
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 5561—
2015

ТМИН ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ НЕМОЛОТЫЙ

Технические условия

(ISO 5561:1990, IDT)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2018

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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 собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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

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
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 3 августа 2015 г. № 1051-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 5561—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 5561:1990 «Тмин черный и белый немолотый (*Carum carvi* Linnaeus). Технические условия» («Black caraway and blond caraway (*Carum carvi* Linnaeus), whole — Specification», 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 Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

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

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2018 г.

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 (www.gost.ru)

© ISO, 1990 — Все права сохраняются
© Стандартиформ, оформление, 2018

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

ТМИН ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ НЕМОЛОТЫЙ

Технические условия

Black and blond caraway, whole. Specification

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к немолотому черному и белому тмину (*Carum carvi* Linnaeus), двулетнему и однолетнему соответственно.

Настоящий стандарт не распространяется на *Carum Bulbocastanum*.

В настоящем стандарте термин «немолотый тмин» применяется по отношению к обоим видам тмина.

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 928:1980** Spices and condiments — Determination of total ash (Пряности и приправы. Определение общего содержания золы)

ISO 930:1980*** 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 2825:1981 Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis (Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа)

* Действует ISO 927:2009 Spices and condiments — Determination of extraneous matter and foreign matter content (Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ).

** Действует ISO 928:1997 Spices and condiments — Determination of total ash (Пряности и приправы. Определение общего содержания золы).

*** Действует ISO 930:1997 Spices and condiments — Determination of acid-insoluble ash (Пряности и приправы. Определение содержания золы, нерастворимой в кислоте).

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

3 Требования**

3.1 Описание

См. рисунок 1.

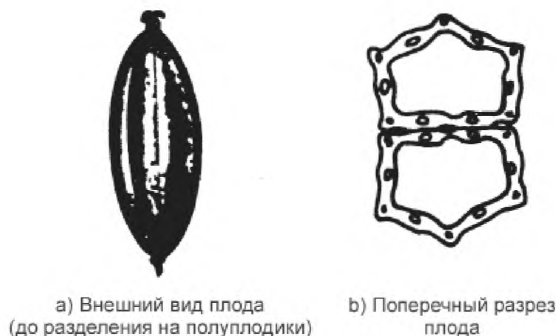


Рисунок 1 — Плод тмина

3.1.1 Черный тмин двулетний

Черный тмин состоит из полуплодиков практически зрелого плода *Carum carvi* Linnaeus. Плоды разделяют на два полуплодика путем обмолота после сушки. Полуплодики имеют длину от 4 до 6 мм и серповидную форму. В продольном направлении они имеют пять ребрышек от бледно-желтого до коричнево-желтого цвета, при этом поверхность между ребрышками коричневого цвета.

3.1.2 Белый тмин однолетний

Белый тмин имеет характеристики, аналогичные характеристикам черного тмина. Тем не менее, он несколько крупнее и имеет более светлую окраску.

3.2 Вкус и запах

Вкус и запах должен быть характерным и ароматным. Продукт не должен иметь посторонних вкусов и запахов, в том числе прелости.

Запах черного тмина является более выраженным, чем запах белого тмина.

3.3 Отсутствие насекомых, плесеней и т. п.

Немолотый тмин не должен содержать живых насекомых, плесеней, а также практически никаких количеств 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, этот факт необходимо отразить в протоколе испытаний.

Черный и белый тмин не должны быть подвержены воздействию грибка *Sclerotinia*.

3.4 Посторонние примеси

В настоящем стандарте в качестве посторонних примесей рассматриваются:

- а) все части растения, отличные от плодов черного или белого тмина;
- б) любые посторонние примеси животного, растительного или минерального происхождения.

Общее содержание данных посторонних примесей в немолотом черном или белом тмине, определяемое по методу, установленному в ISO 927, не должно превышать 1 % (по массе).

* 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)].

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

3.5 Требования к физико-химическим показателям

Немолотый черный и белый тмин должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

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

Наименование показателя	Требования		Стандарт на метод испытаний
	Двухлетний черный тмин	Однолетний белый тмин	
Максимальное содержание влаги, % (по массе)	13	12	ISO 939
Максимальное содержание общей золы, % (по массе), в пересчете на сухое вещество	8	9	ISO 928
Максимальное содержание золы, нерастворимой в кислоте, % (по массе), в пересчете на сухое вещество	1,5	2	ISO 930
Минимальное содержание эфирных масел, % (см ³ /100 г), в пересчете на сухое вещество ¹⁾	2,5	1,5	ISO 6571
¹⁾ Содержание эфирных масел необходимо определять незамедлительно после измельчения.			

4 Отбор проб

Отбор проб проводят в соответствии с ISO 948.

5 Методы испытаний

Измельченную пробу для анализа готовят в соответствии с методом, установленным в ISO 2825. Измельченную пробу пропускают через сито с размером ячеек 500 мкм.

Пробы, измельченные таким образом, должны пройти испытания на соответствие требованиям настоящего стандарта при помощи методов, указанных в 3.4 и таблице 1.

6 Упаковка и маркировка

6.1 Упаковка*

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

6.2 Маркировка**

На каждую упаковку или на ярлык, прикрепляемый к упаковке, наносят следующую информацию:

- наименование продукта (ботаническое наименование) и торговое наименование;
- наименование и адрес изготовителя или упаковщика, а также торговый знак (если он используется);
- код или номер партии;
- массу нетто;
- страну изготовителя; и, при необходимости,
- любую другую информацию, требуемую покупателем, такую как год сбора урожая и дата упаковки, срок годности и условия хранения;
- ссылку на настоящий стандарт.

* 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.

Приложение А
(справочное)

Рекомендации, касающиеся условий хранения и транспортирования*

А.1 Упаковки с немолотым тмином хранят в закрытых помещениях в условиях надежной защиты от воздействия солнечного света, дождя и избыточного тепла.

А.2 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 должны быть созданы надлежащие условия для дезинсекции.

А.3 Упаковки с немолотым тмином должны перекладываться и транспортироваться в условиях защиты от дождя, солнечного света и других источников избыточного тепла, следует избегать воздействия неприятных запахов и любого другого загрязнения, особенно это касается трюмов кораблей.

* Требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования, реализации и утилизации немолотого тмина установлены [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

Приложение ДА
(справочное)

**Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов
межгосударственным стандартам**

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование межгосударственного стандарта
ISO 927:1982	MOD	ГОСТ 28877—90 (ИСО 927—80) Пряности и приправы. Определение примесей
ISO 927:2009	IDT	ГОСТ ISO 927—2014 Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ
ISO 928:1980	MOD	ГОСТ 28878—90 (ИСО 928—80) Пряности и приправы. Определение общего содержания золы
ISO 928:1997	IDT	ГОСТ ISO 928—2015 Пряности и приправы. Определение общего содержания золы
ISO 930:1980	—	*
ISO 930:1997	IDT	ГОСТ ISO 930—2015 Пряности и приправы. Определение содержания золы, нерастворимой в кислоте
ISO 939:1980	MOD	ГОСТ 28879—90 (ИСО 939—80) Пряности и приправы. Определение влаги методом отгонки
ISO 948:1980	MOD	ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) Пряности и приправы. Отбор проб
ISO 2825:1981	IDT	ГОСТ ISO 2825—2015 Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа
ISO 6571:1984	—	*
ISO 6571:2008	—	ГОСТ ISO 6571—2016 Пряности, приправы и травы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)
<p>* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта.</p> <p>П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: немолотый черный тмин, немолотый белый тмин

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 30.08.2018. Подписано в печать 13.09.2018. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,24.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального
информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru