

**ГОСТ 28877—90
(ИСО 927—80)**

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРИМЕСЕЙ

Издание официальное



**Москва
Стандартинформ
2011**

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.

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.

7.2. В зависимости от вида пряности взвешивают 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 m_0 — масса навески пряности, г;

m_1 — масса часового стекла, г;

m_2 — 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

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам, Всесоюзным научно-производственным объединением пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии
2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3712
3. 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 стандарта	Номер раздела
ГОСТ 28876—90	ИСО 948—80	2; 6

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ.** Февраль 2011 г.