

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОРИАНДР. ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 17081—78

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством сельского хозяйства СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Г. Г. Васюта (руководитель темы), **Е. В. Мезенцева, С. А. Есенин, С. Е. Барковская**

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

Зам. министра **А. С. Негру-Водэ**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 августа № 2363

УДК 635.751:006.354 Группа С23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОРИАНДР. ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ

Технические условия

Corianer. Raw materials. Requirements for purchass. Specifications.

ГОСТ 17081—78

Взамен ГОСТ 17081—71

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 августа 1978 г. № 2363 срок действия установлен

с 01.01. 1979 г.

до 01.01. 1984 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на плоды кориандра, заготовляемые государственной заготовительной системой.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Заготовляемый кориандр должен соответствовать требованиям настоящего стандарта.

1.2. Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за кориандр, указаны в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	13,0
Расколотые плоды (полуплодики), %	15,0
Эфирномасличная примесь данного растения, %	10,0
Сорная примесь, %	2,0
Эфирномасличная примесь других растений, %	Не допускается

1.3. Ограничительные нормы для кориандра указаны в табл. 2.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1978

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Эфирномасличная примесь других растений, %, не более	2,0
Зараженность клещом	Не выше II степени

1.4. Кориандр должен быть в здоровом, негреющемся состоянии, иметь цвет желтовато-бурый (возможен зеленоватый оттенок) и запах ароматический, свойственные нормальным плодам кориандра.

Допускается заготовка потемневших плодов кориандра, потерявших естественный цвет вследствие неблагоприятных условий уборки.

1.5. Состав эфирномасличной и сорной примеси

1.5.1. К расколотым плодам относят полуплодики (распавшиеся на половинки плоды кориандра), сохранившие плодовую оболочку.

1.5.2. К эфирномасличной примеси данного растения относят плоды и полуплодики кориандра: с почерневшим ядром; заплесневевшие; проросшие; раздробленные и раздавленные; лишенные плодовых оболочек; поврежденные вредителями.

1.5.3. К сорной примеси относят:

весь проход, полученный при просеивании через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм:

минеральную примесь (комочки земли, шлак, песок, камешки и т. п.);

органическую примесь (частицы стеблей, листьев, плодовые оболочки и т. п.);

семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме плодов и семян других эфирномасличных растений;

испорченные плоды кориандра (со сгнившим, рассыпающимся при надавливании ядром).

1.5.4. К эфирномасличной примеси других растений относят плоды и семена растений, содержащие эфирное масло (тмин, анис, фенхель, укроп и т. п.).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 17082.1—71.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и выделение навесок — по ГОСТ 17082.1—71.

3.2. Определение влажности — по ГОСТ 17082.2—78.

3.3. Определение содержания расколотых плодов, эфирномасличной и сорной примесей — по ГОСТ 17082.3—78.

3.4. Определение запаха и зараженности вредителями — по ГОСТ 17082.4—78.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Кориандр транспортируют и хранят насыпью или в мешках по ГОСТ 8516—67 или ГОСТ 19317—73, в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с установленными правилами перевозок, санитарными правилами и порядком хранения.

4.2. При размещении, транспортировании и хранении кориандра учитывают следующие состояния по влажности и засоренности:

по влажности

состояние кориандра	влажность, %
сухое и средней сухости	до 13,0 включ.
влажное	св. 13,0 до 15,0 включ.
сырое	св. 15,0

по засоренности

состояние кориандра	сорная примесь, %
чистое	до 4,0 включ.
средней чистоты	св. 4,0 до 8,0 включ.
сорное	св. 8,0 до 12,0 включ.
очень сорное	св. 12,0

Редактор *Н. Е. Шестакова*
Технический редактор *В. Ю. Смирнова*
Корректор *С. М. Гофман*

Сдано в набор 06.09.78 **Подп. в печ.** 31.10.78 0,375 п. л. 0,18 уч.-изд. л. **Тир.** 10000 **Цена** 3 коп.

gost.e-ecolog.ru

ета» Издательство стандартов. Москва, Д-557, Новопресненский пер., 3
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 2833