МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.51:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ

Технические условия

ГОСТ 29050—91

Spices. Black and white pepper. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряности — перец черный и белый, представляющие собой высушенные плоды тропического растения Piper nigrum (из семейства перечных), применяемые при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Черный и белый перец 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 черного и белого перца применяют сырье — высушенные плоды (зрелые и незрелые) многолетнего растения Piper nigrum.

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

1.2.2. В зависимости от назначения черный и белый перец производят целым (горошком) или молотым.

1.2.3. По органолептическим показателям черный и белый перец должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика перца				Метод анализа
	черного		белого		
	целого	молотого	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм	Порошкообразный	Плоды шаровидной формы с гладкой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм	Порошкообразный	По ГОСТ 28875

Издание официальное
★

Перепечатка воспрещена
© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика перца				Метод анализа
	черного		белого		
	целого	молотого	целого	молотого	
Цвет	Черный с коричневым оттенком	Темно-серый различных оттенков	Серовато-кремовый различных оттенков	Кремовый с сероватым оттенком	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах		Аромат тонкий, свойственный белому перцу. Вкус среднежгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

1.2.4. По физико-химическим показателям черный и белый перец должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для перца				Метод анализа
	черного		белого		
	целого	молотого	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	0,8	0,8	0,8	0,8	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля легковесных зерен, %, не более	5,0	—	5,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля мелочи (мелких и дробленых плодов), проходящих через сито из проволочной тканой сетки № 03, %, не более	5,0	—	5,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек, оболочек и др.), %, не более	3,0	—	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	1,0	—	1,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:					
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	—	2,0	—	2,0	По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	—	80,0	—	80,0	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма для перца				Метод анализа
	черного		белого		
	целого	молотого	целого	молотого	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается				По ГОСТ 28875
Гнилые плоды	Не допускаются	—	Не допускается	—	По ГОСТ 28875

Примечания:

1. Массовую долю золы, эфирных масел и легковесных зерен определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.
2. Крупность помола черного и белого перца, 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
Перец черный целый (горошком):	
Перец черный целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 0841
0,040	91 9914 0851
0,050	91 9914 0861
0,100	91 9914 0871
3—5	91 9914 0891
Перец черный целый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 0902
0,050	91 9914 0912
3—5	91 9914 0932
Перец черный целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 0972
Перец черный целый в пачках из картона, массой нетто, г:	
20	91 9914 1023
25	91 9914 1033
50	91 9914 1043
Перец черный целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 1093
Перец черный целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 1259
Перец черный молотый:	
Перец черный молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,500	91 9914 1301
0,015	91 9914 1311
0,025	91 9914 1321
0,040	91 9914 1331
0,050	91 9914 1341
3—5	91 9914 1361
0,0005	91 9914 1381
Перец черный молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 1402
0,050	91 9914 1412
3—5	91 9914 1432
Перец черный молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 1473
Перец черный молотый в пачках из картона, массой нетто, г:	
20	91 9914 1523
25	91 9914 1533
50	91 9914 1543
Перец черный молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 1593
Перец черный молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 1759
Перец белый целый (горошком):	
Перец белый целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,040	91 9914 1801
3—5	91 9914 1831

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Перец белый целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 1923
Перец белый целый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 1973
Перец белый целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 2023
Перец белый целый в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9914 2179
Перец белый молотый:	
Перец белый молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто 50 г	91 9914 2191
Перец белый молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто 50 г	91 9914 2232
Перец белый молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 2252
Перец белый молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 2283
Перец белый молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 2333
Перец белый молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 2489

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 № 1058

3. ВЗАМЕН ОСТ 18—279—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