
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 973—
2016

Пряности

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ
[*Pimenta dioica* (L.) Merr.]
В ЗЕРНАХ ИЛИ МОЛОТЫЙ

Технические условия

(ISO 973:1999, Pimento (allspice) [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], whole or ground —
Specification, IDT)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2019

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2016 г. № 89-П)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|------------------------------------|---|
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 сентября 2016 г. № 1231-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 973—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 973:1999 «Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия» («Pimento (allspice) [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], whole or ground — Specification», IDT).

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для увязки с наименованиями, принятыми в существующем комплексе межгосударственных стандартов.

Международный стандарт разработан Подкомитетом ISO TC 34/SC 7 «Пряности, кулинарные травы и приправы» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

8 Некоторые элементы настоящего стандарта могут являться объектом патентных прав

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© ISO, 1999 — Все права сохраняются
© Стандартиформ, оформление, 2016, 2019



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|-----------------------------------|------------|-------------|----|--|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Туркмения | ТМ | Главгосслужба «Туркменстандартлары» |

(ИУС № 7 2022 г.)

Пряности

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] В ЗЕРНАХ ИЛИ МОЛОТЫЙ

Технические условия

Spices. Pimento (allspice) [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], whole or ground. Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к душистому перцу [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], в зернах или молотому.

Рекомендации, касающиеся условий хранения и транспортирования, приведены в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения).

ISO 927:1982¹⁾, *Spices and condiments — Determination of extraneous matter content* (Пряности и приправы. Определение содержания посторонних веществ)

ISO 928:1997, *Spices and condiments — Determination of total ash* (Пряности и приправы. Определение общего содержания золы)

ISO 930:1997, *Spices and condiments — Determination of acid-insoluble ash* (Пряности и приправы. Определение содержания золы, нерастворимой в кислоте)

ISO 939:1980, *Spices and condiments — Determination of moisture content — Entrainment method* (Пряности и приправы. Определение содержания влаги. Метод уноса)

ISO 948:1980, *Spices and condiments — Sampling* (Пряности и приправы. Отбор проб)

ISO 1108:1992, *Spices and condiments — Determination of non-volatile ether extract* (Пряности и приправы. Определение содержания нелетучего эфирного экстракта)

ISO 1208:1982, *Spices and condiments — Determination of filth* (Пряности и приправы. Определение содержания посторонних примесей)

ISO 2825:1981, *Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis* (Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа)

ISO 5498:1981, *Agricultural food products — Determination of crude fibre content — General method* (Продукты сельскохозяйственные пищевые. Определение содержания сырой клетчатки. Общий метод)

ISO 6571:1984²⁾, *Spices, condiments and herbs — Determination of volatile oil content* (Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел)

1) Заменен на ISO 927:2009. Однако для однозначного соблюдения требования настоящего стандарта, выраженного в датированной ссылке, рекомендуется использовать только указанное в этой ссылке издание.

2) Заменен на ISO 6571:2008. Однако для однозначного соблюдения требования настоящего стандарта, выраженного в датированной ссылке, рекомендуется использовать только указанное в этой ссылке издание.

3 Характеристика

Душистый перец представляет собой высушенные, незрелые, целые плоды растения *Pimenta dioica* (L.) Merr., диаметром от 3,5 до 9,5 мм, имеющие темно-коричневую окраску. Поверхность плодов довольно шероховатая и имеет кольцо, образованное сохранившимися фрагментами четырех чашелистиков чашечки цветка. Душистый перец также может быть в размолотом виде и представляет собой однородный порошок темно-коричневого цвета.

4 Требования¹⁾

4.1 Запах и вкус

Душистый перец имеет смешанный флейвор четырех пряностей, с преобладающими флейвором гвоздики, дополненными флейвором корицы, мускатного ореха и перца. Не допускается наличие какого-либо постороннего запаха или вкуса, в том числе прогорклости и плесени.

4.2 Отсутствие плесени, насекомых и т. п.

Душистый перец в зернах или молотый не должен содержать живых насекомых и плесени, а также никаких количеств мертвых насекомых, фрагментов насекомых и загрязнений, вызванных грызунами, видимых невооруженным глазом (скорректированным, если требуется, в случае плохого зрения) или при увеличении, которое может потребоваться в каждом конкретном случае. Если используемое увеличение превышает 10-кратное, этот факт необходимо отразить в протоколе испытаний.

В случае разногласий, загрязненность молотого душистого перца должна определяться методом, описанным в ISO 1208.

4.3 Посторонние примеси

При применении настоящего стандарта посторонними примесями считают все части растения, которые не относятся к плодам душистого перца, а также прочие примеси животного, растительного или минерального происхождения.

Поврежденные плоды не рассматривают в качестве посторонней примеси.

Массовая доля посторонних примесей в высушенных плодах душистого перца должна быть не более 1 % при определении по методу, установленному в ISO 927.

4.4 Классификация

Душистый перец классифицируют на 2 категории: А и В, в соответствии с содержанием эфирных масел (см. таблицу 1).

5 Требования к физико-химическим показателям

Душистый перец в зернах или молотый должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1 — Требования к физико-химическим показателям душистого перца (в зернах или молотого)

| Наименование показателя | Требования | | Стандарт на метод испытаний |
|---|------------|---------|-----------------------------|
| | в зернах | молотый | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 12 | 12 | ISO 939 |
| Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более | 4,5 | 4,5 | ISO 928 |

¹⁾ Перец душистый изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Окончание таблицы 1

| Наименование показателя | Требования | | Стандарт на метод испытаний |
|--|------------|---------|-----------------------------|
| | в зернах | молотый | |
| Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более | 0,4 | 0,4 | ISO 930 |
| Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, см ³ /100 г: категория А, более категория В, не менее | 3 2 | 2 1 | ISO 6571 |
| Массовая доля нелетучего эфирного экстракта в пересчете на сухое вещество, %, не более | — | 8,5 | ISO 1108 |
| Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на сухое вещество, %, не более | — | 27,5 | ISO 5498 |

6 Отбор проб

Отбор проб проводят в соответствии с ISO 948.

7 Методы испытаний

Пробы душистого перца (в зернах или молотого) подлежат испытанию на соответствие требованиям настоящего стандарта согласно методам, указанным в пунктах 4.2, 4.3, разделе 5 и таблице 1. Измельченную пробу готовят в соответствии с ISO 2825.

Пробы душистого перца в зернах размалывают до такой степени, чтобы весь порошок проходил через сито с размером ячеек 1 мм. Данный продукт используют для определения показателей, приведенных в таблице 1.

8 Упаковка и маркировка

8.1 Упаковка¹⁾

Целый или молотый душистый перец упаковывают в чистую и прочную упаковку, изготовленную из материала, который не оказывает негативного влияния на продукт, защищает его от воздействия и потери влаги и летучих веществ.

Упаковка должна также соответствовать требованиям национального законодательства в области защиты окружающей среды.

8.2 Маркировка²⁾

На каждую упаковку или на этикетку, надежно прикрепленную к каждой упаковке, должна быть нанесена следующая маркировка, содержащая:

- a) наименование продукта (с указанием типа: в зернах или молотый) и торговое наименование;
- b) наименование и адрес изготовителя или упаковщика и торговую марку, если имеется;
- c) номер партии или кодовый номер;
- d) массу нетто;
- e) категорию;
- f) страну-изготовителя;
- g) любую другую информацию по требованию покупателя, например, год сбора урожая и дату упаковки (если известна);
- h) ссылку на настоящий стандарт.

¹⁾ Упаковка и материалы, из которой она изготовлена, должны соответствовать требованиям, установленным [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

²⁾ Маркировка должна соответствовать требованиям, установленным [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Рекомендации, касающиеся условий хранения и транспортирования¹⁾

Упаковки с душистым перцем следует хранить в закрытом помещении, хорошо защищенном от солнца, дождя и перегрева.

Помещение для хранения должно быть сухим, не иметь посторонних запахов и быть защищено от проникновения насекомых и вредителей. Вентиляция должна быть регулируемой, чтобы можно было хорошо проветривать помещение в сухих условиях, и должна быть полностью закрыта во влажных условиях. На складе длительного хранения должно присутствовать оборудование для фумигации.

Обращаться с упаковками и транспортировать их следует в условиях защиты от дождя, солнца или других источников нагревания, от посторонних запахов и заражения насекомыми, особенно в трюмах кораблей.

¹⁾ Требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования, реализации и утилизации душистого перца установлены [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Приложение ДА
(справочное)

**Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов ссылочным
межгосударственным стандартам**

Таблица ДА.1

| Обозначение ссылочного международного стандарта | Степень соответствия | Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта |
|--|----------------------|--|
| ISO 927:1982 | MOD | ГОСТ 28877—90 (ИСО 927—80) «Пряности и приправы. Определение примесей» ¹⁾ |
| ISO 928:1997 | IDT | ГОСТ ISO 928—2015 «Пряности и приправы. Определение общего содержания золы» |
| ISO 930:1997 | IDT | ГОСТ ISO 930—2015 «Пряности и приправы. Определение содержания золы, нерастворимой в кислоте» |
| ISO 939:1980 | MOD | ГОСТ 28879—90 (ИСО 939—80) «Пряности и приправы. Определение влаги методом отгонки» |
| ISO 948:1980 | MOD | ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) «Пряности и приправы. Отбор проб» |
| ISO 1108:1992 | IDT | ГОСТ ISO 1108—2018 «Пряности и приправы. Определение содержания нелетучего эфирного экстракта» |
| ISO 1208:1982 | MOD | ГОСТ 28880—90 (ИСО 1208—82) «Пряности и приправы. Определение посторонних примесей» |
| ISO 2825:1981 | IDT | ГОСТ ISO 2825—2015 «Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа» |
| ISO 5498:1981 | — | * |
| ISO 6571:1984 | — | * 2) |
| <p>* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта.</p> <p>Пр и м е ч а н и е — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - IDT — идентичные стандарты; - MOD — модифицированные стандарты. | | |

¹⁾ Действует ГОСТ ISO 927—2014 «Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ», идентичный ISO 927:2009.

²⁾ Действует ГОСТ ISO 6571—2016 «Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)», идентичный ISO 6571:2008.

Библиография

- [1] TP TC 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] TP TC 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [3] TP TC 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [4] TP TC 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.5:006.354

МКС 67.220.10

Ключевые слова: душистый перец, в зернах, молотый

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Поправка к ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|-----------------------------------|------------|-------------|----|--|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Туркмения | ТМ | Главгосслужба «Туркменстандартлары» |

(ИУС № 7 2022 г.)