

**ГОСТ 28877—90**  
**(ИСО 927—80)**

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т**

---

**ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ**  
**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРИМЕСЕЙ**

**Издание официальное**



**Москва**  
**Стандартинформ**  
**2011**

---

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й     С Т А Н Д А Р Т**

---

**ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ****Определение примесей**

Spices and condiments.  
Determination of foreign matters

**ГОСТ**  
**28877—90**  
**(ИСО 927—80)**

МКС 67.220.10  
ОКСТУ 9109

---

Дата введения **01.07.91**

**ВВЕДЕНИЕ**

Настоящий стандарт применим для большинства пряностей и приправ. Вследствие разнообразия таких продуктов может возникнуть необходимость модифицировать метод или выбрать более подходящий.

Такие модификации или другие методы указывают в стандартах на пряности и приправы. Требования настоящего стандарта являются рекомендуемыми.

**1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт устанавливает метод определения примеси в пряностях и приправах.

**2. ССЫЛКА**

ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) Пряности и приправы. Отбор проб.

**3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

Примесь (в данной пряности или приправе) — посторонние вещества, указанные в стандартах на конкретные пряности и приправы и отделяемые при помощи метода, установленного в настоящем стандарте, или при помощи специального метода, который указан в стандартах на пряности и приправы.

**4. СУЩНОСТЬ МЕТОДА**

Физическое отделение и взвешивание примеси, находящейся в пробе для анализа.

**5. АППАРАТУРА**

- 5.1. Часовое стекло.
- 5.2. Аналитические весы.

---

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

## 6. ОТБОР ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 28876.

## 7. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА

### 7.1. Приготовление пробы для анализа

Лабораторную пробу тщательно перемешивают и, при необходимости, измельчают.

7.2. В зависимости от вида пряности взвешивают с точностью до 1 г 100—200 г пробы (п. 7.1).

### 7.3. Определение примеси (см. примечание к разд. 8)

Отделяют примесь от анализируемой пряности или приправы (п. 7.2) и насыпают ее на часовое стекло (п. 5.1), которое предварительно высушивают и взвешивают с точностью до 1 мг.

## 8. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Массовую долю примеси в процентах вычисляют по формуле

$$(m_2 - m_1) \cdot \frac{100}{m_0},$$

где  $m_0$  — масса навески пряности, г;

$m_1$  — масса часового стекла, г;

$m_2$  — масса часового стекла и примеси, г.

**П р и м е ч а н и е.** Если в стандарте на конкретные пряности или приправы указаны пределы отдельных компонентов примеси, то проводят анализ относительно каждого из этих компонентов, а в протокол анализа результаты заносят отдельно.

## 9. ПРОТОКОЛ АНАЛИЗА

В протоколе анализа должен быть указан использованный метод и полученные результаты. В протоколе также указывают условия анализа, не установленные настоящим стандартом, и другие условия, влияющие на результаты.

Протокол должен содержать все данные, необходимые для полной идентификации пробы.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам, Всесоюзным научно-производственным объединением пищевконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3712
3. Настоящий стандарт подготовлен методом прямого применения международного стандарта ИСО 927—80 «Пряности и приправы. Определение содержания примесей» и полностью ему соответствует
4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Обозначение международного стандарта	Номер раздела
ГОСТ 28876—90	ИСО 948—80	2; 6

## 6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.