пряности

БАДЬЯН

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

E31 - 2004

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ Москва



УДК 664.5:006.354 Группа Н55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

БАДЬЯН

Технические условия

ΓΟCT 29054-91

Spices, Star anise. Specifications

MKC 67.220.10 OKΠ 91 9914

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — бадьян, представляющую собой высушенные зрелые плоды тропического растения Illicium anisatum (из семейства магнолиевых), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Бадьян 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 бадьяна применяют сырье — высушенные зрелые плоды тропического растения Illicium anisatum.

Качество сырья должно соответствовать требованиям, установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

- 1.2.2. В зависимости от назначения бадьян производят целым (в виде звездочек или отдельных зубчиков) или молотым.
- По органолептическим показателям бадьян должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика бадьяна	Метод анализа	
	целого	міолотого	метод анализа
Внешний вид	Плоды в виде звездочек, состоящих из сросшихся или отдельных плодолистиков, внутри которых солержатся семена		По ГОСТ 28875
Цвет Аромат и вкус	Коричневый разных оттенков Аромат свойственный бадьяну. Вкус сладковато-жгучий, пряный. Не допус- каются посторонние привкус и запах	1	По ГОСТ 28875 По ГОСТ 28875

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

×

© Издательство стандартов, 1992 © ИПК Издательство стандартов, 2004



C. 2 FOCT 29054-91

 1.2.4. По физико-химическим показателям бадьян должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для бадьяна,		Метод анализа
паименование показателя	целого	молотого	истод апахиза
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее			По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	3,0 5,0	3,0 5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля ломаных (битых) плодов, %, не	2,0	2,0	По ГОСТ 28875
более	10,0	_	110 1001 2007.5
Массовая доля примесей растительного	,.		По ГОСТ 28875
происхождения (плодоножек), %, не более	3.0	_	110 10 01 20073
Массовая доля поврежденных плодов, %, не	2,0		По ГОСТ 28875
оплее	3,0	_	110 1 0 0 1 2 0 0 7 3
Массовая доля недоразвитых плодов, %, не	2,0		По ГОСТ 28875
олее	1,0		110 1 001 20073
Крупность помола:	1,0		1
массовая доля продукта, сходящего с ситв из			По ГОСТ 28875
роволочной тканой сетки № 095, %, не более		-2,0	110 1 0 0 1 200/3
	_	-2,0	По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, проходящего через			110 1 0,01 2887.5
сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не		80.0	
менее	_	0,00	По ГОСТ 28875
Массовая доля металлических примесей (час-			110 FOCT 20075
пиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном	1.10 = 3	1.16-3	1
змерении), %, не более		4-10-3	EL FOCT MOTE
Зараженность вредителями хлебных запасов		ускается	По ГОСТ 28875
Гнилые и пораженные плесенью плоды	Не допускаются	_	По ГОСТ 28875

Примечания:

- Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.
- Крупность помола бадьяна, 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 СССР.
 - Упаковка, маркировка по ТОСТ 28750.

2. ПРИЕМКА

- 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.

- Определение качества упаковки и маркировки по ГОСТ 28875.
- 3.3. Методы анализа по ГОСТ 28875, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.
- Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение — по ГОСТ 28750.



На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ПРИЛОЖЕНИЕ Справочное

коды по общесоюзному классификатору

Наименование продукции	Код ОКП
Бадьян целый (в виде звездочек или отдельных зубчиков):	
Бадьян целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой	
негто, кг:	
0,050	91 9914 4631
2-5	91 9914 4641
Бадьян целый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9914 4692
Бадьян целый в пачках из картона, массой нетто, г:	
10	91 9914 4733
50	91 9914 4743
Бадьян цельгй в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9914 4793
Бадьян целый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 4949:
Бадьян молотый:	
Бадьян молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой	
нетто, кг:	
0,050	91 9914 4991
25	91 9914 5011
Бадьян молотый в пачках из бумаги, массой нетго 50 г	91 9914 5042
Бадьян молотый в пачках из картона, массой нетто, г.	
10	91 9914 5093
. 50	91 9914 5103
Бадьян молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетго 50 г	91 9914 5153
Бадьян молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 5669

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

РАЗРАБОТЧИКИ

- Ф.Г. Нахмедов, канд. биол. наук; А.И. Ляная, канд. техн. наук; Т.Ж. Алимова; Ю.Ф. Патыка; Л.А. Синельшикова
- УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.91 № 1059
- 3. B3AMEH OCT 18-284-76
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Иомер пункта, раздела
FOCT 26929—94.	3.1
FOCT 26930—86	3.3
FOCT 26932—86	3.3
FOCT 26933—86	3.3
FOCT 28750—90	1.3; 4
FOCT 28875—90	1.2,3; 1.2,4; 2.1; 3.1; 3:2; 3:3

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2004 г.



Редактор Т. П. Шашина
Технический релактор В.Н. Прусакова
Корректор М.В. Бучная
Компьютерная верстка Е.Н. Мартемыновой

Изл. лиц. № 02354 от 14.07,2000, ...Подписано и печать 27.05.2004: Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,40. Тираж, 126 экз. С 2484. Зак. 559.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14. http://www.standards.ru e-mail: info@standards.ru Набрано в Издательстве на ПЭВМ

Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6. Плр № 080102

