ГОСТ 28750-90

Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Spices.
Packing, marking, transportation and storage

МКС 67.220.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 1991-06-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (ВНПОПП и СПТ)

РАЗРАБОТЧИКИ

Ф.Г.Нахмедов, канд. биол. наук; Ю.Ф.Патыка; А.И.Ляная; канд. биол. наук; Р.М.Комякова; Н.В.Зубова; А.И.Терехова, канд. хим. наук; Л.В.Козина

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.11.90 N 2942

3. ВЗАМЕН ОСТ 18-272-76

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 1341-97	1.1.1; 1.1.2

ГОСТ 1760-86	1.1.1; 1.1.2
ГОСТ 2226-88	1.1.2
ГОСТ 2228-81	1.1.2; 1.2.8
ГОСТ 2364-74	1.2.7
ГОСТ 3282-74	1.2.7
ГОСТ 3560-73	1.2.7
ГОСТ 6034-74	2.1.3
ГОСТ 7247-90	1.1.1
ГОСТ 7697-82	2.1.3
ГОСТ 7699-78	2.1.3
ГОСТ 7933-89	1.1.1
ГОСТ 8273-75	1.2.4
ГОСТ 9142-90	1.2.8
ГОСТ 9396-88	1.2.1
ГОСТ 10131-93	1.2.1

ГОСТ 11354-93	1.2.1
ГОСТ 12302-83	1.1.1; 1.1.2
ГОСТ 12303-80	1.1.1
ГОСТ 13502-86	1.1.2
ГОСТ 13511-91	1.2.1; 1.2.2
ГОСТ 13512-91	1.2.1; 1.2.2
ГОСТ 13516-86	1.2.1; 1.2.2
ГОСТ 14192-96	2.2.1
ГОСТ 15846-2002	1.2.6
ГОСТ 17308-88	1.2.10
ГОСТ 18251-87	1.2.8
ГОСТ 18477-79	3.3; 3.4
ГОСТ 18992-80	2.1.3
ГОСТ 20477-86	1.2.8

ГОСТ 21650-76	3.2
ГОСТ 24370-80	1.1.1; 1.1.2
ГОСТ 25951-83	1.2.9
ГОСТ 26663-85	3.2
ГОСТ 30090-93	1.2.3
ТУ 13-0248643-825-91	1.1.1
ТУ 18-23-32-84	1.1.1
ТУ 21 РСФСР 40-85	1.1.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 5-94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12-94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению натуральных пряностей и их смесей, сухих приправ, сушеной молотой пряной зелени и ее смесей.

1. УПАКОВКА

1.1. Упаковывание в потребительскую тару

1.1.1. Пряности для реализации в розничной торговой сети упаковывают массой нетто до 100 г включительно в:

пачки по ГОСТ 12303 из бумаги по ГОСТ 7247, картона по ГОСТ 7933, с внутренним пакетом из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, пергамина по ТУ 13-0248643-825, комбинированных термосваривающихся материалов, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

пакеты по ГОСТ 24370 (одинарные) из комбинированных на основе бумаги термосваривающихся материалов и по ГОСТ 12302 из комбинированных термосваривающихся пленочных материалов на основе алюминиевой фольги, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

пакеты по ГОСТ 24370 (двойные), кроме бадьяна, ванили, корицы в палочках, мускатного ореха и шафрана, наружный пакет из бумаги по ГОСТ 7247, внутренний из пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760;

банки стеклянные для специй по ТУ 21-РСФСР-40, укупоренные пластмассовыми крышками по ТУ 18-23-32.

Допускается по согласованию с потребителем упаковывать пряности в другие виды потребительской тары, разрешенные Минздравом.

1.1.2. Пряности для сети общественного питания и промышленной переработки упаковывают массой нетто свыше 100 г до 5 кг включительно в:

пакеты по ГОСТ 13502 из мешочной бумаги по ГОСТ 2228 с внутренним пакетом из пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760;

пакеты по ГОСТ 24370 из комбинированных на основе бумаги термосваривающихся материалов и по ГОСТ 12302 из комбинированных полимерных материалов, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

мешки бумажные четырехслойные по ГОСТ 2226.

Допускается по согласованию с потребителем упаковывать пряности для промышленной переработки массой нетто до 20 кг включительно.

1.1.3. Масса нетто пряностей должна соответствовать указанной в маркировке потребительской тары.

Допускаемые отклонения массы нетто отдельных единиц потребительской тары не должны превышать значений, указанных в таблице.

Масса нетто единицы потребительской тары, г	Допускаемые отклонения, %

До 1 включ.	±10,0
Св. 1 до 5 включ.	±6,0
" 5 " 10 "	±5,0
" 10 " 25 "	±4,5
" 25 " 50 "	±4,0
" 50 " 100 "	±3,0
" 100 " 1000 "	±1,0
" 1000 " 5000 "	±0,5
" 5000 " 20000 "	±0,25

1.2. Упаковывание в транспортную тару

1.2.1. Пачки и пакеты с пряностями упаковывают в:

ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516 с вкладышами из гофрированного картона;

ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 9396;

ящики дощатые для продукции пищевой промышленности по ГОСТ 10131;

ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности по ГОСТ 11354.

Масса нетто должна быть не более 20 кг.

1.2.2. Стеклянные банки с пряностями упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516 с продольными и поперечными перегородками (решетками).

1.2.3. Бумажные мешки с пряностями упаковывают в тканевые мешки по ГОСТ 30090.

Для внутригородских перевозок допускается не упаковывать четырехслойные бумажные мешки с пряностями в транспортную тару.

1.2.4. Деревянные и дощатые ящики должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

1.2.5. Допускается использование возвратной тары. Возвратная тара, ранее используемая для продукции в стеклянных банках, может применяться повторно только для пряностей, упакованных в стеклянные банки.

1.2.6. Пряности, транспортируемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

1.2.7. Пряности, транспортируемые в прямом сообщении - железнодорожным транспортом мелкими партиями, водным транспортом, в смешанном сообщении - железнодорожным и водным, а также отгружаемые на склады длительного хранения, упаковывают в плотные дощатые или деревянные ящики с обтяжкой стальной лентой шириной 15-200 мм по ГОСТ 3560 или мягкой (отожженной) проволокой диаметром 1,2-2,0 мм по ГОСТ 3282. Допускается скреплять ящики уголками из стальных полосок по ГОСТ 2364.

1.2.8. Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной не менее 70 мм или сшиты металлическими скобами, схема сшивки по ГОСТ 9142.

Допускается использование полиэтиленовой ленты с липким слоем по ГОСТ 20477, лент шириной 70-100 мм, нарезанных из мешочной бумаги по ГОСТ 2228, и других клеевых лент, разрешенных Минздравом для пищевой промышленности.

1.2.9. Пряности в стеклянных банках допускается формировать для групповой упаковки в полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 массой нетто не более 20 кг.

1.2.10. Тканевые мешки должны быть зашиты нитками по нормативной документации, шпагатом по ГОСТ 17308 или другими видами ниток.

2. МАРКИРОВКА

2.1. Маркировка потребительской тары

2.1.1. Маркировка должна быть нанесена непосредственно на потребительскую тару или на этикетку и должна содержать:

наименование предприятия-изготовителя, его почтовый адрес и товарный знак;

наименование продукции;

массу нетто;

состав продукции (для смесей);

способ употребления (для смесей);

дату выработки и номер смены;

срок хранения, если он приведен в нормативно-технической документации на продукцию;

обозначение нормативно-технической документации на продукцию без указания года ее регистрации;

надпись "Хранить в сухом, прохладном и темном месте" и другие дополнительные сведения по нормативно-технической документации на конкретный вид продукции.

Примечания:

1. Дата выработки и номер смены должны быть обозначены семизначным числом арабскими цифрами и нанесены печатанием маркировочной краской или штампованием.

Пример условного обозначения, наносимого на продукцию, изготовленную 3 июля 1989 г. второй сменой: 0307892.

2. Допускается по согласованию с потребителем заменять надписи "дата выработки и номер смены", "срок хранения" на "использовать до . . .".

Например: "использовать до 15.03.90".

2.1.2. При нанесении маркировки на пряности, вырабатываемые в союзных республиках, допускается дополнительно наносить маркировку на языке союзной республики.

2.1.3. Этикетка должна быть целой, чистой, наклеенной без морщин и перекосов. Клей, применяемый для наклеивания этикеток, должен быть изготовлен из поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992, кукурузного крахмала по ГОСТ 7697*, картофельного крахмала по ГОСТ 7699 или декстрина по ГОСТ 6034.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51985-2002.

2.1.4. Краски, применяемые при маркировке, должны быть стойкими, немажущимися, без запаха и должны быть разрешены для пищевой промышленности Минздравом.

2.2. Маркировка транспортной тары

2.2.1. Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Беречь от влаги" для пряностей, упакованных в пакеты и пачки, и "Хрупкое. Осторожно" для пряностей, упакованных в стеклянные банки.

2.2.2. На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую:

наименование предприятия-изготовителя, его почтовый адрес;

наименование продукции;

наименование потребительской тары;

количество единиц потребительской тары;

дату выработки и номер смены;

срок хранения, если он приведен в маркировке потребительской тары;

обозначение нормативно-технической документации на продукцию без указания года ее регистрации;

номер укладчика.

Допускается номер укладчика указывать на отдельном ярлыке, вложенном в каждую единицу транспортной тары.

Примечание. Надписи "дата выработки и номер смены", "срок хранения" заменяют на "использовать до ...", если данная надпись приведена в маркировке потребительской тары.

3. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Пряности транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

3.2. Транспортирование грузов пакетами на поддонах - по ГОСТ 26663.

Средства скрепления грузов в транспортных пакетах - по ГОСТ 21650.

3.3. Транспортирование пряностей, упакованных в ящики из гофрированного картона, железнодорожным транспортом в прямом сообщении, проводят повагонными отправками и в универсальных контейнерах по ГОСТ 18477 с обязательным ограждением дверных проемов

щитами.

3.4. Транспортирование пряностей, упакованных в ящики из гофрированного картона, водным транспортом в прямом сообщении, железнодорожным и водным транспортом в смешанном сообщении проводят в универсальных контейнерах по ГОСТ 18477.

Допускается укладывать в контейнеры фанерные и дощатые ящики.

3.5. Не допускается транспортировать пряности совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами или материалами.

4. ХРАНЕНИЕ

4.1. Пряности хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

4.2. При хранении ящики с пряностями устанавливают на стеллажи и поддоны штабелями, по высоте не более восьми ящиков. Расстояние между штабелями, а также штабелями и стенами должно быть не менее 0,7 м.

4.3. Не допускается:

укладывать пряности вблизи водопроводных и канализационных труб, отопительных приборов;

проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя;

хранить пряности совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами или материалами.

4.4. Срок хранения пряностей устанавливают в нормативно-технической документации на продукцию конкретного вида.

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