МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

БАДЬЯН

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.5:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

БАДЬЯН

Технические условия

ГОСТ 29054—91

Spices. Star anise. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — бадьян, представляющую собой высушенные зрелые плоды тропического растения Illicium anisatum (из семейства магнолиевых), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Бадьян 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 бадьяна применяют сырье — высушенные зрелые плоды тропического растения Illicium anisatum.

Качество сырья должно соответствовать требованиям, установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

1.2.2. В зависимости от назначения бадьян производят целым (в виде звездочек или отдельных зубчиков) или молотым.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика бадьяна		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды в виде звездочек, состоящих из сросшихся или отдельных плодолистиков, внутри которых содержатся семена	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Коричневый разных оттенков	Коричневый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный бадьяну. Вкус сладковато-жгучий, пряный. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для бадьяна		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	3,0	3,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля ломаных (битых) плодов, %, не более	10,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек), %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля недоразвитых плодов, %, не более	1,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	—	2,0	По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	—	80,0	По ГОСТ 28875
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 бадьяна, выпускаемого для промышленной переработки, устанавливают 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 СССР.

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.

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 СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение — по ГОСТ 28750.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Бадьян целый (в виде звездочек или отдельных зубчиков):	
Бадьян целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 4631
2—5	91 9914 4641
Бадьян целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 4692
Бадьян целый в пачках из картона, массой нетто, г:	
10	91 9914 4733
50	91 9914 4743
Бадьян целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 4793
Бадьян целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 4949
Бадьян молотый:	
Бадьян молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 4991
2—5	91 9914 5011
Бадьян молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 5042
Бадьян молотый в пачках из картона, массой нетто, г:	
10	91 9914 5093
50	91 9914 5103
Бадьян молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 5153
Бадьян молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 5669

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

   РАЗРАБОТЧИКИ
   Ф.Г. Нахмедов, канд. биол. наук; **А.И. Ляная,** канд. техн. наук; **Т.Ж. Алимова; Ю.Ф. Патыка; Л.А. Синельщикова**

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—284—76**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, раздела
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