

ГОСТ 29050-91

Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ

Технические условия

Spices. Black and white pepper. Specifications

МКС 67.220.10

ОКП 91 9914

Дата введения 1993-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищевконцентратной 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 N 1058

3. ВЗАМЕН ОСТ 18-279-76

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

Настоящий стандарт распространяется на пряности - перец черный и белый, представляющие собой высушенные плоды тропического растения *Piper nigrum* (из семейства перечных), применяемые при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Черный и белый 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 черного и белого перца применяют сырье - высушенные плоды (зрелые и незрелые) многолетнего растения *Piper nigrum*.

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

1.2.2. В зависимости от назначения черный и белый перец производят целым (горошком) или

МОЛОТЫМ.

1.2.3. По органолептическим показателям черный и белый перец должен соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика перца				Метод анализа
	черного		белого		
	целого	молотого	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм	Порошкообразный	Плоды шаровидной формы с гладкой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Черный с коричневым оттенком	Темно-серый различных оттенков	Серовато-кремовый различных оттенков	Кремовый с сероватым оттенком	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах		Аромат тонкий, свойственный белому перцу. Вкус среднежгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для перца				Метод анализа
	черного		белого		
	целого	молотого	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	0,8	0,8	0,8	0,8	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля легковесных зерен, %, не более	5,0	-	5,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля мелочи (мелких и дробленых плодов), проходящих через сито из проволочной тканой сетки N 03, %, не более	5,0	-	5,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек, оболочек и др.), %, не более	3,0	-	3,0	-	По ГОСТ 28875

Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	1,0	-	1,0	-	По ГОСТ 28875
Крупность помола:					По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки N 095, %, не более	-	2,0	-	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки N 045, %, не менее	-	80,0	-	80,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается				По ГОСТ 28875
Гнилые плоды	Не допускаются	-	Не допускаются	-	По ГОСТ 28875

Примечания:

1. Массовую долю золы, эфирных масел и легковесных зерен определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции - при возникновении разногласий.

2. Крупность помола черного и белого 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 СССР.

* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#).

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 СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение - по [ГОСТ 28750](#).

ПРИЛОЖЕНИЕ (справочное). КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Наименование продукции	Код ОКП
Перец черный целый (горошком):	
Перец черный целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 0841
0,040	91 9914 0851
0,050	91 9914 0861
0,100	91 9914 0871
3-5	91 9914 0891

Перец черный целый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 0902
0,050	91 9914 0912
3-5	91 9914 0932
Перец черный целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 0972
Перец черный целый в пачках из картона, массой нетто, г:	
20	91 9914 1023
25	91 9914 1033
50	91 9914 1043
Перец черный целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 1093
Перец черный целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 1259
Перец черный молотый:	
Перец черный молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	

0,500	91 9914 1301
0,015	91 9914 1311
0,025	91 9914 1321
0,040	91 9914 1331
0,050	91 9914 1341
3-5	91 9914 1361
0,0005	91 9914 1381
Перец черный молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 1402
0,050	91 9914 1412
3-5	91 9914 1432
Перец черный молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	
	91 9914 1473
Перец черный молотый в пачках из картона, массой нетто, г:	
20	91 9914 1523

25	91 9914 1533
50	91 9914 1543
Перец черный молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 1593
Перец черный молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 1759
Перец белый целый (горошком):	
Перец белый целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,040	91 9914 1801
3-5	91 9914 1831
Перец белый целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 1923
Перец белый целый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 1973
Перец белый целый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 2023
Перец белый целый в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9914 2179
Перец белый молотый:	
Перец белый молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто 50 г	91 9914 2191

Перец белый молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто 50 г	91 9914 2232
Перец белый молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 2252
Перец белый молотый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9914 2283
Перец белый молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 2333
Перец белый молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 2489

Текст документа сверен по:
официальное издание
Пряности. Технические условия.
Методы анализа: Сб. ГОСТов. -
М.: ИПК Издательство стандартов, 2004