

**ПРЯНОСТИ**

**МУСКАТНЫЙ ОРЕХ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**Издание официальное**



**Москва**  
**Стандартинформ**  
**2011**

## МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности  
МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

ГОСТ  
29048—91

## Технические условия

Spices. Nutmeg, Papua type. Specifications

МКС 67.220.10  
ОКП 91 9913

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — мускатный орех, представляющую собой высушенные семена тропического мускатного дерева *Myristica fragrans* (из семейства мускатных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мускатный орех 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 мускатного ореха применяют сырье — высушенные семена мускатного дерева *Myristica fragrans*.

Качество сырья должно соответствовать требованиям, установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

1.2.2. В зависимости от назначения мускатный орех производят целым и дробленным.

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

Т а б л и ц а 1

| Наименование показателя | Характеристика мускатного ореха                                                                                                       |                                          | Метод анализа |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------|
|                         | целого                                                                                                                                | дробленного                              |               |
| Внешний вид             | Семена овальной формы с извилистыми углубленными бороздками                                                                           | Частицы мускатного ореха разной величины | По ГОСТ 28875 |
| Цвет                    | Светло-коричневый разных оттенков<br>Допускается белый налет на семенах после их вымачивания в известковой воде или обработки тальком |                                          | По ГОСТ 28875 |
| Аромат и вкус           | Аромат, свойственный мускатному ореху.<br>Вкус пряный, смолистый, слабо жгучий.<br>Не допускаются посторонние привкус и запах         |                                          | По ГОСТ 28875 |

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

## С. 2 ГОСТ 29048—91

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

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя                                                                                    | Норма для мускатного ореха |                    | Метод анализа |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|---------------|
|                                                                                                            | целого                     | дробленного        |               |
| Массовая доля влаги, %, не более                                                                           | 12,0                       | 12,0               | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля эфирных масел, %, не менее                                                                   | 4,0                        | 4,0                | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля золы, %, не более                                                                            | 4,0                        | 4,0                | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля поврежденных семян, %, не более                                                              | 5,0                        | —                  | По ГОСТ 28875 |
| в том числе почерневших семян, %, 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                    | —                          | 60,0               |               |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более | 1·10 <sup>−3</sup>         | 1·10 <sup>−3</sup> | По ГОСТ 28875 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов                                                                   | Не допускается             |                    | По ГОСТ 28875 |
| Посторонние примеси и гнилые семена                                                                        | Не допускаются             |                    | По ГОСТ 28875 |
| Массовая доля семян, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более          | 2,0                        | Не допускается     | По ГОСТ 28875 |

П р и м е ч а н и е. Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.

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 действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

## КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

| Наименование продукции                                                                 | Код ОКП      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Мускатный орех целый:                                                                  |              |
| Мускатный орех целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:     |              |
| 0,05                                                                                   | 91 9913 1111 |
| 2—5                                                                                    | 91 9913 1151 |
| Мускатный орех целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г                             | 91 9913 1332 |
| Мускатный орех целый в пачках из картона, массой нетто 13—15 г                         | 91 9913 1433 |
| Мускатный орех целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г            | 91 9913 1543 |
| Мускатный орех целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г                              | 91 9913 1859 |
| Мускатный орех дробленый:                                                              |              |
| Мускатный орех дробленый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг: |              |
| 0,05                                                                                   | 91 9913 1951 |
| 2—5                                                                                    | 91 9913 1991 |
| Мускатный орех дробленый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г                         | 91 9913 2172 |
| Мускатный орех дробленый в пачках из картона, массой нетто 50 г                        | 91 9913 2273 |
| Мускатный орех дробленый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г        | 91 9913 2373 |
| Мускатный орех дробленый в стеклянной таре, массой нетто 50 г                          | 91 9913 2679 |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищеко-  
нцентратной 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—277—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.