
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 2253—
2015

ПОРОШОК КАРРИ

Технические условия

(ISO 2253:1999, IDT)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2016

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47-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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2015 г. № 1001-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 2253—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 2253:1999 Curry powder — Specification (Порошок карри. Технические условия).

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).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеются в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

Степень соответствия — идентичная (IDT)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2016

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

ПОРОШОК КАРРИ

Технические условия

Curry powder.
Specification

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к порошку карри, который используется как вкусовой ингредиент при приготовлении пищевых продуктов и реализуется в торговых сетях по всему миру.

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

2 Нормативные ссылки

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

ISO 676 Spices and condiments — Botanical nomenclature (Пряности и приправы. Ботаническая номенклатура)

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

ISO 930 Spices and condiments — Determination of acid-insoluble ash (Пряности и приправы. Определение содержания золы, не растворимой 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 Технические требования

3.1 Описание и состав

3.1.1 Порошок карри — продукт, получаемый путем измельчения и перемешивания чистых, сухих и неповрежденных пряностей и приправ*. Допускается использовать любые виды пряностей и приправ, перечисленных в ISO 676**.

3.1.2 Содержание пряностей и приправ в порошке карри должно быть не менее 85 % (по массе). Пряности и приправы, входящие в состав смеси, должны соответствовать требованиям стандартов на данные виды продукции, если таковые имеются.

3.1.3 Порошок карри может содержать съедобные крахмалистые вещества (источник которых необходимо указать), содержание которых определяют методом, приведенным в приложении В.

Порошок карри может содержать пищевой хлорид натрия в количестве, не превышающем 5 % (по массе), его определяют методом, приведенным в приложении С.

* Порошок карри изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

** Основными компонентами порошка карри являются куркума и кориандр.

Порошок карри не должен содержать искусственных красителей (за исключением случаев, когда это особым образом разрешено национальным законодательством).

3.2 Запах и вкус

Запах и вкус порошка карри должен быть характерным для данного продукта, чистым, свежим и острым. Он не должен иметь постороннего запаха, а также прогорклости или прелости.

П р и м е ч а н и е — В зависимости от состава порошок карри может быть более или менее острым.

3.3 Отсутствие насекомых, плесеней и т. п.

Порошок карри не должен содержать мертвых насекомых, фрагментов насекомых и загрязнений, вызванных грызунами, видимых невооруженным глазом (при необходимости, с поправкой на нарушение зрения) или при увеличении, которое может потребоваться в каждом конкретном случае. Если используемое увеличение превышает 10-кратное, это необходимо отразить в протоколе испытаний.

В случае возникновения спорных ситуаций характеристики загрязнения порошка карри определяют методом, установленным в ISO 1208.

3.4 Тонкость помола

Тонкость помола порошка карри устанавливается национальными стандартами или требованиями со стороны потребителя.

3.5 Требования к физико-химическим показателям

Порошок карри должен также соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1, при испытании конкретно установленными методами.

Т а б л и ц а 1 — Требования к физико-химическим показателям порошка карри

Наименование показателя	Значение	Метод испытаний
Содержание влаги, % (по массе), не более	10	По ISO 939
Содержание золы, не растворимой в кислоте, % (по массе), в пересчете на сухое вещество, не более	2,0	По ISO 930
Содержание эфирных масел, см ³ /100 г, в пересчете на сухое вещество, не менее	0,25	По ISO 6571

4 Отбор проб

Отбор проб проводят методом, установленным в ISO 948.

5 Методы испытаний

Пробы порошка карри анализируют, чтобы убедиться, что они соответствуют требованиям настоящего стандарта, при этом используют методы испытаний, указанные в 3.1.3, 3.3 и таблице 1.

6 Упаковка и маркировка

6.1 Упаковка

Порошок карри упаковывают в герметичную, чистую и неповрежденную упаковку, изготовленную из материалов, которые не оказывают воздействие на продукт и защищают его от попадания влаги и от потери летучих веществ.

Упаковка должна также соответствовать требованиям национального законодательства, касающегося защиты окружающей среды*.

6.2 Маркировка**

На каждой упаковке или на ярлыке, прикрепленном к упаковке, должна быть размещена следующая информация:

* Упаковка и материалы, из которой она изготовлена, должны соответствовать требованиям, установленным [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

** Маркировка должна соответствовать требованиям, установленным [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

- a) наименование продукта, торговое или фирменное наименование (если используется);
- b) наименование и адрес изготовителя или упаковщика;
- c) код или номер партии;
- d) масса нетто;
- e) страна-изготовитель;
- f) в странах, в которых законодательство этого требует, наименование пряностей, приправ и других ингредиентов, используемых в приготовлении порошка карри, в убывающем порядке их содержания по массе;
- g) информация о наличии крахмала (в случае его добавления) и его источник;
- h) любая другая информация, требуемая покупателем, такая как дата упаковки, срок годности, условия хранения и возможная ссылка на настоящий стандарт.

Приложение А
(справочное)

Рекомендации, касающиеся условий хранения и транспортирования

Порошок карри производят и упаковывают в условиях, соответствующих требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт*.

Упаковки с порошком карри хранят в закрытых помещениях в условиях надежной защиты от воздействия солнечного света, дождя и избыточного тепла.

Помещение для хранения должно быть сухим, не иметь неприятных запахов и быть защищенным от проникновения насекомых и паразитов. Система вентиляции должна быть сконструирована таким образом, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию в условиях сухой погоды, она должна быть полностью закрыта, при работе в условиях влажной погоды. В помещении для хранения должно быть предусмотрено наличие надлежащего оборудования для дезинсекции.

Упаковки должны перекладываться и транспортироваться в условиях защиты от дождя, солнечного света и других источников избыточного тепла, следует избегать воздействия неприятных запахов и перекрестного заражения, особенно это касается трюмов кораблей.

* Срок годности порошка карри устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

Приложение В
(обязательное)

Определение крахмала — метод кислотного гидролиза

В.1 Сущность метода

Крахмал, экстрагируемый из порошка карри, подвергают гидролизу и проводят титрование с реактивом Фелинга. Вначале определяют содержание декстрозы в пробе. Содержание декстрозы определяют на основе значения титра и затем на основе полученных данных рассчитывают содержание крахмала.

В.2 Реактивы

В.2.1 Эфир диэтиловый.

В.2.2 Этанол, концентрацией 10 % (по объему).

В.2.3 Кислота соляная, концентрацией 2,5 % (по объему), приготовленная разведением 20 см³ концентрированной соляной кислоты ($\rho = 1,16 \text{ г/см}^3$) в 200 см³ воды.

В.2.4 Карбонат натрия, раствор концентрацией 20 г/дм³.

В.2.5 Основной раствор декстрозы

Взвешивают 10 г безводной декстрозы в мерной колбе с одной меткой вместимостью 1000 см³ и растворяют ее в воде. Добавляют к раствору 2,5 г бензойной кислоты. Колбу встряхивают, чтобы добиться растворения бензойной кислоты, и доводят объем водой до метки. Полученный раствор необходимо использовать в течение 48 ч.

В.2.6 Эталонный раствор декстрозы

Разбавляют определенную aliquоту основного раствора декстрозы по В.2.5 водным раствором бензойной кислоты концентрацией 0,25 г/дм³. Концентрация декстрозы в эталонном растворе должна быть такой, чтобы для восстановления всего количества меди в реактиве Фелинга по В.2.8, используемого для титрования, потребовалось от 15 до 50 см³ эталонного раствора декстрозы. Записывают концентрацию безводной декстрозы в данном растворе в миллиграммах на 100 см³ (см. примечание). Ежедневно приготавливают свежий раствор.

П р и м е ч а н и е — Если в процессе титрования используется 10 см³ реактива Фелинга, используют эталонный раствор с концентрацией безводной декстрозы от 0,11 до 0,30 г/дм³.

В.2.7 Раствор индикатора метиленового синего

Растворяют 0,2 г метиленового синего в воде и доводят объем до 100 см³.

В.2.8 Реактив Фелинга (модификация Сокслета)

В.2.8.1 Приготовление

Непосредственно перед использованием смешивают равные объемы раствора А и раствора В, которые готовят следующим образом.

а) Раствор А: растворяют 34,64 г пентагидрата сульфата меди ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) в воде в мерной колбе вместимостью 500 см³. Добавляют 0,5 см³ концентрированной серной кислоты ($\rho = 1,84 \text{ г/см}^3$) и доводят объем водой до 500 см³. При необходимости фильтруют или сливают с осадка.

б) Раствор В: растворяют 173 г тартрата калия-натрия ($\text{KNaC}_4\text{H}_4\text{O}_6 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$) и 50 г гидроксида натрия в мерной колбе вместимостью 500 см³. Доводят объем водой до 500 см³ и оставляют раствор на двое суток. При необходимости раствор фильтруют или сливают с осадка.

В.2.8.2 Установление титра

Эталонный раствор декстрозы по В.2.6 наливают в бюретку вместимостью 50 см³ (см. примечание 2). По таблице В.1 определяют титр (т. е. объем эталонного раствора декстрозы, который требуется для восстановления всего количества меди в реактиве Фелинга объемом 10 см³), соответствующий определенной концентрации эталонного раствора декстрозы.

П р и м е ч а н и е 1 — Например, если эталонный раствор декстрозы содержит 167,0 мг безводной декстрозы в 100 см³, соответствующий титр будет равен 30 см³.

Т а б л и ц а В.1 — Коэффициент пересчета на декстрозу, соответствующий 10 см³ реактива Фелинга

Титр, см ³	Коэффициент пересчета на декстрозу f^a	Содержание декстрозы в 100 см ³ раствора, мг
15	49,1	327,0
16	49,2	307,0
17	49,3	289,0
18	49,3	274,0
19	49,4	260,0
20	49,5	247,4
21	49,5	235,8
22	49,6	225,5
23	49,7	216,1

Титр, см ³	Коэффициент пересчета на декстрозу f^a	Содержание декстрозы в 100 см ³ раствора, мг
24	49,8	207,4
25	49,8	199,3
26	49,9	191,8
27	50,0	184,9
28	50,0	178,5
29	50,0	172,5
30	50,1	167,0
31	50,2	161,8
32	50,2	156,9
33	50,3	152,4
34	50,3	148,0
35	50,4	143,9
36	50,4	140,0
37	50,5	136,4
38	50,5	132,9
39	50,6	129,6
40	50,6	126,5
41	50,7	123,6
42	50,7	120,8
43	50,8	118,1
44	50,8	115,5
45	50,9	113,0
46	50,9	110,6
47	51,0	108,4
48	51,0	106,2
49	51,0	104,1
50	51,1	102,2

Если полученное значение не сопоставимо со значением, приведенным в данной таблице, то характеристики эталонного раствора безводной декстрозы необходимо перепроверить.

^a В миллиграммах безводной декстрозы, соответствующей 10 см³ реактива Фелинга.

Отбирают пипеткой 10 см³ реактива Фелинга в коническую колбу вместимостью 300 см³ и выливают из бюретки практически весь эталонный раствор декстрозы, необходимый для эффективного восстановления всего количества меди, таким образом, чтобы для завершения титрования потребовалось не более 1 см³ раствора. Содержимое колбы осторожно кипятят в течение 2 мин. Затем, не прерывая кипячения, добавляют 1 см³ раствора индикатора метиленового синего по В.2.7. Продолжая кипячение содержимого колбы, начинают добавлять эталонный раствор декстрозы по В.2.6 (по одной или двум каплям) из бюретки до тех пор, пока синий цвет индикатора не исчезнет. Титрование завершают в течение 1 мин, таким образом, содержимое колбы подвергается непрерывному кипячению в течение 3 мин. Записывают значение титра.

Значение титра (полученное прямым титрованием) умножают на количество миллиграмм безводной декстрозы, содержащейся в 1 см³ эталонного раствора декстрозы, при этом получают коэффициент пересчета на декстрозу. Данный коэффициент сравнивают с коэффициентом пересчета на декстрозу, приведенным в таблице В.1, и определяют поправку (если таковая требуется) к коэффициентам пересчета на декстрозу из таблицы В.1.

Примечание 2 — В процессе добавления раствора декстрозы к реакционной смеси бюретку допускается держать в руке над колбой. Бюретки могут быть оснащены малой отводной трубкой, которая дважды согнута под прямым углом таким образом, чтобы корпус бюретки можно было держать вдали от пара при добавлении раствора. Бюретки со стеклянными кранами не подходят для данной работы, поскольку краны нагреваются паром и могут заклинивать.

Следует заметить, что при предварительном и стандартном методах титрования, колбы с реакционной смесью находятся на проволочной сетке над пламенем в течение всего процесса титрования.

В.2.8.3 Пример

Концентрация безводной декстрозы в эталонном растворе

декстрозы..... 167,0 мг на 100 см³;

титр, полученный прямым титрованием..... 30,1 см³;

коэффициент пересчета на декстрозу для 30,1 см³ эталонного

раствора декстрозы Титр, в кубических сантиметрах ×
количество миллиграмм безводной
декстрозы в 1 см³ эталонного раствора
декстрозы
= 30,1 · 1,670 = 50,267;

коэффициент пересчета на декстрозу для 30,1 см ³ эталонного раствора декстрозы из таблицы В.1 (рассчитанный путем интерполирования).....	50,11;
поправка к коэффициентам пересчета на декстрозу из таблицы В.1	50,267 — 50,11 = 0,157.

В.3 Оборудование и посуда

Используют обычное лабораторное оборудование и, в частности, нижеприведенное.

В.3.1 Колбы мерные с одной меткой вместимостью 1000, 500 и 250 см³.

В.3.2 Весы аналитические с точностью взвешивания ± 0,001 г.

В.3.3 Бюретка вместимостью 50 см³.

В.3.4 Колбы конические вместимостью 300 см³.

В.3.5 Холодильник обратный.

В.4 Порядок проведения анализа

В.4.1 Приготовление анализируемого раствора

0,5 г порошка карри экстрагируют пятью порциями диэтилового эфира по В.2.1 по 10 см³, раствор пропускают через фильтровальную бумагу, которая полностью задерживает мельчайшие гранулы крахмала. Упаривают диэтиловый эфир, образовавшийся остаток промывают 150 см³ этанола по В.2.2. Тщательно смывают остаток с фильтровальной бумаги 200 см³ холодной воды. Нерастворенный остаток нагревают в течение 2 ч в присутствии 220 см³ разбавленной соляной кислоты по В.2.3 в колбе с обратным холодильником по В.3.5. Содержимое охлаждают и нейтрализуют раствором карбоната натрия по В.2.4. Раствор переносят количественно в колбу вместимостью 250 см³ и разбавляют до метки водой.

В.4.2 Предварительный метод титрования

Анализируемый раствор по В.4.1 заливают в бюретку вместимостью 50 см³ (если раствор непрозрачен, его можно отфильтровать) (см. В.2.8.2, примечание 2). Отбирают пипеткой 10 см³ реактива Фелинга по В.2.8 в коническую колбу вместимостью 300 см³ и вливают в колбу из бюретки 15 см³ раствора. Без дальнейшего разбавления нагревают содержимое колбы на проволочной сетке и кипятят. После 15 с кипения раствора, когда практически все количество меди восстановилось, добавляют 1 см³ раствора индикатора метиленового синего по В.2.7. Продолжают кипятить содержимое колбы в течение 1—2 мин с момента начала кипения, после чего добавляют раствор из бюретки небольшими порциями (по 1 см³ или менее), при этом позволяют жидкости кипеть в течение примерно 10 с в промежутках между внесением порций до тех пор, пока синий цвет индикатора не исчезнет (см. примечание 1).

В случае если после добавления к реактиву Фелинга 15 см³ приготовленного раствора все еще остается значительное количество не восстановленной после кипячения в течение 15 с меди, раствор добавляют из бюретки большими порциями (более 1 см³) и позволяют смеси кипеть в течение 15 с после каждого добавления.

Раствор продолжают добавлять через интервалы в 15 с до тех пор, пока станет небезопасным добавлять его большими порциями. На данном этапе кипячение продолжают в течение дополнительных 2 мин, затем добавляют 1 см³ индикатора, завершают титрование путем добавления анализируемого раствора небольшими порциями (менее 1 см³) (см. примечание 2).

Примечание 1 — Рекомендуется не добавлять индикатор до приближения конечной точки титрования, поскольку до этого момента индикатор полностью сохраняет свой цвет и лаборант не получает сигнал о том, что процесс титрования следует замедлить.

Примечание 2 — В случае, когда лаборант уже имеет определенный опыт работы с данным методом, нередко достаточно точный результат может быть получен единичным измерением с помощью предварительного метода титрования. Для достижения наибольшей точности метода следует проводить второе титрование с помощью стандартного метода титрования по В.4.3.

В.4.3 Стандартный метод титрования

Отбирают пипеткой 10 см³ реактива Фелинга по В.2.8 в коническую колбу вместимостью 300 см³ и вливают в нее из бюретки практически все количество анализируемого раствора, необходимое для восстановления всего количества меди (определенное по В.4.2) таким образом, чтобы по возможности для завершения титрования потребовалось не более 1 см³ раствора. Содержимое колбы осторожно кипятят в течение 2 мин. По прошествии 2 мин, не прерывая процесс кипячения, добавляют 1 см³ раствора индикатора метиленового синего по В.2.7. Продолжая кипячение, добавляют раствор из бюретки (по 1—2 капли) до момента исчезновения синей окраски индикатора (см. В.4.2, примечание 1). Процесс титрования необходимо завершить в течение 1 мин так, чтобы содержимое колбы подвергалось непрерывному кипячению в общей сложности 3 мин.

В.5 Расчеты

В.5.1 Используют коэффициенты пересчета на декстрозу, приведенные в таблице В.1, соответствующие определенному титру (определенному по В.4.3), и применяют поправку, предварительно определенную по В.2.8.2. Содержание декстрозы в анализируемом растворе рассчитывают по формуле

$$m = \frac{f}{V_T}, \quad (1)$$

где m — масса безводной декстрозы в 1 см³ анализируемого раствора, мг;

f — коэффициент пересчета на декстрозу;

V_T — титр.

В процессе анализа вместо использования 10 см³ реактива Фелинга можно использовать 25 см³ (в том числе при определении титра реактива Фелинга по В.2.8.2). В этом случае эталонный раствор декстрозы, используемый для определения титра реактива Фелинга, а также анализируемый раствор по В.4.1 должны иметь концентрацию безводной декстрозы 0,25—0,75 г/дм³. Для проведения расчетов необходимо пользоваться таблицей В.2.

Т а б л и ц а В.2 — Коэффициент пересчета на декстрозу, соответствующий 25 см³ реактива Фелинга

Титр, см ³	Коэффициент пересчета на декстрозу f^a	Содержание декстрозы в 100 см ³ раствора, мг
15	120,2	801,0
16	120,2	751,0
17	120,2	707,0
18	120,2	668,0
19	120,3	638,0
20	120,3	601,5
21	120,3	572,9
22	120,4	547,3
23	120,4	523,6
24	120,5	501,9
25	120,5	482,0
26	120,6	463,7
27	120,6	446,8
28	120,7	431,0
29	120,7	416,4
30	120,8	402,7
31	120,8	389,7
32	120,8	377,6
33	120,9	366,3
34	120,9	355,6
35	121,0	345,6
36	121,0	336,3
37	121,1	327,4
38	121,2	318,8
39	121,2	310,7
40	121,2	303,1
41	121,3	295,9
42	121,4	289,0
43	121,4	282,4
44	121,5	276,1
45	121,5	270,1
46	121,6	264,3
47	121,6	258,8
48	121,7	253,5
49	121,7	248,4
50	121,8	243,6
Если полученное значение не сопоставимо со значением, приведенным в данной таблице, то характеристики эталонного раствора безводной декстрозы необходимо перепроверить.		
^a В миллиграммах безводной декстрозы, соответствующей 25 см ³ реактива Фелинга.		

В таблицах В.1 и В.2 приведены значения объемов растворов сахаров в кубических сантиметрах, промежуточные значения могут быть получены путем интерполирования.

В.5.2 Содержание крахмала (в пересчете на сухое вещество) w_s , выраженное в виде массовой доли, %, рассчитывают по формуле

$$w_s = \frac{9,3m_D V}{m_c(100 - w_M)}, \quad (2)$$

где m_D — масса безводной декстрозы в 1 см³ раствора (см. В.2.5), мг;

V — общий объем анализируемого раствора (см. В.4.1), см³;

m_c — масса порошка карри, использованного для приготовления V см³ анализируемого раствора, г;

w_M — содержание влаги в порошке карри, выраженное как массовая доля, %.

Приложение С
(обязательное)

Определение содержания хлорида натрия

С.1 Реактивы

С.1.1 Кислота азотная разбавленная

К одному объему концентрированной азотной кислоты ($\rho = 1,42 \text{ г/см}^3$) добавляют четыре объема воды. Раствор кипятят, пока он не станет бесцветным, с целью удаления низших оксидов азота.

С.1.2 Эталонный раствор нитрата серебра, концентрацией $0,1 \text{ моль/дм}^3$.

С.1.3 Раствор индикатора железа (III), насыщенный раствор сульфата железа(III)-аммония $[\text{FeNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}]$.

С.1.4 Эталонный раствор тиоцианата калия, концентрацией $0,1 \text{ моль/дм}^3$.

С.2 Лабораторная посуда

С.2.1 Платиновая чашка.

С.2.2 Колба Эрленмейера.

С.3 Порядок проведения анализа

Взвешивают приблизительно 5,0 г порошка карри в платиновой чашке и получают общую золу методом, установленным в ISO 928. Растворяют золу в горячей воде. Фильтруют и тщательно промывают чашку и осадок горячей водой до полного вымывания хлоридов. Фильтрат и промывные воды сливают в колбу Эрленмейера по С.2.2, добавляют заранее известный объем эталонного раствора нитрата серебра по С.1.2 в небольшом избытке, 5 см^3 раствора индикатора по С.1.3 и несколько кубических сантиметров разбавленной азотной кислоты по С.1.1. Титруют избыток нитрата серебра эталонным раствором тиоцианата калия по С.1.4 до появления устойчивой светло-коричневой окраски.

С.4 Расчеты

Содержание хлорида натрия рассчитывают по формуле

$$w = \frac{5,85(V_1 C_1 - V_2 C_2)}{m}, \quad (3)$$

где w — содержание хлорида натрия, выраженное в виде массовой доли, %;

V_1 — объем эталонного раствора нитрата серебра, см^3 ;

C_1 — концентрация эталонного раствора нитрата серебра, моль/дм^3 ;

V_2 — объем эталонного раствора тиоцианата калия, см^3 ;

C_2 — концентрация эталонного раствора тиоцианата калия, моль/дм^3 ;

m — масса анализируемой пробы, г.

Приложение ДА
(справочное)

**Сведения о соответствии межгосударственных стандартов
ссылочным международным стандартам**

Т а б л и ц а ДА.1

Обозначение и наименование международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование межгосударственного стандарта
ISO 676:1995 Пряности и приправы. Ботаническая номенклатура	—	*
ISO 928:1997 Пряности и приправы. Определение общего содержания золы	IDT	ГОСТ ISO 928—2015 Пряности и приправы. Определение общего содержания золы
ISO 930:1997 Пряности и приправы. Определение содержания золы, не растворимой в кислоте	IDT	ГОСТ ISO 930—2015 Пряности и приправы. Определение содержания золы, не растворимой в кислоте
ISO 939:1980 Пряности и приправы. Определение содержания влаги. Метод уноса	MOD	ГОСТ 28879—90 (ИСО 939—80) Пряности и приправы. Определение влаги методом отгонки
ISO 948:1980 Пряности и приправы. Отбор проб	MOD	ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) Пряности и приправы. Отбор проб
ISO 1208:1982 Пряности и приправы. Определение содержания посторонних примесей	MOD	ГОСТ 28880—90 (ИСО 1208-82) Пряности и приправы. Определение посторонних примесей
ISO 6571:2008 Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел	—	*
* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов: - IDT — идентичные стандарты; - MOD — модифицированные стандарты.		

Библиография

- | | |
|--------------------|---|
| [1] ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» |
| [2] ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» |
| [3] ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» |

УДК 664.5:006.354

МКС 67.220.10

IDT

Ключевые слова: порошок карри, определение содержания хлорида натрия, определение крахмала, метод кислотного гидролиза

Редактор *А.Э. Попова*

Корректор *П.М. Смирнов*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60х84^{1/8}.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 42 экз. Зак. 3875.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru

info@gostinfo.ru