименованиями, принятыми в существующем комплексе межгосударственных стандартов.

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

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

6 ВЗАМЕН ГОСТ 29049—91 в части цейлонской и мадагаскарской корицы

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

8 Некоторые элементы настоящего стандарта могут являться объектом патентных прав

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, 2014 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2016, 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 Виды и классификация 2
4.1 Виды 2
4.2 Торговые формы 2
5 Молотая корица 3
6 Требования 4
7 Отбор проб 5
8 Методы испытания 5
9 Упаковка и маркировка 5
Приложение А (справочное) Рекомендации, касающиеся условий хранения и транспортирования 6
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам 7
Библиография 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

КОРИЦА
(*Cinnamomum zeylanicum* Blume)

Технические условия

Spices.
Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum* Blume).
Specification

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к целой или молотой (порошкообразной) корице Шриланкийского, Мадагаскарского и Сейшельского видов. Корица представляет собой кору дерева или кустарника *Cinnamomum zeylanicum* Blume*.

Рекомендации, касающиеся условий хранения и транспортирования, приведены в приложении А.

Примечание — Требования к Китайскому виду, Индонезийскому виду и Вьетнамскому виду приведены в [1].

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения).

ISO 927, *Spices and condiments — Determination of extraneous matter and foreign matter content* (Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ)

ISO 928, *Spices and condiments — Determination of total ash* (Пряности и приправы. Определение содержания общей золы)

ISO 930, *Spices and condiments — Determination of acid-insoluble ash* (Пряности и приправы. Определение содержания золы, не растворимой в кислоте)

ISO 939, *Spices and condiments — Determination of moisture content — Entrainment method* (Пряности и приправы. Определение содержания влаги. Метод уноса)

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

ISO 1208, *Spices and condiments — Determination of filth* (Пряности и приправы. Определение содержания посторонних примесей)

ISO 2825, *Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis* (Приготовление измельченной пробы для анализа)

ISO 6571, *Spices, condiments and herbs — Determination of volatile oil content (hydrodistillation method)* [Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)]

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **трубочка корицы** (cinnamon quill) целая трубочка: Соскобленная с внутренней коры зрелых побегов корицы кожица в виде полосок, соединенных вместе внахлест, полости заполняются мелкими кусочками той же кожицы, которые после воздушного отверждения затем сушат на солнце.

* Другие латинские названия *Cinnamomum verum* J.Presl; *Cinnamomum zeylnacum* Nees и *Laurus cinnamomum* L.

Издание официальное

3.2 **лом корицы** (cinnamon quilling) разломанная трубочка: Обломки и отходы различных размеров всех видов трубочек корицы.

3.3 **хлопья корицы** (cinnamon feathering): Кусочки внутренней коры, полученные соскабливанием и/или обдиранием коры мелких веточек и стеблей молодых побегов корицы, которые могут включать некоторое количество чипсов.

3.4 **коричные чипсы** (cinnamon chip): Сушеная неочищенная кора побегов корицы, включая внешний слой коры, полученная путем сострогивания или соскабливания коры побегов.

3.5 **молотая корица** (ground cinnamon): Порошок, полученный размалыванием корицы всех видов, рассматриваемых в настоящем стандарте, за исключением всех добавок.

3.6 **целая корица** (whole cinnamon): Все имеющиеся в продаже формы корицы, за исключением порошка.

3.7 **побурение** (foxing): Наличие красно-коричневых пятен на поверхности трубочки, которые со временем могут стать темно-коричневыми.

3.8 **связка** (bale): Упаковка трубочек какого-либо одного сорта, завернутого в подходящий материал для экспорта.

4 Виды и классификация

4.1 Виды

4.1.1 Корица из Шри-Ланки

Высушенная кора культивируемых разновидностей *Cinnamomum zeylanicum* Blume семейства Lauraceae.

Корица из Шри-Ланки имеет четыре формы:

a) трубочки (см. 3.1);

b) лом (см. 3.2);

c) хлопья (см. 3.3);

d) чипсы (см. 3.4).

4.1.2 Сейшельская корица

Кора ствола или ветвей дерева корицы *Cinnamomum zeylanicum* Blume, культивируемой на Сейшелах.

Сейшельская корица имеет три формы:

a) грубая кора корицы, которая состоит из слегка закрученных, вытянутых, искривленных кусочков среднего или маленького размера целой необработанной коры;

b) сострогганная кора, которую получают от более молодых побегов кустарника того же вида; побеги сострогивают искривленным ножом пока кора не отойдет от ствола;

c) трубочки и лом, которые получают из молодых побегов кустарника таким же образом, что у корицы, выращенной на Шри-Ланке.

4.1.3 Мадагаскарская корица

Кора ствола или ветвей дикорастущего на Мадагаскаре дерева корицы *Cinnamomum zeylanicum* Blume.

Мадагаскарская корица имеет две формы:

a) простые полые трубочки необработанной или сострогганной коры довольно грубого вида, приблизительно 30 см длиной, срезанной ножом с более мелких веток, или, что более обычно,

b) необработанные или сострогганные кусочки коры более крупных веток и стволов, разломанных плоской стороной топорика.

4.2 Торговые формы

4.2.1 Корица из Шри-Ланки

4.2.1.1 Трубочки

Классификация приведена в таблице 1.

Таблица 1 — Классификация трубочек корицы из Шри-Ланки

Торговые обозначения сортов и качества	Диаметр трубочек, мм, не более	Число целых трубочек (1050 мм) на кг, не менее	Степень побурения[a], %, не более[b]	Длина трубочек в связке, мм, не менее	Массовая доля кусочков трубочек и разломанных кусочков того же качества в связке, %, не более
Alba	6	45	0	200	1
Continental					
C 00000 специальная	6	35	10	200	1
C 00000	10	31	10		
C 0000	13	24	10		
C 000	16	22	15		
C 00	17	20	20		
C 0	19	18	25		
Mexican					
M 00000 специальная	16	22	50	200	2
M 00000	16	22	60		
M 0000	19	18	60		
Hamburg					
H 1	23	11	25	150	3
H 2	25	9	40		
H 3	38	7	65		

[a] Побурение может быть:
a) поверхностным («malkorahedi»), или
b) сильным («korahedi»). В основе такого подразделения лежит глубина проникновения пятен.
[b] Степень побурения определяется путем визуального осмотра.

4.2.1.2 Лом

Лом может содержать до 3 % (массовая доля) хлопьев и чипсов.

4.2.1.3 Хлопья

Хлопья могут содержать до 5 % (массовая доля) чипсов.

4.2.1.4 Чипсы

Чипсы должны состоять из хорошо высушенной и необработанной коры корицы.

4.2.2 Сейшельская и мадагаскарская корица

Классификация приведена в таблице 2.

Таблица 2 — Классификация корицы сейшельского и мадагаскарского видов

Торговые формы	Характеристика
1 Целые трубочки (полные трубочки)	Трубочки длиной около 15 см и толщиной коры до 1 мм
2 Кусочки струганной коры	Разломанные кусочки, грубая и бороздчатая струганная кора толщиной до 2 мм
3 Кусочки необработанной коры	Разломанные кусочки, грубые и бороздчатые, шириной до 3 см и длиной до 20 см. Кора может быть толщиной до 5 мм
4 Чипсы, хлопья необработанной коры	Маленькие кусочки необработанной коры стеблей корицы

5 Молотая корица

Молотая корица должна состоять только из тех видов корицы, которые приведены в разделе 4.

Если указывается происхождение, молотую корицу следует изготавливать исключительно из коры указанного вида.

6 Требования*

6.1 Запах и вкус

Запах и вкус должны быть свежими и характерными для корицы определенного происхождения. Она не должна обладать посторонними запахами, включая плесень.

6.2 Цвет

Молотая корица должна иметь цвет от желтоватого до красно-коричневого.

6.3 Отсутствие плесени, насекомых и т.п.

В целой корице не должны присутствовать живые насекомые, плесень, клещи и следы жизнедеятельности насекомых, например, коконы, и в ней не должны наблюдаться мертвые насекомые, фрагменты насекомых и загрязнение грызунами, видимые невооруженным глазом (скорректированным, при необходимости, в случае нарушения зрения) при таком увеличении, которое может потребоваться в каждом конкретном случае. Если используемое увеличение превышает 10-кратное, это следует указать в протоколе испытания.

В случае разногласий, загрязненность молотой корицы должна определяться методом, описанным в ISO 1208.

6.4 Посторонние примеси

К посторонним примесям относятся листья, стебли, солома и другие растительные вещества вместе с песком, землей и пылью.

Массовая доля посторонних примесей в целой корице не должна превышать 1 % при определении методом, описанным в ISO 927.

Для Шриланкийской корицы в виде трубочек отбирают приблизительно 110 г трубочек из связки сорта Continental и 230 г трубочек из связки сортов Mexican или Hamburg. Разламывают их и проверяют наполнение. Не допускается присутствие необработанной внутренней коры, стружки, посторонних веществ, коры дикорастущей корицы и других растений рода.

6.5 Физико-химические требования

Целая и молотая корица должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3 — Физико-химические требования

Характеристика	Требования к виду корицы		Метод испытания
	Шриланкийская корица	Сейшельская и мадагаскарская корица	
Массовая доля влаги, %, не более:			по ISO 939
- целая корица	14	15	
- молотая корица	12	14	
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	5	7	по ISO 928
Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	1	2	по ISO 930
Эфирные масла, $см^3$/100 г в пересчете на сухое вещество, не менее:			по ISO 6571
- целая корица	1,0	0,7	
- молотая корица	0,7	0,3	

* Корицу изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением требований [2], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Отбор проб

Отбор проб должен проводиться в соответствии с ISO 948.

8 Методы испытания

8.1 С целью подтверждения соответствия требованиям настоящего стандарта пробы должны быть проанализированы методами физико-химических анализов, указанными в 6.3, 6.4 и таблице 3.

8.2 Для приготовления измельченной пробы для анализа грубо крошат продукт до получения частиц размером 5 мм и меньше, а затем применяют метод, описанный в ISO 2825.

9 Упаковка и маркировка

9.1 Упаковка*

Целая корица должна быть упакована в чистую, прочную и сухую упаковку, изготовленную из материала, который не ухудшает свойства продукта, но защищает его от попадания влаги и потери эфирных масел.

Упаковка также должна соответствовать национальному законодательству по охране окружающей среды.

9.2 Маркировка**

Следующие данные должны быть нанесены непосредственно на упаковку или указаны на этикетке, прикрепленной к упаковке:

a) ссылка на настоящий стандарт;

b) наименование продукта;

c) торговая марка или бренд, при наличии;

d) наименование и адрес изготовителя или упаковщика;

e) номер партии или код;

f) масса нетто;

g) вид, торговая форма и сорт продукта;

h) страна-изготовитель;

i) любая другая маркировка по желанию покупателя, например год и дата сбора урожая (если известны).

---

* Упаковка и материалы, из которых она изготовлена, должны соответствовать требованиям, установленным [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

** Маркировка должна соответствовать требованиям, установленным [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Рекомендации, касающиеся условий хранения и транспортирования*

А.1 Упаковки с корицей следует хранить в закрытых помещениях, хорошо защищенных от солнца, дождя и перегрева.

А.2 Помещение для хранения должно быть сухим, не иметь посторонних запахов и быть защищено от попадания насекомых и сельскохозяйственных вредителей. Вентиляция должна быть регулируемой, чтобы можно было хорошо проветривать помещение в сухих условиях, и должна быть полностью закрыта во влажных условиях. На складе длительного хранения должно присутствовать оборудование для фумигации.

А.3 Погрузочно-разгрузочные работы и транспортировку упаковок с корицей следует осуществлять так, чтобы они были защищены от дождя, солнца или других источников нагревания, от посторонних запахов и перекрестного заражения, особенно в трюмах кораблей.

* Требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования, реализации и утилизации корицы установлены [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта
ISO 927	IDT	ГОСТ ISO 927—2014 «Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ»
ISO 928	IDT	ГОСТ ISO 928—2015 «Пряности и приправы. Определение общего содержания золы»
ISO 930	IDT	ГОСТ ISO 930—2015 «Пряности и приправы. Определение содержания золы, не растворимой в кислоте»
ISO 939	MOD	ГОСТ 28879—90 (ИСО 939—80) «Пряности и приправы. Определение влаги методом отгонки»
ISO 948	MOD	ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) «Пряности и приправы. Отбор проб»
ISO 1208	MOD	ГОСТ 28880—90 (ИСО 1208—82) «Пряности и приправы. Определение посторонних примесей»
ISO 2825	IDT	ГОСТ ISO 2825—2015 «Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа»
ISO 6571	IDT	ГОСТ ISO 6571—2016 «Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)»

Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:
- IDT — идентичные стандарты;
- MOD — модифицированные стандарты.

Библиография

[1] ISO 6538	*Cassia, Chinese type, Indonesian type and Vietnamese type* [Cinnamomum aromaticum (*Nees*) *syn.* Cinnamomum cassia (*Nees*) *ex Blume*, Cinnamomum burmanii (C.G. Nees) Blume and Cinnamomum loureirii *Nees*] — *Specification*
[2] ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[3] ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[4] ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[5] ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.55:006.354 МКС 67.220.10

Ключевые слова: корица, трубочка корицы, лом корицы, хлопья корицы, коричные чипсы, молотая корица, целая корица

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 23.11.2019. Подписано в печать 16 12.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,24.
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.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru