МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

# КОРИАНДР

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.751:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

# КОРИАНДР

Технические условия

ГОСТ 29055—91

Spices. Coriander. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — кориандр, представляющую собой высушенные зрелые плоды однолетнего растения Coriandrum sativum L. (из семейства зонтичных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кориандр должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

**1.2. Характеристики**

1.2.1. Для выработки кориандра применяют сырье — высушенные зрелые плоды однолетнего растения — по ГОСТ 17081.

1.2.2. В зависимости от назначения кориандр производят целым или молотым.

1.2.3. По органолептическим показателям кориандр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика кориандра | | Метод анализа |
|---|---|---|---|
| | целого | молотого | |
| Внешний вид | Плоды шаровидной формы с продольными выступающими извилистыми ребрами | Порошкообразный | По ГОСТ 28875 |
| Цвет | Желтовато-коричневый | Желтовато-коричневый различных оттенков | По ГОСТ 28875 |
| Аромат и вкус | Аромат, свойственный кориандру. Вкус пряный, ароматный. Не допускаются посторонние привкус и запах | | По ГОСТ 28875 |

1.2.4. По физико-химическим показателям кориандр должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма для кориандра | | Метод анализа |
|---|---|---|---|
| | целого | молотого | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 12,0 | 12,0 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля эфирных масел, %, не менее | 0,5 | 0,5 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля золы, %, не более | 6,0 | 6,0 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более | 2,5 | — | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более | 0,5 | — | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля ломаных плодов, %, не более | 3,0 | — | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля недозрелых (зеленых) плодов, %, не более | 3,0 | — | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля поврежденных плодов, %, не более | 3,0 | — | По ГОСТ 28875 |
| Крупность помола: | | | По ГОСТ 28875 |
| массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более | — | 2,0 | |
| массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее | — | 80,0 | |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более | $1 \cdot 10^{-3}$ | $1 \cdot 10^{-3}$ | По ГОСТ 28875 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается | | По ГОСТ 28875 |
| Гнилые и пораженные плесенью плоды | Не допускаются | — | По ГОСТ 28875 |

Примечания:

1. Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.
2. Крупность помола кориандра, выпускаемого для промышленной переработки, определяют по согласованию с потребителем.

1.2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Министерства здравоохранения.

1.3. Упаковка, маркировка — по ГОСТ 28750.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 28875.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 28875.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Определение качества упаковки и маркировки — по ГОСТ 28875.

3.3. Методы анализа — по ГОСТ 28875, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

3.4. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение — по ГОСТ 28750.

*ПРИЛОЖЕНИЕ*
*Справочное*

### КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|---|
| Кориандр целый: | |
| Кориандр целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто 50 г | 91 9914 5711 |
| Кориандр целый в пакетах бумажных двойных, массой нетто, кг: | |
| 0,050 | 91 9914 5772 |
| 3—5 | 91 9914 5792 |
| Кориандр целый в пачках из бумаги, массой нетто, кг: | |
| 0,050 | 91 9914 5832 |
| 3—5 | |
| Кориандр целый в пачках из картона, массой нетто 50 г | 91 9914 5883 |
| Кориандр целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г | 91 9914 5933 |
| Кориандр целый в стеклянных банках, массой нетто 50 г | 91 9914 6089 |
| Кориандр молотый: | |
| Кориандр молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг: | |
| 0,050 | 91 9914 6131 |
| 3—5 | 91 9914 6161 |
| Кориандр молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг: | |
| 0,050 | 91 9914 6192 |
| 3—5 | 91 9914 6222 |
| Кориандр молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г | 91 9914 6252 |
| Кориандр молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г | 91 9914 6303 |
| Кориандр молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г | 91 9914 6353 |
| Кориандр молотый в стеклянных банках, массой нетто 50 г | 91 9914 6509 |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.91 № 1059**

3. **ВЗАМЕН ОСТ 18—38—71**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта, раздела |
|---|---|
| ГОСТ 17081—97 | 1.2.1 |
| ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 26930—86 | 3.3 |
| ГОСТ 26932—86 | 3.3 |
| ГОСТ 26933—86 | 3.3 |
| ГОСТ 28750—90 | 1.3; 4 |
| ГОСТ 28875—90 | 1.2.3; 1.2.4; 2.1; 3.1; 3.2; 3.3 |

5. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.**

gost.e-ecolog.ru