МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

ИМБИРЬ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.55:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

ИМБИРЬ

Технические условия

ГОСТ 29046—91

Spices. Ginger. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9912

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — имбирь, представляющую собой высушенные очищенные корневища тропического растения Zingiber officinale Rose (из семейства имбирных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Имбирь 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 производства имбиря применяют сырье — очищенные и высушенные корневища тропического растения Zingiber officinale Rose. Качество сырья должно соответствовать техническим требованиям, установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

1.2.2. В зависимости от назначения имбирь производят кусочками корневищ, молотым или строганым.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика имбиря			Метод анализа
	кусочками корневищ	молотого	строганого	
Внешний вид	Куски корневищ различной формы и размера	Порошкообразный	Плоские пластинки различной формы и размера	По ГОСТ 28875
Цвет	Светло-серый	Серовато-желтый	Серовато-желтый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный имбирю. Вкус жгуче-пряный. Посторонние привкус и запах не допускаются			По ГОСТ 28875

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для имбиря		Метод анализа
	кусочками корневищ и строганого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не более	1,4	1,4	По ГОСТ 28875
Массовая доля корневищ с грубоволокнистым строением и потемневшей сердцевиной, %, не более	5,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля корневищ пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных корневищ, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			
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	—	75	
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
Посторонние примеси и гнилые корневища	Не допускаются	—	По ГОСТ 28875

Примечания:

1. В имбире, поступающем из Вьетнама, допускается наличие корневищ с грубоволокнистым строением и потемневшей сердцевиной в количестве не более 10 %.
2. Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.
3. Крупность помола имбиря, 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.

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.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

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
Имбирь кусочками корневищ:	
Имбирь кусочками корневищ в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1111
2—5	91 9912 1251
Имбирь кусочками корневищ в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1222
3—5	91 9912 1232
Имбирь кусочками корневищ в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 1342
Имбирь кусочками корневищ в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9912 1443
Имбирь кусочками корневищ в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 1543
Имбирь кусочками корневищ в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 1849
Имбирь молотый:	
Имбирь молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1941
2—5	91 9912 1981
Имбирь молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,010	91 9912 2052
0,050	91 9912 2062
2—5	91 9912 2112
Имбирь молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 2172
Имбирь молотый в пачках из картона, массой нетто, г:	
10	91 9912 2273
50	91 9912 2283
Имбирь молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 2383
Имбирь молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 2699
Имбирь строганый:	
Имбирь строганый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 2801
2—5	91 9912 2851
Имбирь строганый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 2912
2—5	91 9912 2952
Имбирь строганый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 3022
Имбирь строганый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9912 3123
Имбирь строганый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 3223
Имбирь строганый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 3529

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—275—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