МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 5562— 2017

Пряности

КУРКУМА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ)

Технические условия

(ISO 5562:1983, Turmeric, whole or ground (powdered) — Specification, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (АО «ВНИИС») на основе официального перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен АО «ВНИИС»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2017 г. № 99-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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2017 г. № 1590-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 5562—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 5562:1983 «Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия» [«Turmeric, whole or ground (powdered) — 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 Некоторые элементы настоящего стандарта могут являться объектами патентных прав

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2017

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 5562—2017 Пряности. Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

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

(ИУС № 12 2021 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

КУРКУМА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ)

Технические условия

Spices. Turmeric, whole or ground (powdered). Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к целой и молотой (порошкообразной) куркуме (*Curcuma longa* Linnaeus).

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

2 Нормативные ссылки

ISO 927* Spices and condiments — Determination of extraneous matter content (Пряности и приправы. Определение содержания 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 (Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа)

ISO 3588 Spices and condiments — Determination of degree of fineness of grinding — Hand sieving method (Пряности и приправы. Определение степени тонкости помола методом ручного просеивания)

ISO 5566 Turmeric — Determination of colouring power — Spectrophotometric method (Куркума. Определение окрашивающей способности. Спектрофотометрический метод)

3 Описание

Целая куркума представляет собой высушенные главные или боковые корневища растения *Curcuma longa* Linnaeus, называемые в промышленности клубнями или отростками.

Корневища должны быть сухими, хорошо развитыми и должны иметь форму и цвет, характерные для данного растения. Корневища обрабатывают путем замачивания их в кипящей воде и последующей сушки, чтобы избежать прорастания. Они могут быть в естественном состоянии или очищены механическим способом.

Измельченную (порошкообразную) куркуму получают путем размола цельных корневищ.

* Действует ISO 927:2009 «Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ».

Издание официальное

4 Требования*

4.1 Запах и вкус

Целая и молотая (порошкообразная) куркума должна иметь запах и вкус, характерные для этой пряности. Она не должна иметь запаха и вкуса плесени и других посторонних вкусов и запахов.

4.2 Отсутствие насекомых, плесени и т.д.

В целой куркуме не должны присутствовать живые и мертвые насекомые, плесень, фрагменты насекомых и загрязнение грызунами, видимые невооруженным глазом (скорректированным, при необходимости, при нарушении зрения) при таком увеличении, которое может потребоваться в каждом конкретном случае. Если увеличение превышает 10-кратное, это следует указать в протоколе испытания.

В части молотой куркумы загрязнение определяют по методу, установленному в ISO 1208.

4.3 Посторонние примеси

4.3.1 Целая куркума

К посторонним примесям в целой куркуме относятся:

a) солома, сухие листья, камни, частицы почвы, пыли, грязи и т.д.;

b) все частицы растительного происхождения, отличные от корневищ.

Массовая доля посторонних примесей, которую определяют по методу, установленному в ISO 927, не должна превышать 2 %.

4.3.2 Молотая (порошкообразная) куркума

Молотую (порошкообразную) куркуму исследуют под микроскопом. Она не должна содержать инородных включений.

4.4 Бракованные корневища

Засохшие отростки и/или клубни, поврежденные внутри, полые или пористые корневища, корневища, опаленные в результате варки и другие виды поврежденных корневищ должны рассматриваться как бракованные.

Массовая доля бракованных корневищ не должна превышать 5 %.

4.5 Классификация

4.5.1 Целая куркума

Целую куркуму классифицируют в зависимости от представленного вида (корневища, отростки или клубни), ее происхождения и содержания посторонних включений.

Отростки, реализуемые отдельно, должны содержать не более:

a) 7 % (массовая доля) обрезков (корневищ длиной менее 15 мм и отходов или фрагментов);

b) 5 % (массовая доля) клубней.

4.5.2 Молотая (порошкообразная) куркума

Молотую (порошкообразную) куркуму классифицируют в зависимости от размера частиц на два типа следующим образом:

a) крупноизмельченный порошок: 98 % продукта должно проходить через сито с размером ячеек 500 мкм;

b) мелкоизмельченный порошок: 98 % продукта должно проходить через сито с размером ячеек 300 мкм.

Тонкость помола определяют по методу, установленному в ISO 3588.

4.6 Физико-химические требования

Целая или молотая (порошкообразная) куркума должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

---

* Куркуму 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.

Таблица 1 — Физико-химические требования

Характеристика	Требования		Метод испытания
	Целая куркума	Молотая (порошкообразная) куркума	
Массовая доля влаги, %, не более	12	10	По ISO 939
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Не определяют	9	По ISO 928
Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	Не определяют	1,5	По ISO 930
Окрашивающая способность, выраженная в виде массовой доли куркуминоидов в пересчете на сухое вещество, %, не менее	Не определяют	2	По ISO 5566

5 Отбор проб

Отбор проб куркумы проводят по методу, установленному в ISO 948.

6 Методы испытаний

6.1 Для целой куркумы измельченную пробу для анализа подготавливают в соответствии с ISO 2825.

Для молотой (порошкообразной) куркумы используют пробу, полученную после тщательного перемешивания.

6.2 Пробы куркумы должны быть испытаны на соответствие требованиям настоящего стандарта, методами, приведенными в 4.2, 4.3, 4.5.2 и таблице 1.

7 Упаковка и маркировка

7.1 Упаковка*

Целая или молотая (порошкообразная) куркума должна быть упакована в чистую, неповрежденную и сухую упаковку, изготовленную из материала, который не влияет на куркуму и защищает ее от поглощения влаги и потери эфирных масел.

7.2 Маркировка**

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

a) наименование продукта, торговая марка или бренд, при наличии;

b) наименование и адрес изготовителя или упаковщика;

c) номер партии или кодовый номер;

d) масса нетто;

e) вид;

f) страна-изготовитель;

g) любая другая маркировка по требованию покупателя (например, дата упаковки, год сбора урожая, дата помола и т.д.).

---

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

** 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*

А.1 Упаковки с куркумой 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 условиях сухости, и должна быть полностью закрыта в условиях влажности. Открытые помещения для хранения должны быть обеспечены оборудованием для фумигации.

А.3 Погрузочно-разгрузочные работы и транспортировку упаковок следует осуществлять в условиях защиты от дождя, солнца или источников нагревания, от посторонних запахов и перекрестного заражения, особенно в трюмах кораблей.

---

* Требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования, реализации и утилизации куркумы установлены [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

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	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 3588	—	*
ISO 5566	IDT	ГОСТ ISO 5566—1982 «Куркума. Определение окрашивающей способности. Спектрофотометрический метод»

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

Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:

- IDT — идентичные стандарты;
- MOD — модифицированные стандарты.

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 664.5:006.35 МКС 67.220.10 IDT

Ключевые слова: куркума целая, куркума молотая, окрашивающая способность

БЗ 9—2017/190

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Ю. Митрофанова*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 07.11.2017. Подписано в печать 15.11.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,29. Тираж 27 экз. Зак. 2284.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ ISO 5562—2017 Пряности. Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

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

(ИУС № 12 2021 г.)

gost.e-ecolog.ru