



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 1003—
2016

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Пряности

ИМБИРЬ (*Zingiber officinale* Roscoe)

Технические условия

(ISO 1003:2008, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 12525
28 июля 2016 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 официального перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 4 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования (протоколом от 27 июля 2016 г. №89-П)

За принятие стандарта 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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 1003:2008 Специи. Имбирь (*Zingiber officinale* Roscoe). Технические условия [Spices — Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) — Specifications], IDT.

Международный стандарт разработан подкомитетом ISO TC 34/SC 7 «Специи, кулинарные ароматические травы и приправы» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальных органах по стандартизации вышеуказанных государств.

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

Некоторые элементы настоящего стандарта могут являться объектом патентных прав

Степень соответствия - идентичная (IDT)

5 ВЗАМЕН ГОСТ 29046-91

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

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

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Пряности

ИМБИРЬ (*Zingiber officinale* Roscoe)

Технические условия

Spices. Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). Specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к имбирию (*Zingiber officinale* Roscoe).

В приложении А приведен метод определения содержания кальция. Рекомендации, касающиеся условий хранения и транспортирования, приведены в приложении В.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы. Для датированных ссылок применяют только указанное издание. Для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного документа (включая все его изменения).

ISO 565, *Test sieves — Metal wire cloth, perforated metal plate and electroformed sheet — Nominal sizes of openings* (Сита контрольные. Проволочная ткань, перфорированные пластины и листы, изготовленные гальваническим методом. Номинальные размеры отверстий)

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

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

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

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

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

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

ISO 6571, *Spices, condiments and herbs — Determination of volatile oil content (hydrodistillation method)* [Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)]

3 Описание

3.1 Форма и внешний вид

Имбирь представляет собой высушенное очищенное или неочищенное корневище тропического растения *Zingiber officinale* Roscoe в виде кусочков корневищ неправильной формы длиной не менее 20 мм, в виде пластинок, строганый или молотый. Имбирь должен иметь желтовато-серый цвет. Его можно очистить или отскоблить, затем промыть и высушить. Имбирь можно отбелить лаймом. Сорт имбиря зависит от места производства сырья, вида обработки или цвета.

3.2 Аромат и вкус

Имбирь имеет характерный аромат и вкус: слегка острый, жгучий, свежий и кисловатый. Не допускается запах плесени, посторонний или горький привкус.

4 Требования

4.1 Общие требования

Пряность должна соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, по безопасности пищевых продуктов и защите прав потребителей, касающихся фальсификации (включая окрашивание натуральными или синтетическими красителями), загрязняющих веществ (таких как токсичные элементы и микотоксины) и пестицидов, и санитарно-гигиеническим требованиям.

Обработка такими веществами, как метилбромид, фосфид алюминия*, этиленоксид, или облучение, а также использование технологических добавок и химических отбеливающих веществ возможны только после заключения соглашения между покупателем и продавцом.

4.2 Физические требования

4.2.1 Зараженность вредителями

В имбире не должно быть живых насекомых и не должно быть видимых мертвых насекомых или их фрагментов.

Загрязнение молотого имбиря следует определять методом, установленным в ISO 1208.

4.2.2 Примеси и посторонние вещества

Массовая доля примесей в имбире не должна превышать 1 %, а массовая доля посторонних веществ не должна превышать 0,5 % при определении методом, установленным в ISO 927.

4.2.3 Отсутствие частиц с грубоволокнистым строением

В молотом имбире не должно содержаться частиц и волокон с грубоволокнистым строением. Тонкость помола должна быть согласована между покупателем и продавцом.

4.3 Химические требования

Имбирь должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1 — Химические требования к имбирю

Наименование показателя	Норма	Стандарт на метод испытаний
Массовая доля влаги а) целый/кусочки, %, не более б) молотый, %, не более	12,0 11,0	ISO 939
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	8,0	ISO 928
Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, в пересчете на сухое вещество, %, не более	1,5	ISO 930
Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество: а) целый/кусочки, не менее б) молотый, не менее	1,5 1,0	ISO 6571
Массовая доля кальция (в форме оксида) а) неотбеленный, %, не более б) отбеленный (необязательно) ^а , %, не более	1,1 2,5	Приложение А
^а По соглашению между покупателем и продавцом.		

Диоксид серы может использоваться только для отбеливания имбиря после согласования между покупателем и поставщиком. Содержание диоксида серы, например по массе, должно соответствовать национальному или международному законодательству, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

* Например, в продаже имеется фостоксин. Эта информация дана для удобства пользователей настоящего стандарта и не означает, что ISO поддерживает этот продукт.