НАЦИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

ПРЯНОСТИ

Технические условия

Методы анализа

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2011 году сборники национальных стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2011 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

ЕСКД (ГОСТ 2.001—2.125)

ЕСКД (ГОСТ 2.412—2.420)

Защита от преступлений

Канаты стальные. Сортамент

Комбикорма. Часть 4. Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Методы анализа

Консервы мясные. Паштеты и фарши

Концентраты пищевые. Технические условия и методы анализа. Упаковка. Маркировка

Масла растительные пищевые и технические. Технические условия

Масла, сыры, казеины и казеинаты. Методы анализа

Нефть и нефтепродукты. Масла. Технические условия

Овощи сушеные. Технические условия. Методы анализа

Пиво. Технические условия. Методы анализа

Посуда и оборудование лабораторные. Технические условия. Методы анализа

Продукты пищевые. Методы микробиологического анализа

Пряности. Технические условия. Методы анализа

Пчеловодство

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы для электродных покрытий. Часть 7

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы наплавочные. Часть 8

Семена сельскохозяйственных культур. Методы анализа

Семечковые и цитрусовые плоды. Технические условия

Цветные металлы. Никель, цинк. Технические условия. Марки

Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах. Том 1, 2, 3

Информация о составе каждого сборника содержится в № 7 и № 8 за 2010 год издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) — «Бланк заказа».

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

УДК 664.522:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ

Технические условия

ГОСТ 29045—91

Spices. Pimento or allspice. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — перец душистый, представляющую собой высушенные плоды вечнозеленого дерева Pimenta dioica officinalis 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. Душистый 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 душистого перца применяют сырье — высушенные незрелые плоды тропического дерева пименты лекарственной (Pimenta dioica officinalis L.).

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

1.2.2. В зависимости от назначения душистый перец выпускают целым (горошком) или молотым.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика душистого перца		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды шаровидной формы диаметром 3—8 мм	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Коричневый различных оттенков	Серовато-коричневый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный душистому перцу. Вкус остропряный, 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 душистый перец должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для душистого перца		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	1,5	1,5	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек, оболочек и др.), %, не более	2,5	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	1,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 095, %, не менее	—	60	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 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 душистого 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.

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 отбор 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
Перец душистый целый (горошком):	
Перец душистый целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,010	91 9914 1111
0,015	91 9914 1131
0,025	91 9914 1151
0,050	91 9914 1171
3—5	91 9914 1211
Перец душистый целый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 1252
0,050	91 9914 1272
3—5	91 9914 1312
Перец душистый целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 1352
Перец душистый целый в пачках из картона, массой нетто, г:	
15	91 9914 1383
25	91 9914 1413
50	91 9914 1443
Перец душистый целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 1473
Перец душистый целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 1519
Перец душистый молотый:	
Перец душистый молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 1541
3—5	91 9914 1571
Перец душистый молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,05	91 9914 1612
3—5	91 9914 1642
Перец душистый молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 1672
Перец душистый молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 1713
Перец душистый молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 1743
Перец душистый молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 1779

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—274—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