

Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Е   С Т А Н Д А Р Т Ы

# ПРЯНОСТИ

Технические условия

Методы анализа



Москва  
Стандартинформ  
2011

## 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, скомпонованные 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».

ГОСТ 29045—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

ПРЯНОСТИ  
**ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ**  
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011



## М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Приности  
**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.

Т а б л и ц а 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.<br>Вкус остропряный, жгучий.<br>Не допускаются посторонние привкус и запах |                     | По ГОСТ 28875 |

Издание официальное



Перепечатка воспрещена  
 © Издательство стандартов, 1991  
 © СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

## С. 2 ГОСТ 29045—91

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:<br>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 |

### П р и м е ч а н и я:

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 пищекоцентрализованной 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.