МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

ГВОЗДИКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.5:633.832:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

ГВОЗДИКА

Технические условия

Spices. Clove. Specifications

ГОСТ 29047—91

МКС 67.220.10
ОКП 91 9916

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — гвоздику, представляющую собой высушенные цветочные почки тропического растения Caryophyllis aromatica L. (из семейства миртовых), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Гвоздика 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 гвоздики применяют сырье — высушенные цветочные почки тропического растения Caryophyllis aromatica L.

Качество сырья должно соответствовать требованиям, установленным в документах о поставках внешнеэкономических организаций.

1.2.2. В зависимости от назначения гвоздику производят целой или молотой.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика гвоздики		Метод анализа
	целой	молотой	
Внешний вид	Цветочные почки с мелкоморщинистой поверхностью, состоящие из утолщенного вверху стебелька и головки с чашелистиками	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Коричневый разных оттенков		По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный гвоздике. Вкус сильнопряный, жгучий. 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 гвоздика должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для гвоздики		Метод анализа
	целой	молотой	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	14,0	14,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (веточки гвоздичного дерева), %, не более	1,5	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля мелочи, проходящей через сито из проволочной тканой сетки № 1, 5, %, не более	2,0	—	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	По ГОСТ 28875
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \cdot 10^{-8}$	$1 \cdot 10^{-8}$	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Гнилые и пораженные плесенью почки	Не допускаются	—	По ГОСТ 28875

Примечание. Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.

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
Гвоздика целая:	
Гвоздика целая в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 1111
0,020	91 9916 1121
0,050	91 9916 1151
3—5	91 9916 1171
Гвоздика целая в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 1242
0,020	91 9916 1262
3—5	91 9916 1292
Гвоздика целая в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9916 1222
Гвоздика целая в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9916 1323
Гвоздика целая в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9916 1423
Гвоздика целая в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9916 1729
Гвоздика молотая:	
Гвоздика молотая в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 1821
0,020	91 9916 1841
0,050	91 9916 1861
3—5	91 9916 1911
Гвоздика молотая в пачках из бумаги, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 1942
0,020	91 9916 1952
0,050	91 9916 1962
3—5	91 9916 1992
Гвоздика молотая в пачках из картона, массой нетто, кг:	
0,010	91 9916 2063
0,020	91 9916 2073
0,050	91 9916 2083
3—5	91 9916 2113
Гвоздика молотая в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9916 2183
Гвоздика молотая в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9916 2489

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 № 1058**

3. **ВЗАМЕН ОСТ 18—276—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