



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 973—  
2016

НИФСыТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Пряности

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

Технические условия

(ISO 973:1999, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 12524  
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 (протокол 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
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 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).

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

Степень соответствия - идентичная (IDT)

Некоторые элементы настоящего стандарта могут являться объектом патентных прав

### 5 ВЗАМЕН ГОСТ 29045-91

*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

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 —

## 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

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного документа.

ISO 927:1982\*, *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 6571:1984\*\*, *Spices, condiments and herbs — Determination of volatile oil content* (Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел)

\* Действует ISO 927:2009 *Spices and condiments — Determination of extraneous matter and foreign matter content* (Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ). Однако для однозначного соблюдения требования настоящего стандарта, выраженного в датированной ссылке, рекомендуется использовать только указанное в этой ссылке издание.

\*\* Действует ISO 6571:2008 *Spices, condiments and herbs — Determination of volatile oil content (hydrodistillation method)* [Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)]. 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 Требования\*

#### 4.1 Запах и вкус

Душистый перец имеет смешанный флейвор четырех пряностей, с преобладающим флейвором гвоздики, дополненным 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
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 <sup>3</sup> /100 г:			
категория А, более	3	2	ISO 6571
категория В, не менее	2	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.