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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 2254— 2016

Пряности

ГВОЗДИКА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ)

Технические условия

(ISO 2254:2004, Cloves, whole and ground (powdered) — Specification, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены 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 Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе официального перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

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 27 сентября 2016 г. № 1233-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 2254—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 2254:2004 «Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия» [«Cloves, whole and 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 объектом 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

© Стандартинформ, 2016

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

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

ГВОЗДИКА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ)

Технические условия

Spices. Cloves, whole and ground (powdered). Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к целой и молотой (порошкообразной) гвоздике [*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et L.M. Perry].

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

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы. Для датированных ссылок применяют только указанное издание. Для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного документа (включая все его изменения).

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

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **целая гвоздика** (whole clove): Цветочная почка растения [*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et L.M. Perry], собранная до его цветения и высушенная.

* Действует ISO 927:2009, Spices and condiments — Determination of extraneous matter and foreign matter content (Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ).

Издание официальное

Примечание — Она состоит из цветоложа, содержащего в своей верхней части две полости с множеством семяпочек, и увенчана четырьмя остроконечными расходящимися чашелистиками, окружающими куполообразную головку, состоящую из четырех менее ярких нераскрывшихся мембранных лепестков, перекрывающих друг друга, внутри которых находятся множественные вогнутые тычинки и один жесткий прямой стебелек (см. рисунок 1).

3.2 **гвоздика без головки** (headless clove): Гвоздика, состоящая только из цветоложа, которая сбросила свою куполообразную головку (см. рисунок 2).

3.3 **кокер гвоздика** (khoker clove): Гвоздика, которая подверглась ферментации в результате незавершенной сушки, о чем свидетельствует ее бледно-коричневый цвет, беловато-мучнистый внешний вид и, часто, морщинистая поверхность.

3.4 **маточная гвоздика** (mother clove): Плод гвоздичного дерева (*Syzygium aromaticum)* в виде яйцеобразной ягоды коричневого цвета, окруженной четырьмя вогнутыми чашелистиками (см. рисунок 3).

3.5 **соплодие гвоздики** (clove stem): Высушенная часть цветоножки гвоздики (см. рисунок 4).

3.6 **молотая (порошкообразная) гвоздика** [ground (powdered) clove]: Порошок, полученный в результате измельчения гвоздики без каких-либо добавок.



Рисунок 1 — Целая гвоздика

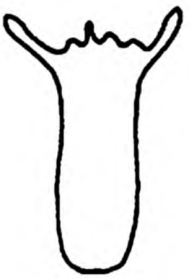


Рисунок 2 — Гвоздика без головки



Рисунок 3 — Маточная гвоздика

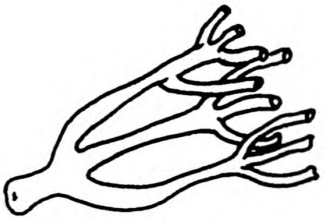


Рисунок 4 — Соплодие гвоздики

4 Требования*

4.1 Запах и вкус

Целая или молотая (порошкообразная) гвоздика должна иметь резкий ароматический, пряный запах и характерный вкус. Не допускаются посторонние привкус и запах, в том числе запах плесени.

4.2 Цвет

4.2.1 Целая гвоздика должна иметь цвет от красно-коричневого до черновато-коричневого.

4.2.2 Молотая (порошкообразная) гвоздика должна быть коричневого цвета с фиолетовым оттенком.

4.3 Отсутствие плесени, насекомых и т. п.

Целая или молотая (порошкообразная) гвоздика не должна быть заражена живыми насекомыми и поражена плесенью, а также загрязнена мертвыми насекомыми, фрагментами насекомых и грызунов, видимыми невооруженным глазом (скорректированным, при необходимости, в случае нарушения зрения) и при увеличении, которое может потребоваться в каждом конкретном случае. Если используемое увеличение превышает десятикратное, это следует указать в протоколе испытания.

В случае разногласий загрязненность молотой (порошкообразной) гвоздики следует определять методом, описанным в ISO 1208.

4.4 Посторонние примеси

К посторонним примесям относят следующие:

- нечистоты, пыль, грязь, камни, кусочки древесины и т. д.;
- все части веточек и цветоножек других растений, кроме гвоздики;
- гвоздика после удаления масла.

Соотношение посторонних примесей в гвоздике, определяемое по методу, установленному в ISO 927, не должно превышать значений, приведенных в таблице 1 для соответствующего сорта.

4.5 Классификация целой гвоздики

Целая гвоздика должна классифицироваться в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 — Классификация целой гвоздики

Сорт	Гвоздика без головки, %, не более	Веточки, маточная гвоздика, %, не более	Кокер гвоздика, %, не более	Посторонние примеси, %, не более
1 Специальный (собранный вручную)	2	0,5	0,5	0,5
2	5	4	3	1
3	Не нормируется	6	5	1

* Гвоздику 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.

4.6 Требования к физико-химическим показателям

4.6.1 Целая гвоздика

Целая гвоздика должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2 — Требования к физико-химическим показателям целой гвоздики

Наименование показателя	Требования	Стандарт на метод испытаний
Массовая доля влаги, %, не более		ISO 939
Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, не менее:		ISO 6571
- 1 и 2 сорт	12	
- 3 сорт	17	
	15	

4.6.2 Молотая (порошкообразная) гвоздика

Молотая (порошкообразная) гвоздика должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3 — Требования к физико-химическим показателям молотой (порошкообразной) гвоздики

Наименование показателя	Требования			Стандарт на метод испытаний
	Сорт			
	1	2	3	
Массовая доля влаги, %, не более	10	10	10	ISO 939
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	7	7	7	ISO 928
Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,5	0,5	0,5	ISO 930
Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, не менее	16	16	14	ISO 6571
Массовая доля сырой клетчатки, %, не более	13	13	13	ISO 5498

5 Отбор проб

Отбор проб из целой или молотой (порошкообразной) гвоздики проводят в соответствии с ISO 948.

Минимальная масса лабораторной пробы: 200 г.

6 Методы испытаний

Пробы гвоздики, целой или молотой (порошкообразной), испытывают на соответствие требованиям настоящего стандарта согласно установленным методам.

Измельченную пробу для анализа готовят в соответствии с ISO 2825.

Для определения содержания общей золы следует применять метод, установленный в ISO 928, но при температуре прокаливания (600 ± 25) °С.

7 Упаковка и маркировка

7.1 Упаковка*

Целую или молотую (порошкообразную) гвоздику следует упаковывать в чистую и неповрежденную упаковку, изготовленную из материала, который не оказывает негативного воздействия на продукт, защищает его от влаги и от потери эфирных масел.

---

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

7.2 Маркировка*

7.2.1 Целая гвоздика

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

a) наименование продукта и торговую марку или бренд изготовителя, при наличии;
b) наименование и адрес изготовителя или упаковщика;
c) номер партии или кодовый номер;
d) массу нетто;
e) сорт;
f) страну-изготовителя;
g) любую другую маркировку по требованию покупателя, например, год сбора урожая и дату упаковки (если известна).

7.2.2 Молотая (порошкообразная) гвоздика

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

a) наименование продукта и торговую марку или бренд изготовителя, при наличии;
b) наименование и адрес изготовителя или упаковщика;
c) номер партии или кодовый номер;
d) массу нетто;
e) любую другую маркировку по требованию покупателя, например, год сбора урожая и дату упаковки (если известна).

---

* 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*

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

Помещение для хранения должно быть сухим, без неприятных запахов, и защищено от проникновения насекомых и вредителей. Вентиляцию следует регулировать таким образом, чтобы можно было хорошо проветривать помещение в любых условиях и надежно защищать его от повышенной влажности. При хранении в крытых складских помещениях следует предусмотреть соответствующие средства для фумигации.

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

---

* Требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования, реализации и утилизации гвоздики установлены [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Срок годности устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, 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 5498	—	*
ISO 6571	IDT	ГОСТ ISO 6571—2016 «Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)»

* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык международного стандарта ISO 5498. Официальный перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов Российской Федерации.

Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:
- IDT — идентичный стандарт;
- MOD — модифицированный стандарт.

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 IDT

Ключевые слова: гвоздика целая, гвоздика без головки, кокер гвоздика, маточная гвоздика, соплодие гвоздики, молотая (порошкообразная) гвоздика

Редактор *А.Э. Попова*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 29.09.2016. Подписано в печать 10.10.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12. Тираж 34 экз. Зак. 2485.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru