

Плоды кориандра

**ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ
И ПОСТАВКАХ**

Технические условия

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Институтом эфиромасличных и лекарственных растений

ВНЕСЕН Государственным комитетом Украины по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21 ноября 1997 г.)

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|----------------------------|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Армения | Армгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Республики Беларусь |
| Грузия | Грузстандарт |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Республика Узбекистан | Узгосстандарт |
| Украина | Госстандарт Украины |

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 10 мая 2000 г. № 132-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 17081—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2001 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 17081—81

© ИПК Издательство стандартов, 2000

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Плоды кориандра

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ И ПОСТАВКАХ

Технические условия

Fruits of coriander. Requirements for purchases and deliveries. Specifications

Дата введения 2001—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды кориандра (*Coriandrum sativum* L.), заготавливаемые и поставляемые для промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17082.1—93 Плоды эфиромасличных культур для промышленной переработки. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 17082.2—95 Плоды эфиромасличных культур для промышленной переработки. Метод определения влажности

ГОСТ 17082.3—95 Плоды эфиромасличных культур для промышленной переработки. Метод определения содержания расколотых плодов, эфиромасличных примесей и другой засоренности

ГОСТ 17082.4—88 Плоды эфиромасличных культур. Промышленное сырье. Методы определения запаха и зараженности вредителями

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия.

3 Технические требования

3.1 Плоды кориандра должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

3.2 Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за плоды кориандра, приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

В процентах

| Наименование показателя | Норма |
|---|----------------|
| Массовая доля влаги | 13,0 |
| Массовая доля расколотых плодов (полуплодиков) | 15,0 |
| Массовая доля сорной примеси | 2,0 |
| Массовая доля эфиромасличной примеси данного растения | 10,0 |
| Эфиромасличная примесь других растений | Не допускается |

3.3 Ограничительные нормы для заготавливаемых и поставляемых плодов кориандра, при превышении которых сырье не подлежит приемке, приведены в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

В процентах

| Наименование показателя | Норма |
|---|--------------------|
| Массовая доля влаги, не более | 16,0 |
| Массовая доля сорной примеси, не более | 20,0 |
| Массовая доля эфиромасличной примеси данного растения, не более | 2,0 |
| Зараженность клещом | Не выше II степени |

3.4 Заготавливаемые и поставляемые плоды кориандра должны быть в здоровом, негреющемся состоянии; иметь желтовато-бурый цвет (возможен зеленоватый оттенок) и пряно-ароматический запах, свойственный нормальным плодам кориандра.

3.5 К сорной примеси, относят:

- весь проход, полученный при просеивании через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм;
- в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм;
- минеральную примесь (комочки земли, шлак, песок, камешки и т.п.);
- органическую примесь (частицы стеблей, листьев, плодовые оболочки и т.п.);
- семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме плодов и семян других эфиромасличных растений.

3.6 К эфиромасличной примеси данного растения относят плоды и полуплодики кориандра:

- с почерневшим ядром;
- заплесневевшие;
- проросшие;
- раздавленные;
- лишенные плодовых оболочек;
- поврежденные вредителями;
- плоды с трещинами по линии соединения полуплодиков.

3.7 К эфиромасличной примеси других растений относят семена, плоды и полуплодики растений, содержащие эфирное масло (анис, тмин, фенхель, укроп и т.п.).

3.8 Маркировка¹⁾

3.8.1 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192. На каждый мешок с плодами кориандра крепят ярлык с указанием:

- наименования продукции;
- наименования и адреса получателя;
- наименования и адреса отправителя;
- даты отгрузки;

¹⁾ На территории России действует ГОСТ Р 51074—97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

- количества мешков в партии;
- массы нетто;
- знака соответствия продукции (если она сертифицирована);
- манипуляционного знака «Боится сырости»;
- обозначения настоящего стандарта.

Внутри каждого мешка вкладывают этикетку с теми же данными.

Допускается крепить ярлыки на каждый четвертый мешок с указанием вышеизложенных данных.

3.9 Упаковка

3.9.1 Плоды кориандра, отвечающие базисным нормам, упаковывают в тканевые мешки по ГОСТ 30090 массой не более 30 кг. Отклонение по массе заполненных мешков ± 1 %.

3.9.2 Каждый мешок должен быть зашит.

4 Требования безопасности

Содержание токсичных элементов и пестицидов в плодах кориандра не должно превышать допустимые уровни, установленные в 6.2.4 «Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Минздрава СССР № 5061—89¹⁾ [1].

Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем по согласованию с органами государственного эпидемиологического надзора.

5 Правила приемки

Правила приемки по ГОСТ 17082.1.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб по ГОСТ 17082.1.

6.2 Определение влажности по ГОСТ 17082.2.

6.3 Определение содержания расколотых плодов, сорной и эфиромасличной примеси по ГОСТ 17082.3.

6.4 Определение запаха и зараженности вредителями по ГОСТ 17082.4.

6.5 Определение токсичных элементов по ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

6.6 Содержание пестицидов определяют по методикам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Плоды кориандра транспортируют всеми видами транспорта при соблюдении правил и требований, действующих на этих видах транспорта.

7.2 Плоды кориандра транспортируют насыпью или в мешках в крытых транспортных средствах.

7.3 Плоды кориандра должны храниться насыпью или в мешках в крытых, чистых, сухих, без посторонних запахов, не зараженных вредителями хранилищах в соответствии с санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

7.4 Каждую партию плодов кориандра, упакованную в мешки, укладывают отдельными штабелями. В складах с асфальтированным, бетонным или каменным полом мешки укладывают на поддоны или деревянный настил, отстоящие от пола не менее, чем на 0,15 м. Длину штабеля определяют размером складской площади и массой партии, ширину — длиной одного мешка. Высота штабеля не должна превышать толщины шести мешков, уложенных друг на друга.

¹⁾ На территории России действуют СанПиН 2.3.2.560—96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Расстояние между штабелями и стенами складского помещения должно быть не менее 0,75 м, а между отдельными штабелями — не менее 1 м.

7.5 При размещении, транспортировании и хранении на основании документов о качестве на каждую партию учитывают состояние плодов кориандра, указанное в таблице 3.

Таблица 3

В процентах

| Состояние плода кориандра | Норма |
|---------------------------|---------------|
| по влажности | |
| Сухие | Не более 12,0 |
| Средней сухости | 12,1 — 13,0 |
| Влажные | 13,1 — 16,0 |
| Сырые | 16,1 и более |
| по сорной примеси | |
| Чистые | Не более 4,0 |
| Средней чистоты | 4,1 — 8,0 |
| Сорные | 8,1 — 12,0 |
| Очень сорные | 12,1 и более |

ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

Библиография

- [1] МБТ 5061—89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

УДК (633.811:665.526.81)002.3:006.354

ОКС 65.020.20

С23

ОКСТУ 9726

Ключевые слова: кориандр, плоды, заготовка, поставка, массовая доля влаги, массовая доля сорной примеси, массовая доля эфиромасличной примеси

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 18.09.2000. Подписано в печать 24.10.2000. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,40. Тираж 225 экз. С 6076. Зак. 932.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. “Московский печатник”, 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102