

ПРЯНОСТИ

КОРИАНДР

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности
КОРИАНДР

ГОСТ
29055—91

Технические условия

Spices. Coriander. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — кориандр, представляющую собой высушенные зрелые плоды однолетнего растения *Coriandrum sativum* L. (из семейства зонтичных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кориандр 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 кориандра применяют сырье — высушенные зрелые плоды однолетнего растения — по ГОСТ 17081.

1.2.2. В зависимости от назначения кориандр производят целым или молотым.

1.2.3. По органолептическим показателям кориандр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика кориандра		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды шаровидной формы с продольными выступающими извилистыми ребрами	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Желтовато-коричневый	Желтовато-коричневый различных оттенков	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный кориандру. Вкус пряный, ароматный. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

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

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Наименование показателя	Норма для кориандра		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	0,5	0,5	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	2,5	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	0,5	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля ломаных плодов, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля недозрелых (зеленых) плодов, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	3,0	—	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}	1·10 ^{−3}	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Гнилые и пораженные плесенью 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 кориандра, выпускаемого для промышленной переработки, определяют 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.

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.

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.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Кориандр целый:	
Кориандр целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто 50 г	91 9914 5711
Кориандр целый в пакетах бумажных двойных, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 5772
3—5	91 9914 5792
Кориандр целый в пачках из бумаги, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 5832
3—5	
Кориандр целый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 5883
Кориандр целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 5933
Кориандр целый в стеклянных банках, массой нетто 50 г	91 9914 6089
Кориандр молотый:	
Кориандр молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 6131
3—5	91 9914 6161
Кориандр молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 6192
3—5	91 9914 6222
Кориандр молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 6252
Кориандр молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 6303
Кориандр молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 6353
Кориандр молотый в стеклянных банках, массой нетто 50 г	91 9914 6509

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-производственным объединением пищевых концентратной 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—38—71
4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, раздела
ГОСТ 17081—97	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.** Февраль 2011 г.