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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
ISO 2825—
2015**

# ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

## Приготовление измельченной пробы для анализа

(ISO 2825:1981, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

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 Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе собственного перевода на русский язык 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 18 июня 2015 г. № 47)

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 |
|---|---|---|
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21 июля 2015 г. № 955-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 2825—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 2825:1981 «Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа» («Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis», 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).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

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. Август 2018 г.

*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

© ISO, 1981 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2018

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 И ПРИПРАВЫ

## Приготовление измельченной пробы для анализа

Spices and condiments. Preparation of a ground sample for analysis

**Дата введения —2017—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод приготовления измельченной пробы для анализа пряностей или приправ из лабораторной пробы, полученной методом, установленным в ISO 948.

## 2 Область распространения

Настоящий стандарт распространяется на большинство пряностей и приправ. Тем не менее, ввиду большого количества и разнообразия пряностей и приправ, в особых случаях, например в случае значительной твердости, высокой влажности, при высоком содержании эфирных масел или жиров, может возникнуть необходимость в использовании модифицированного метода или в выборе другого более подходящего метода. Любой такой модифицированный или альтернативный метод должны быть указаны в стандарте на соответствующие пряности или приправы.

## 3 Нормативные ссылки

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

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

## 4 Сущность метода

Измельчение предварительно перемешанной лабораторной пробы с целью получения частиц размером, установленным в стандарте на соответствующие пряности или приправы, или, если это не указано, частиц размером приблизительно 1 мм.

## 5 Оборудование

### 5.1 Мельница

Мельница должна:

- быть изготовлена из влагонепроницаемых материалов;
- легко очищаться и иметь минимально возможное пространство, не задействованное в рабочем процессе;
- обеспечивать быстрое и однородное измельчение, не приводя к нежелательному нагреву; при этом контакт с наружным воздухом должен быть минимальным;
- регулироваться таким образом, чтобы обеспечить получение частиц размером, установленным в стандарте на соответствующие пряности или приправы, или, если это не указано, частиц размером приблизительно 1 мм.

**Издание официальное**

5.2 Контейнер для проб, чистый, сухой, герметичный, изготовленный из стекла или любого другого подходящего материала, который не оказывает никакого влияния на пробу, имеющий такие размеры, чтобы измельченная проба практически полностью заполняла его.

## 6 Порядок приготовления пробы

6.1 Используют лабораторную пробу, полученную методом, установленным в ISO 948.

6.2 Лабораторную пробу тщательно перемешивают. При помощи мельницы (см. 5.1) измельчают небольшое количество данной пробы, которое затем утилизируют.

6.3 Далее перемалывают количество пробы, несколько большее, чем требуется для анализа, не допуская нагрева оборудования в процессе работы, до частиц размером, установленным в стандарте на соответствующие пряности или приправы, или, если это не указано, частиц размером приблизительно 1 мм.

Измельченную пробу тщательно перемешивают, чтобы избежать расслоения, переносят в предварительно высушенный контейнер для проб (см. 5.2) и сразу его закрывают.

**Приложение ДА**
**(справочное)**

## Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам

Таблица ДА.1

| Обозначение международного стандарта | Степень соответствия | Обозначение и наименование межгосударственного стандарта |
|---|---|---|
| ISO 948:1980 | MOD | ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) «Пряности и приправы. Отбор проб» |

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

- MOD — модифицированный стандарт.

УДК 664.5:006.354 МКС 67.220.10 IDT

Ключевые слова: пряности, приправы, измельченная проба для анализа

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.08.2018. Подписано в печать 06.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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

gost.e-ecolog.ru