

ГОСТ 28877-90
(ИСО 927-80)

Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

Определение примесей

Spices and condiments. Determination of foreign matters

МКС 67.220.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 1991-07-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам, 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 29.12.90 N 3712

3. Настоящий стандарт подготовлен методом прямого применения международного стандарта ИСО 927-80 "Пряности и приправы. Определение содержания примесей" и полностью ему соответствует

4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Обозначение международного стандарта	Номер раздела
ГОСТ 28876-90	ИСО 948-80	2; 6

--	--	--

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

Настоящий стандарт применим для большинства пряностей и приправ. Вследствие разнообразия таких продуктов может возникнуть необходимость модифицировать метод или выбрать более подходящий.

Такие модификации или другие методы указывают в стандартах на пряности и приправы.

Требования настоящего стандарта являются рекомендуемыми.

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает метод определения примеси в пряностях и приправах.

2. ССЫЛКА

[ГОСТ 28876-90 Пряности и приправы. Отбор проб.](#)

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Примесь (в данной пряности или приправе) - посторонние вещества, указанные в стандартах на конкретные пряности и приправы и отделяемые при помощи метода, установленного в настоящем стандарте, или при помощи специального метода, который указан в стандартах на пряности и приправы.

4. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Физическое отделение и взвешивание примеси, находящейся в пробе для анализа.

5. АППАРАТУРА

5.1. Часовое стекло.

5.2. Аналитические весы.

6. ОТБОР ПРОБ

Отбор проб - по [ГОСТ 28876](#).

7. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА

7.1. Приготовление пробы для анализа

Лабораторную пробу тщательно перемешивают и, при необходимости, измельчают.

7.2. В зависимости от вида пряности взвешивают с точностью до 1 г 100-200 г пробы (п.7.1).

7.3. Определение примеси (см. примечание к разд.8)

Отделяют примесь от анализируемой пряности или приправы (п.7.2) и насыпают ее на часовое стекло (п.5.1), которое предварительно высушивают и взвешивают с точностью до 1 мг.

8. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Массовую долю примеси в процентах вычисляют по формуле

$$(m_2 - m_1) \cdot \frac{100}{m_0},$$

где m_0 - масса навески пряности, г;

m_1 - масса часового стекла, г;

m_2 - масса часового стекла и примеси, г.

Примечание. Если в стандарте на конкретные пряности или приправы указаны пределы отдельных компонентов примеси, то проводят анализ относительно каждого из этих компонентов, а в протокол анализа результаты заносят отдельно.

9. ПРОТОКОЛ АНАЛИЗА

В протоколе анализа должен быть указан использованный метод и полученные результаты. В протоколе также указывают условия анализа, не установленные настоящим стандартом, и другие условия, влияющие на результаты.

Протокол должен содержать все данные, необходимые для полной идентификации пробы.

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