МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

# КОРИЦА

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.56:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

# КОРИЦА

ГОСТ 29049—91

Технические условия

Spices. Cassia. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9915

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — корицу, представляющую собой высушенную кору коричного дерева Cinnamomun L (из семейства лавровых), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Корица должна 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 корицы применяют сырье — высушенную кору коричного дерева видов Cinnamomun ceylonicum Blume, Cinnamomun Cassia Blume, Cinnamomun Culilauan Blume, Cinnamomun Tamla Nees.

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

1.2.2. В зависимости от назначения корицу производят в виде палочек, молотой или строганой.

1.2.3. По органолептическим показателям корица должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика корицы | | | | Метод анализа |
|---|---|---|---|---|---|
| | Цейлонской | Китайской | Вьетнамской, Индийской | Мадагаскарской | |
| | **В виде палочек** | | | | |
| Внешний вид | Палочки в виде свернутых трубочек, гладкие, очищенные от наружного слоя с толщиной коры не более 3 мм, длиной не менее 10 см | Палочки, неочищенные от наружного слоя, с толщиной коры не более 5 мм, длиной не менее 10 см | Палочки шероховатые, неочищенные от наружного слоя, с толщиной коры не более 7 мм, длиной не менее 10 см | | По ГОСТ 28875 |

Издание официальное
★

Перепечатка воспрещена
© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

*Продолжение табл. 1*

| Наименование показателя | Характеристика корицы | | | | Метод анализа |
|---|---|---|---|---|---|
| | Цейлонской | Китайской | Вьетнамской, Индийской | Мадагаскарской | |
| | Массовая доля палочек длиной менее 10 см не должна превышать 5 % при реализации корицы в розничной торговой сети и не нормируется — для промышленной переработки и сети общественного питания | | | | |
| | **Молотая** | | | | |
| | Порошкообразный | | | | |
| | **Строганая** | | | | |
| | — | — | — | Строганые (соскобленные) кусочки коры. Мелкие частицы менее 0,5 см — не более 30 % | |
| | **В виде палочек** | | | | |
| Цвет | Светло-коричневый | Коричневый различных оттенков | Коричневый с серовато-тым оттенком | Коричневый различных оттенков | По ГОСТ 28875 |
| | **Молотая** | | | | |
| | Коричневый различных оттенков | | | | |
| | **Строганая** | | | | |
| Цвет | — | — | — | Коричневый различных оттенков | По ГОСТ 28875 |
| Аромат и вкус | Аромат свойственный корице, менее выраженный у Китайской, Вьетнамской и Мадагаскарской. Вкус сладковато-пряный. Не допускаются посторонние привкус и запах | | | | По ГОСТ 28875 |

1.2.4. По физико-химическим показателям корица должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма для корицы | | | | Метод анализа |
|---|---|---|---|---|---|
| | Цейлонской | Китайской | Вьетнамской, Индийской | Мадагаскарской | |
| Массовая доля влаги, %, не более: | | | | | По ГОСТ 28875 |
| для корицы: в виде палочек | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | |
| молотой и строганой | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | |
| Массовая доля эфирных масел, %, не менее | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля золы, %, не более | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 7,0 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля в виде палочек, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более | 3,0 | 5,0 | 5,0 | 3,0 | По ГОСТ 28875 |

*Продолжение табл. 2*

| Наименование показателя | Норма для корицы | | | | Метод анализа |
|---|---|---|---|---|---|
| | Цейлонской | Китайской | Вьетнамской, Индийской | Мадагаскарской | |
| Крупность помола: | | | | | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее | 80,0 | 80,0 | 80,0 | 80,0 | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более | $1 \cdot 10^{-3}$ | $1 \cdot 10^{-3}$ | $1 \cdot 10^{-3}$ | $1 \cdot 10^{-3}$ | По ГОСТ 28875 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается | | | | По ГОСТ 28875 |
| Посторонние примеси и гнилые палочки | 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 корицы, выпускаемой 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.

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.

## 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 |
|---|---|
| Корица в виде палочек: | |
| Корица в виде палочек в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг: | |
| 0,020 | 91 9915 1111 |
| 0,025 | 91 9915 1131 |
| 0,050 | 91 9915 1151 |
| 0,100 | 91 9915 1181 |
| 3—5 | 91 9915 1211 |
| Корица в виде палочек в ящиках из гофрированного картона массой нетто 3—5 кг | 91 9915 1253 |
| Корица в виде палочек в пачках из картона массой нетто, г: | |
| 25 | 91 9915 1273 |
| 50 | 91 9915 1293 |
| 100 | 91 9915 1313 |
| Корица в виде палочек в пачках из ламинированного картона массой нетто, г: | |
| 25 | 91 9915 1333 |
| 50 | 91 9915 1353 |
| 100 | 91 9915 1383 |
| Корица палочками в стеклянных банках массой нетто 50 г | 91 9915 1419 |
| Корица молотая: | |
| Корица молотая в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг: | |
| 0,015 | 91 9915 1441 |
| 0,025 | 91 9915 1461 |
| 0,050 | 91 9915 1481 |
| 0,100 | 91 9915 1511 |
| 3—5 | 91 9915 1561 |
| Корица молотая в пачках из картона массой нетто, кг: | |
| 0,015 | 91 9915 1613 |
| 0,025 | 91 9915 1633 |
| 0,050 | 91 9915 1653 |
| 0,100 | 91 9915 1683 |
| Корица молотая в пачках из ламинированного картона массой нетто, кг: | |
| 0,015 | 91 9915 1713 |
| 0,025 | 91 9915 1733 |
| 0,050 | 91 9915 1753 |
| 0,100 | 91 9915 1783 |
| 3—5 | 91 9915 1813 |
| Корица молотая в ящиках из гофрированного картона массой нетто 3—5 кг | 91 9915 1843 |
| Корица молотая в стеклянной таре массой нетто 50 г | 91 9915 1879 |

## 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—278—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