

21722-84+



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

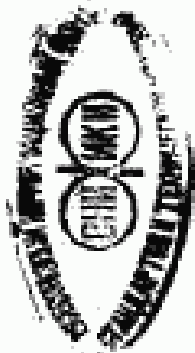
ШАФРАН

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 21722-84

Издание официальное

3



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства СССР,
Министерством пищевой промышленности СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

А. А. Аскеров, Ф. М. Мамедов, Т. Ю. Гаджиев, И. Г. Соколова, В. А. Воско-
бойников, Ф. Г. Нахмедов, А. В. Демешюгна, Г. Г. Козлова

ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

Зам. министра И. С. Ефремов

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государст-
венного комитета СССР по стандартам от 30 ноября 1984 г.
№ 4073

ШАФРАН

Технические условия

Crocus.
SpecificationsГОСТ
21722-84Взамен
ГОСТ 21722-76

ОКП 91 9909

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 ноября 1984 г. № 4073 срок действия установлен

с 01.07.86

до 01.07.91

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на высушенные рыльца цветков клубнелуковичного растения шафрана (*Crocus sativus* L.) семейства касатиковых, предназначенных для применения в качестве пряности и красителя в пищевой промышленности.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Для получения шафрана используют рыльца, выделенные из свежесобранных целых цветков. В сырье шафрана длина белой, не содержащей красящего вещества, части не должна превышать 1 см.

1.2. По показателям качества высушенные рыльца цветков шафрана должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Беспорядочно перепутанные крупнее не слипшиеся в комки нити, состоящие из рылец, одновочных или сдвоящих на коротких столбиках по три рыльца. Каждое рыльце имеет вид разнообразно искривленной с боку трубочки, расширяющейся постепенно к верхине и оканчивающейся неровным как бы зубчатым краем
Цвет	Темно-оранжевый с переходом в нижней части в желтый
Запах	Пряный, специфический для шафрана
Вкус	Пряно-горьковатый, слегка терпкий
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля общей золы, %, не более	7,0
Массовая доля золы, не растворимой в 10%-ной соляной кислоте, %, не менее	1,5
Массовая доля эфирного масла, %, не менее	0,5
Массовая доля побуревших и сбившихся в трудноразделимые комки рылец, %, не более	5,0
Массовая доля измельченных рылец, проходящих сквозь сито с отверстиями 2 мм по ГОСТ 214—77, %, не более	2,0
Массовая доля посторонних примесей, %, не более	0,1

Примечание. Определение массовой доли общей золы, массовой доли золы не растворимой в 10%-ной соляной кислоте и массовой доли эфирного масла проводит потребитель.

1.3. Не допускается зараженность шафрана вредителями хлебных запасов, а также наличие гнилых, подмоченных и заплесневелых рылец.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 24027.0—80.

2.2. Каждая партия шафрана должна сопровождаться документом о качестве установленной формы с указанием:

- наименования предприятия-поставщика и его подчиненности;
- наименования продукта;
- массы нетто упаковочной единицы;
- даты заготовки;
- результатов испытания качества;
- количества единиц и вида упаковки;
- обозначения настоящего стандарта.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

3.1. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 24027.0-80—ГОСТ 24027.2-80 со следующими дополнениями.

3.1.1. Масса средней пробы шафрана — 150,0 г. Масса аналитической пробы для определения подлинности шафрана составляет 10,00 г; для определения измельченности и массовой доли примеси — 100,0 г; для определения массовой доли влаги — 15,00 г.

3.2. Определение подлинности

3.2.1. Аппаратура, материалы, реактивы

Для проведения анализа применяют:

колбы мерные вместимостью 1000 см³ по ГОСТ 25336—82;

воду питьевую по ГОСТ 2874—82.

3.2.2. Проведение анализа

Для определения подлинности навеску измельченного шафрана массой 0,100 г помещают в мерную стеклянную колбу вместимостью 1000 см³ и заливают на $\frac{2}{3}$ объема питьевой водой. Экстрагирование красящих веществ проводят в течение 20 мин и затем настаивают в течение 12 ч. Объем в колбе доводят до метки и перемешивают. Вода в колбе должна быть окрашена в ярко-желтый цвет.

10 см³ полученного водного экстракта шафрана помещают в другую мерную колбу вместимостью 1000 см³ и доводят объем питьевой водой до метки. Настой должен окрасить воду в насыщенно-желтый цвет.

3.3. Внешний вид, цвет, запах и вкус определяют органолептически.

После проведения анализа остатки проб шафрана присоединяют к партии.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Шафран упаковывают:

в двойные бумажные пакеты по ГОСТ 13502—68, массой нетто не более 5 кг.

Внешний пакет должен быть из бумаги мешочной по ГОСТ 2228—81, внутренний — из пергаменты по ГОСТ 1341—74 или подпергаменты по ГОСТ 1760—81;

в металлические банки — по ГОСТ 5981—82, массой нетто не более 1000 г, которые помещают в фанерные ящики по ГОСТ 10131—78 или дощатые ящики по ГОСТ 13360—79. Масса нетто ящика — не более 20 кг;

в пакеты из комбинированных или термосваривающихся материалов по ГОСТ 24370—80, массой нетто не более 5 г, которые помещают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ

13511—79. Допускаемые отклонения по массе заполненных пакетов или банок составляют:

- до 1 г — $\pm 5\%$,
- св. 1 до 5 г — $\pm 3\%$,
- до 1000 г — $\pm 1\%$,
- св. 1000 до 2000 г — $\pm 2\%$,
- св. 2000 до 5000 г — $\pm 3\%$.

4.2. Пакеты из термосваривающихся и комбинированных материалов должны быть термосалаяны или заклеены; бумажные пакеты должны быть заклеены или защищены нитками и снаружи оклеены бумажной лентой.

4.3. На банки и пакеты из комбинированных и термосваривающихся материалов наносят маркировку с указанием:
наименования предприятия-поставщика и его подчиненности;
наименования продукта;
массы нетто упаковочной единицы;
года и месяца заготовки;
срока хранения;
номера партии;
обозначения настоящего стандарта.

4.4. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с нанесением дополнительных данных:

- наименования предприятия-поставщика и его подчиненности;
- наименования продукта;
- массы нетто и количества упаковочных единиц;
- манipуляционного знака «Бойтесь сырости»;
- обозначения настоящего стандарта.

4.5. Шафран транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.6. Шафран должен храниться в закрытых, чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, с относительной влажностью воздуха не более 75%, при температуре не выше 20°C.

5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Поставщик гарантирует соответствие шафрана требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.

5.2. Срок хранения шафрана — 18 мес. с момента заготовки.

Редактор *Н. В. Бобкова*
Технический редактор *М. И. Максимова*
Корректор *А. В. Прокофьева*

Сдано в наб. 07.12.84 Подл. в печ. 18.02.85 0,5 усл. в. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,31 уч.-изд. л.
Тир. 6000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник», Москва, Ляляк пер., 4. Зак. 1262