ГОСТ 28877—90
(ИСО 927—80)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРИМЕСЕЙ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.5.001.4:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

## Определение примесей

Spices and condiments.
Determination of foreign matters

**ГОСТ 28877—90 (ИСО 927—80)**

МКС 67.220.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.07.91

## ВВЕДЕНИЕ

Настоящий стандарт применим для большинства пряностей и приправ. Вследствие разнообразия таких продуктов может возникнуть необходимость модифицировать метод или выбрать более подходящий.

Такие модификации или другие методы указывают в стандартах на пряности и приправы.

Требования настоящего стандарта являются рекомендуемыми.

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает метод определения примеси в пряностях и приправах.

## 2. ССЫЛКА

ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) Пряности и приправы. Отбор проб.

## 3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Примесь (в данной пряности или приправе) — посторонние вещества, указанные в стандартах на конкретные пряности и приправы и отделяемые при помощи метода, установленного в настоящем стандарте, или при помощи специального метода, который указан в стандартах на пряности и приправы.

## 4. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Физическое отделение и взвешивание примеси, находящейся в пробе для анализа.

## 5. АППАРАТУРА

5.1. Часовое стекло.

5.2. Аналитические весы.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

## 6. ОТБОР ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 28876.

## 7. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА

**7.1. Приготовление пробы для анализа**

Лабораторную пробу тщательно перемешивают и, при необходимости, измельчают.

7.2. В зависимости от вида пряности взвешивают с точностью до 1 г 100—200 г пробы (п. 7.1).

**7.3. Определение примеси** (см. примечание к разд. 8)

Отделяют примесь от анализируемой пряности или приправы (п. 7.2) и насыпают ее на часовое стекло (п. 5.1), которое предварительно высушивают и взвешивают с точностью до 1 мг.

## 8. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Массовую долю примеси в процентах вычисляют по формуле

$$(m_2 - m_1) \cdot \frac{100}{m_0},$$

где $m_0$ — масса навески пряности, г;

$m_1$ — масса часового стекла, г;

$m_2$ — масса часового стекла и примеси, г.

Примечание. Если в стандарте на конкретные пряности или приправы указаны пределы отдельных компонентов примеси, то проводят анализ относительно каждого из этих компонентов, а в протокол анализа результаты заносят отдельно.

## 9. ПРОТОКОЛ АНАЛИЗА

В протоколе анализа должен быть указан использованный метод и полученные результаты. В протоколе также указывают условия анализа, не установленные настоящим стандартом, и другие условия, влияющие на результаты.

Протокол должен содержать все данные, необходимые для полной идентификации пробы.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам, 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 29.12.90 № 3712**
3. **Настоящий стандарт подготовлен методом прямого применения международного стандарта ИСО 927—80 «Пряности и приправы. Определение содержания примесей» и полностью ему соответствует**
4. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Обозначение международного стандарта | Номер раздела |
|---|---|---|
| ГОСТ 28876—90 | ИСО 948—80 | 2; 6 |

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.**

gost.e-ecolog.ru