МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Плоды кориандра

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ И ПОСТАВКАХ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 6—2000

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Институтом эфиромасличных и лекарственных растений

ВНЕСЕН Государственным комитетом Украины по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21 ноября 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларуси
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 10 мая 2000 г. № 132-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 17081—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2001 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 17081—81

© ИПК Издательство стандартов, 2000

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Плоды кориандра

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ И ПОСТАВКАХ

Технические условия

Fruits of coriander. Requirements for purchases and deliveries. Specifications

Дата введения 2001—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды кориандра (Coriandrum sátivum L.), заготовляемые и поставляемые для промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17082.1—93 Плоды эфиромасличных культур для промышленной переработки. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 17082.2—95 Плоды эфиромасличных культур для промышленной переработки. Метод определения влажности

ГОСТ 17082.3—95 Плоды эфиромасличных культур для промышленной переработки. Метод определения содержания расколотых плодов, эфиромасличных примесей и другой засоренности

ГОСТ 17082.4—88 Плоды эфиромасличных культур. Промышленное сырье. Методы определения запаха и зараженности вредителями

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия.

3 Технические требования

3.1 Плоды кориандра должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

3.2 Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за плоды кориандра, приведены в таблице 1.

Издание официальное

Таблица 1

В процентах

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги	13,0
Массовая доля расколотых плодов (полуплодиков)	15,0
Массовая доля сорной примеси	2,0
Массовая доля эфиромасличной примеси данного растения	10,0
Эфиромасличная примесь других растений	Не допускается

3.3 Ограничительные нормы для заготовляемых и поставляемых плодов кориандра, при превышении которых сырье не подлежит приемке, приведены в таблице 2.

Таблица 2

В процентах

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, не более	16,0
Массовая доля сорной примеси, не более	20,0
Массовая доля эфиромасличной примеси данного растения, не более	2,0
Зараженность клещом	Не выше II степени

3.4 Заготовляемые и поставляемые плоды кориандра должны быть в здоровом, негреющемся состоянии; иметь желтовато-бурый цвет (возможен зеленоватый оттенок) и пряно-ароматический запах, свойственный нормальным плодам кориандра.

3.5 К сорной примеси, относят:

- весь проход, полученный при просеивании через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм;
- в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм;
- минеральную примесь (комочки земли, шлак, песок, камешки и т.п.);
- органическую примесь (частицы стеблей, листьев, плодовые оболочки и т.п.);
- семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме плодов и семян других эфиромасличных растений.

3.6 К эфиромасличной примеси данного растения относят плоды и полуплодики кориандра:

- с почерневшим ядром;
- заплесневевшие;
- проросшие;
- раздавленные;
- лишенные плодовых оболочек;
- поврежденные вредителями;
- плоды с трещинами по линии соединения полуплодиков.

3.7 К эфиромасличной примеси других растений относят семена, плоды и полуплодики растений, содержащие эфирное масло (анис, тмин, фенхель, укроп и т.п.).

3.8 Маркировка[1)]

3.8.1 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192. На каждый мешок с плодами кориандра крепят ярлык с указанием:

- наименования продукции;
- наименования и адреса получателя;
- наименования и адреса отправителя;
- даты отгрузки;

[1)] На территории России действует ГОСТ Р 51074—97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

- количества мешков в партии;
- массы нетто;
- знака соответствия продукции (если она сертифицирована);
- манипуляционного знака «Боится сырости»;
- обозначения настоящего стандарта.

Внутрь каждого мешка вкладывают этикетку с теми же данными.

Допускается крепить ярлыки на каждый четвертый мешок с указанием вышеизложенных данных.

3.9 Упаковка

3.9.1 Плоды кориандра, отвечающие базисным нормам, упаковывают в тканевые мешки по ГОСТ 30090 массой не более 30 кг. Отклонение по массе заполненных мешков ±1 %.

3.9.2 Каждый мешок должен быть зашит.

4 Требования безопасности

Содержание токсичных элементов и пестицидов в плодах кориандра не должно превышать допустимые уровни, установленные в 6.2.4 «Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Минздрава СССР № 5061—89[1)] [1].

Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем по согласованию с органами государственного эпидемиологического надзора.

5 Правила приемки

Правила приемки по ГОСТ 17082.1.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб по ГОСТ 17082.1.

6.2 Определение влажности по ГОСТ 17082.2.

6.3 Определение содержания расколотых плодов, сорной и эфиромасличной примеси по ГОСТ 17082.3.

6.4 Определение запаха и зараженности вредителями по ГОСТ 17082.4.

6.5 Определение токсичных элементов по ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

6.6 Содержание пестицидов определяют по методикам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Плоды кориандра транспортируют всеми видами транспорта при соблюдении правил и требований, действующих на этих видах транспорта.

7.2 Плоды кориандра транспортируют насыпью или в мешках в крытых транспортных средствах.

7.3 Плоды кориандра должны храниться насыпью или в мешках в крытых, чистых, сухих, без посторонних запахов, не зараженных вредителями хранилищах в соответствии с санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

7.4 Каждую партию плодов кориандра, упакованную в мешки, укладывают отдельными штабелями. В складах с асфальтированным, бетонным или каменным полом мешки укладывают на поддоны или деревянный настил, отстоящие от пола не менее, чем на 0,15 м. Длину штабеля определяют размером складской площади и массой партии, ширину — длиной одного мешка. Высота штабеля не должна превышать толщины шести мешков, уложенных друг на друга.

[1)] На территории России действуют СанПиН 2.3.2.560—96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Расстояние между штабелями и стенами складского помещения должно быть не менее 0,75 м, а между отдельными штабелями — не менее 1 м.

7.5 При размещении, транспортировании и хранении на основании документов о качестве на каждую партию учитывают состояние плодов кориандра, указанное в таблице 3.

Таблица 3

В процентах

Состояние плода кориандра	Норма
по влажности	
Сухие	Не более 12,0
Средней сухости	12,1 — 13,0
Влажные	13,1 — 16,0
Сырые	16,1 и более
по сорной примеси	
Чистые	Не более 4,0
Средней чистоты	4,1 — 8,0
Сорные	8,1 — 12,0
Очень сорные	12,1 и более

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] МБТ 5061—89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

УДК (633.811:665.526.81)002.3:006.354 ОКС 65.020.20 С23 ОКСТУ 9726

Ключевые слова: кориандр, плоды, заготовка, поставка, массовая доля влаги, массовая доля сорной примеси, массовая доля эфиромасличной примеси

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 18.09.2000. Подписано в печать 24.10.2000. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,40. Тираж 225 экз. С 6076. Зак. 932.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru