ГОСТ 29053—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

УДК 633.842:664.515.3:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ

Технические условия

ГОСТ 29053—91

Spices. Chilli or capsicum paprika, ground.
Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — перец красный молотый, представляющую собой высушенные плоды однолетнего растения Capsicum annuum L. (из семейства пасленовых), применяемую при изготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Красный молотый перец должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Для выработки красного молотого перца применяют сырье — высушенные стручки красного перца по ГОСТ 14260 и красный молотый перец, поступающий по импорту.

Качество сырья должно соответствовать требованиям действующей технической документации, а также установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

1.2.2. Красный молотый перец в зависимости от степени жгучести различают трех видов:

жгучий;

среднежгучий;

слабожгучий.

1.2.3. По органолептическим показателям красный молотый перец должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Красный различных оттенков (от оранжевого до светло-коричневого с бурым оттенком)	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Свойственные каждому виду красного перца (жгучего, среднежгучего, слабожгучего). Не допускаются посторонние привкус и запах	По ГОСТ 2875

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© ИПК Издательство стандартов, 2003

1.2.4. По физико-химическим показателям красный молотый перец должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	9,0	По ГОСТ 28875
Крупность помола:		По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	80,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \cdot 10^{-3}$	
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	По ГОСТ 28875
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 28875

Примечания:

1. Массовую долю золы определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.
2. Крупность помола красного молотого перца, выпускаемого для промышленной переработки, устанавливают по согласованию с потребителем.

1.2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Министерства здравоохранения.

1.3. Упаковка, маркировка — по ГОСТ 28750.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 28875.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 28875.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Определение качества упаковки и маркировки — по ГОСТ 28875.

3.3. Методы анализа — по ГОСТ 28875, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

3.4. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение — по ГОСТ 28750.

---

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Перец красный молотый жгучий:	
Перец красный молотый жгучий в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг:	
0,015	91 9914 3361
0,025	91 9914 3371
0,050	91 9914 3381
0,075	91 9914 3391
0,100	91 9941 3401
3—5	91 9914 3411
Перец красный молотый жгучий в бумажных двойных пакетах массой нетто, кг:	
0,025	91 9914 3422
0,050	91 9914 3432
0,100	91 9914 3462
3—5	91 9914 3472
Перец красный молотый жгучий в пачках из бумаги массой нетто 50 г	91 9914 3492
Перец красный молотый жгучий в пачках из картона массой нетто 50 г	91 9914 3543
Перец красный молотый жгучий в пачках из ламинированного картона массой нетто 50 г	91 9914 3593
Перец красный молотый жгучий в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9914 3749
Перец красный молотый среднежгучий:	
Перец красный молотый среднежгучий в пакетах их термосваривающихся материалов массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 3761
0,075	91 9914 3771
0,100	91 9914 3781
3—5	91 9914 3791
Перец красный молотый среднежгучий в бумажных пакетах массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 3852
3—5	91 9914 3872
Перец красный молотый среднежгучий в пачках из бумаги массой нетто 50 г	91 9914 3912
Перец красный молотый среднежгучий в пачках из картона массой нетто 50 г	91 9914 3963
Перец красный молотый среднежгучий в пачках из ламинированного картона массой нетто 50 г	91 9914 4013
Перец красный молотый среднежгучий в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9914 4169
Перец красный молотый слабожгучий:	
Перец красный молотый слабожгучий в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 4211
0,075	91 9914 4221
0,100	91 9914 4231
3—5	91 9914 4251
Перец красный молотый слабожгучий в бумажных двойных пакетах массой нетто, кг:	
0,050	91 9914 4272
3—5	91 9914 4292
Перец красный молотый слабожгучий в пачках из бумаги массой нетто 50 г	91 9914 4332
Перец красный молотый слабожгучий в пачках из картона массой нетто 50 г	91 9914 4383
Перец красный молотый слабожгучий в пачках из ламинированного картона массой нетто 50 г	91 9914 4433
Перец красный молотый слабожгучий в стеклянной таре массой нетто 50 г	91 9914 4589

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.91 № 1059

3. ВЗАМЕН ОСТ 18—283—76

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, раздела
ГОСТ 14260—89	1.2.1
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930—86	3.3
ГОСТ 26932—86	3.3
ГОСТ 26933—86	3.3
ГОСТ 28750—90	1.3; 4
ГОСТ 28875—90	1.2.3; 1.2.4; 2.1; 3.1; 3.2; 3.3

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2003 г.

Редактор *Т.А. Леонова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 10.07.2003. Подписано в печать 18.09.2003. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,45.
Тираж 121 экз. С 11999. Зак. 808.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
http://www.standards.ru e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. “Московский печатник”, 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102