МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 973— 2016

Пряности

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] В ЗЕРНАХ ИЛИ МОЛОТЫЙ

Технические условия

(ISO 973:1999, Pimento (allspice) [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], whole or ground — 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
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 сентября 2016 г. № 1231-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 973—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 973:1999 «Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия» («Pimento (allspice) [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], whole or ground — 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 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 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, 1999 — 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

Поправка к ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica (L.) Merr.*] в зернах или молотый. Технические условия

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

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] В ЗЕРНАХ ИЛИ МОЛОТЫЙ

Технические условия

Spices. Pimento (allspice) [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], whole or ground. Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к душистому перцу [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], в зернах или молотому.

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

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 927:1982[1)], *Spices and condiments — Determination of extraneous matter content* (Пряности и приправы. Определение содержания посторонних веществ)

ISO 928:1997, *Spices and condiments — Determination of total ash* (Пряности и приправы. Определение общего содержания золы)

ISO 930:1997, *Spices and condiments — Determination of acid-insoluble ash* (Пряности и приправы. Определение содержания золы, нерастворимой в кислоте)

ISO 939:1980, *Spices and condiments — Determination of moisture content — Entrainment method* (Пряности и приправы. Определение содержания влаги. Метод уноса)

ISO 948:1980, *Spices and condiments — Sampling* (Пряности и приправы. Отбор проб)

ISO 1108:1992, *Spices and condiments — Determination of non-volatile ether extract* (Пряности и приправы. Определение содержания нелетучего эфирного экстракта)

ISO 1208:1982, *Spices and condiments — Determination of filth* (Пряности и приправы. Определение содержания посторонних примесей)

ISO 2825:1981, *Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis* (Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа)

ISO 5498:1981, *Agricultural food products — Determination of crude fibre content — General method* (Продукты сельскохозяйственные пищевые. Определение содержания сырой клетчатки. Общий метод)

ISO 6571:1984[2)], *Spices, condiments and herbs — Determination of volatile oil content* (Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел)

[1)] Заменен на ISO 927:2009. Однако для однозначного соблюдения требования настоящего стандарта, выраженного в датированной ссылке, рекомендуется использовать только указанное в этой ссылке издание.

[2)] Заменен на ISO 6571:2008. Однако для однозначного соблюдения требования настоящего стандарта, выраженного в датированной ссылке, рекомендуется использовать только указанное в этой ссылке издание.

Издание официальное

3 Характеристика

Душистый перец представляет собой высушенные, незрелые, целые плоды растения *Pimenta dioica* (L.) Merr., диаметром от 3,5 до 9,5 мм, имеющие темно-коричневую окраску. Поверхность плодов довольно шероховатая и имеет кольцо, образованное сохранившимися фрагментами четырех чашелистиков чашечки цветка. Душистый перец также может быть в размолотом виде и представляет собой однородный порошок темно-коричневого цвета.

4 Требования[1)]

4.1 Запах и вкус

Душистый перец имеет смешанный флейвор четырех пряностей, с преобладающими флейвором гвоздики, дополненными флейвором корицы, мускатного ореха и перца. Не допускается наличие какого-либо постороннего запаха или вкуса, в том числе прогорклости и плесени.

4.2 Отсутствие плесени, насекомых и т. п.

Душистый перец в зернах или молотый не должен содержать живых насекомых и плесени, а также никаких количеств мертвых насекомых, фрагментов насекомых и загрязнений, вызванных грызунами, видимых невооруженным глазом (скорректированным, если требуется, в случае плохого зрения) или при увеличении, которое может потребоваться в каждом конкретном случае. Если используемое увеличение превышает 10-кратное, этот факт необходимо отразить в протоколе испытаний.

В случае разногласий, загрязненность молотого душистого перца должна определяться методом, описанным в ISO 1208.

4.3 Посторонние примеси

При применении настоящего стандарта посторонними примесями считают все части растения, которые не относятся к плодам душистого перца, а также прочие примеси животного, растительного или минерального происхождения.

Поврежденные плоды не рассматривают в качестве посторонней примеси.

Массовая доля посторонних примесей в высушенных плодах душистого перца должна быть не более 1 % при определении по методу, установленному в ISO 927.

4.4 Классификация

Душистый перец классифицируют на 2 категории: A и B, в соответствии с содержанием эфирных масел (см. таблицу 1).

5 Требования к физико-химическим показателям

Душистый перец в зернах или молотый должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1 — Требования к физико-химическим показателям душистого перца (в зернах или молотого)

Наименование показателя	Требования		Стандарт на метод испытаний
	в зернах	молотый	
Массовая доля влаги, %, не более	12	12	ISO 939
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	4,5	4,5	ISO 928

[1)] Перец душистый изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Требования		Стандарт на метод испытаний
	в зернах	молотый	
Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,4	0,4	ISO 930
Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, $см^3$/100 г: категория А, более категория В, не менее	 3 2	 2 1	 ISO 6571
Массовая доля нелетучего эфирного экстракта в пересчете на сухое вещество, %, не более	—	8,5	ISO 1108
Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на сухое вещество, %, не более	—	27,5	ISO 5498

6 Отбор проб

Отбор проб проводят в соответствии с ISO 948.

7 Методы испытаний

Пробы душистого перца (в зернах или молотого) подлежат испытанию на соответствие требованиям настоящего стандарта согласно методам, указанным в пунктах 4.2, 4.3, разделе 5 и таблице 1. Измельченную пробу готовят в соответствии с ISO 2825.

Пробы душистого перца в зернах размалывают до такой степени, чтобы весь порошок проходил через сито с размером ячеек 1 мм. Данный продукт используют для определения показателей, приведенных в таблице 1.

8 Упаковка и маркировка

8.1 Упаковка[1)]

Целый или молотый душистый перец упаковывают в чистую и прочную упаковку, изготовленную из материала, который не оказывает негативного влияния на продукт, защищает его от воздействия и потери влаги и летучих веществ.

Упаковка должна также соответствовать требованиям национального законодательства в области защиты окружающей среды.

8.2 Маркировка[2)]

На каждую упаковку или на этикетку, надежно прикрепленную к каждой упаковке, должна быть нанесена следующая маркировка, содержащая:

a) наименование продукта (с указанием типа: в зернах или молотый) и торговое наименование;

b) наименование и адрес изготовителя или упаковщика и торговую марку, если имеется;

c) номер партии или кодовый номер;

d) массу нетто;

e) категорию;

f) страну-изготовителя;

g) любую другую информацию по требованию покупателя, например, год сбора урожая и дату упаковки (если известна);

h) ссылку на настоящий стандарт.

[1)] Упаковка и материалы, из которой она изготовлена, должны соответствовать требованиям, установленным [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

[2)] Маркировка должна соответствовать требованиям, установленным [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Рекомендации, касающиеся условий хранения и транспортирования[1)]

Упаковки с душистым перцем следует хранить в закрытом помещении, хорошо защищенном от солнца, дождя и перегрева.

Помещение для хранения должно быть сухим, не иметь посторонних запахов и быть защищено от проникновения насекомых и 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.

Обращаться с упаковками и транспортировать их следует в условиях защиты от дождя, солнца или других источников нагревания, от посторонних запахов и заражения насекомыми, особенно в трюмах кораблей.

[1)] Требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования, реализации и утилизации душистого перца установлены [1] 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 ссылочным межгосударственным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта
ISO 927:1982	MOD	ГОСТ 28877—90 (ИСО 927—80) «Пряности и приправы. Определение примесей»[1)]
ISO 928:1997	IDT	ГОСТ ISO 928—2015 «Пряности и приправы. Определение общего содержания золы»
ISO 930:1997	IDT	ГОСТ ISO 930—2015 «Пряности и приправы. Определение содержания золы, нерастворимой в кислоте»
ISO 939:1980	MOD	ГОСТ 28879—90 (ИСО 939—80) «Пряности и приправы. Определение влаги методом отгонки»
ISO 948:1980	MOD	ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) «Пряности и приправы. Отбор проб»
ISO 1108:1992	IDT	ГОСТ ISO 1108—2018 «Пряности и приправы. Определение содержания нелетучего эфирного экстракта»
ISO 1208:1982	MOD	ГОСТ 28880—90 (ИСО 1208—82) «Пряности и приправы. Определение посторонних примесей»
ISO 2825:1981	IDT	ГОСТ ISO 2825—2015 «Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа»
ISO 5498:1981	—	*
ISO 6571:1984	—	*,[2)]

* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта.

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

[1)] Действует ГОСТ ISO 927—2014 «Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ», идентичный ISO 927:2009.

[2)] Действует ГОСТ ISO 6571—2016 «Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)», идентичный ISO 6571:2008.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.5:006.354 МКС 67.220.10

Ключевые слова: душистый перец, в зернах, молотый

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.
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 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica (L.) Merr.*] в зернах или молотый. Технические условия

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

(ИУС № 7 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru