

ГОСТ 29046—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ
ИМБИРЬ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 1—2004

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва



ГОСТ 29046-91, Пряности. Имбирь. Технические условия
Spices. Ginces. Specifications

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

ИМБИРЬ

ГОСТ
29046—91

Технические условия

Spices. Ginger. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9912Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — имбирь, представляющую собой высушенные очищенные корневища тропического растения *Zingiber officinale* Rose (из семейства имбирных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Имбирь 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 производства имбиря применяют сырье — очищенные и высушенные корневища тропического растения *Zingiber officinale* Rose. Качество сырья должно соответствовать техническим требованиям, установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

1.2.2. В зависимости от назначения имбирь производят кусочками корневищ, молотым или строганым.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика имбиря			Метод анализа
	кусочками корневищ	молотого	строганого	
Внешний вид	Куски корневищ различной формы и размера	Порошкообразный	Плоские пластинки различной формы и размера	По ГОСТ 28875
Цвет	Светло-серый	Серовато-желтый	Серовато-желтый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный имбирю. Вкус жгуче-пряный. Посторонние привкус и запах не допускаются			По ГОСТ 28875

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1992
© ИПК Издательство стандартов, 2004

С. 2 ГОСТ 29046—91

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма для имбиря		Метод анализа
	кусочками корневищ и строганого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не более	1,4	1,4	По ГОСТ 28875
Массовая доля корневищ с грубоволокнистым строением и потемневшей сердцевинной, %, не более	5,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля корневищ пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных корневищ, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			
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	—	75	
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
Посторонние примеси и гнилые корневища	Не допускаются	—	По ГОСТ 28875

П р и м е ч а н и я:

1. В имбире, поступающем из Вьетнама, допускается наличие корневищ с грубоволокнистым строением и потемневшей сердцевинной в количестве не более 10 %.
2. Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.
3. Крупность помола имбиря, 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.

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.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

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
Имбирь кусочками корневищ:	
Имбирь кусочками корневищ в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1111
2—5	91 9912 1251
Имбирь кусочками корневищ в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1222
3—5	91 9912 1232
Имбирь кусочками корневищ в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 1342
Имбирь кусочками корневищ в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9912 1443
Имбирь кусочками корневищ в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 1543
Имбирь кусочками корневищ в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 1849
Имбирь молотый:	
Имбирь молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1941
2—5	91 9912 1981
Имбирь молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,010	91 9912 2052
0,050	91 9912 2062
2—5	91 9912 2112
Имбирь молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 2172
Имбирь молотый в пачках из картона, массой нетто, г:	
10	91 9912 2273
50	91 9912 2283
Имбирь молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 2383
Имбирь молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 2699
Имбирь строганый:	
Имбирь строганый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 2801
2—5	91 9912 2851
Имбирь строганый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 2912
2—5	91 9912 2952
Имбирь строганый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 3022
Имбирь строганый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9912 3123
Имбирь строганый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 3223
Имбирь строганый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 3529

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищевконцентратной 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—275—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. Май 2004 г.

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартыановой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 27.05.2004. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,45. Тираж 126 экз. С 2490. Зак. 564.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru

Набрано в Издательстве на ПЭВМ

Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102