

ГОСТ 29053—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

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**Пряности****ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ****Технические условия****ГОСТ
29053—91**Spices. Chilli or capsicum paprika, ground.
SpecificationsМКС 67.220.10
ОКП 91 9914Дата введения **01.01.93**

Настоящий стандарт распространяется на пряность — перец красный молотый, представляющую собой высушенные плоды однолетнего растения *Capsicum annuum* L. (из семейства пасленовых), применяемую при изготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Красный молотый 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 красного молотого перца применяют сырье — высушенные стручки красного перца по ГОСТ 14260 и красный молотый перец, поступающий по импорту.

Качество сырья должно соответствовать требованиям действующей технической документации, а также установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

1.2.2. Красный молотый перец в зависимости от степени жгучести различают трех видов:

- жгучий;
- среднежгучий;
- слабожгучий.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Красный различных оттенков (от оранжевого до светло-коричневого с бурым оттенком)	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Свойственные каждому виду красного перца (жгучего, среднежгучего, слабожгучего). Не допускаются посторонние привкусы и запахи	По ГОСТ 2875

Издание официальное

★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© ИПК Издательство стандартов, 2003

С. 2 ГОСТ 29053—91

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля зола, %, не более	9,0	По ГОСТ 28875
Крупность помола:		По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	80,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10 ⁻³	
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	По ГОСТ 28875
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 28875

П р и м е ч а н и я:

1. Массовую долю золы определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.

2. Крупность помола красного молотого 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 отбора 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 действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Перец красный молотый жгучий:	
Перец красный молотый жгучий в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг:	
0,015	91 9914 3361
0,025	91 9914 3371
0,050	91 9914 3381
0,075	91 9914 3391
0,100	91 9941 3401
3—5	91 9914 3411
Перец красный молотый жгучий в бумажных двойных пакетах массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 3422
0,050	91 9914 3432
0,100	91 9914 3462
3—5	91 9914 3472
Перец красный молотый жгучий в пачках из бумаги массой нетто 50 г	91 9914 3492
Перец красный молотый жгучий в пачках из картона массой нетто 50 г	91 9914 3543
Перец красный молотый жгучий в пачках из ламинированного картона массой нетто 50 г	91 9914 3593
Перец красный молотый жгучий в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9914 3749
Перец красный молотый среднежгучий:	
Перец красный молотый среднежгучий в пакетах их термосваривающихся материалов массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 3761
0,075	91 9914 3771
0,100	91 9914 3781
3—5	91 9914 3791
Перец красный молотый среднежгучий в бумажных пакетах массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 3852
3—5	91 9914 3872
Перец красный молотый среднежгучий в пачках из бумаги массой нетто 50 г	91 9914 3912
Перец красный молотый среднежгучий в пачках из картона массой нетто 50 г	91 9914 3963
Перец красный молотый среднежгучий в пачках из ламинированного картона массой нетто 50 г	91 9914 4013
Перец красный молотый среднежгучий в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9914 4169
Перец красный молотый слабожгучий:	
Перец красный молотый слабожгучий в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 4211
0,075	91 9914 4221
0,100	91 9914 4231
3—5	91 9914 4251
Перец красный молотый слабожгучий в бумажных двойных пакетах массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 4272
3—5	91 9914 4292
Перец красный молотый слабожгучий в пачках из бумаги массой нетто 50 г	91 9914 4332
Перец красный молотый слабожгучий в пачках из картона массой нетто 50 г	91 9914 4383
Перец красный молотый слабожгучий в пачках из ламинированного картона массой нетто 50 г	91 9914 4433
Перец красный молотый слабожгучий в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9914 4589

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищекоцентрализованной промышленности и специальной пищевой технологии
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.91 № 1059
3. ВЗАМЕН ОСТ 18—283—76
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, раздела
ГОСТ 14260—89	1.2.1
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. Август 2003 г.

Редактор Т.А. Леонова
Технический редактор И.С. Гришанова
Корректор Т.И. Кононенко
Компьютерная верстка С.В. Рябовой

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 10.07.2003. Подписано в печать 18.09.2003. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,45.
Тираж 121 экз. С 11999. Зак. 808.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов – тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102