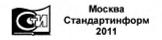
ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРИМЕСЕЙ

Издание официальное



УДК 664.5.001.4:006.354 Группа Н59

межгосударственный стандарт

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.

В зависимости от вида пряности взвещивают 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 то - масса навески пряности, г;

т — масса часового стекла, г;

та — 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

- РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам, Всесоюзным научно-производственным объединением пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии
- УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3712
- 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 стан- дарта	Номер раздела
ΓΟCT 2887690	ИСО 948-80	2; 6

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.