

ГОСТ 29045—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 1—2004

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва



ГОСТ 29045-91, Пряности. Перец душистый. Технические условия
Spices. Pimento or allspice. Specifications

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности
ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ

ГОСТ
29045—91

Технические условия

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, 1992
 © ИПК Издательство стандартов, 2004

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

Т а б л и ц а 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.

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 пищевконцентрированной 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. Май 2004 г.

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартыановой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 27.05.2004. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,43. Тираж 131 экз. С 2491. Зак. 565.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru

Набрано в Издательстве на ПЭВМ

Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102