

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ
БАДЬЯН
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пряности

БАДЬЯН

ГОСТ
29054—91

Технические условия

Spices. Star anise. Specifications

МКС 67.220.10
ОКП 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.

1.2.3. По органолептическим показателям бадьян должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

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

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

С. 2 ГОСТ 29054—91

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма для бадьяна		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	3,0	3,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля ломаных (битых) плодов, %, не более	10,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек), %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля недоразвитых плодов, %, не более	1,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	—	2,0	По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	—	80,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля металлических примесей (частичек не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10 ⁻³	1·10 ⁻³	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Гнилые и пораженные плесенью плоды	Не допускаются	—	По ГОСТ 28875

П р и м е ч а н и я:

1. Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции — при возникновении разногласий.

2. 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.

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 СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение — по ГОСТ 28750.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Бадьян целый (в виде звездочек или отдельных зубчиков):	
Бадьян целый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, 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 целый 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
2—5	91 9914 5011
Бадьян молотый в пачках из бумаги, массой нетто 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 нетто 50 г	91 9914 5153
Бадьян молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9914 5669

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением пищевконцентратной 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. Синельщикова

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—284—76

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, раздела
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. Февраль 2011 г.