



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Прянощі

КОРІАНДР
Технічні умови
ДСТУ 8007:2015

Видання офіційне

Нормативно-правовая библиотека
НОРМАТИВ PRO
(044) 537-1589, 599-7658
www.normativ.ua

Київ
ДП «УкрНДНЦ»
2016

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: ДУ «Інститут харчової біотехнології та геноміки НАН України» спільно з Закритим акціонерним товариством «Укркондитер»
- 2 РОЗРОБНИКИ: **В. Барштейн**, канд. техн. наук (науковий керівник); **С. Бут**; **М. Зеленська**; **Ю. Кожанов**, **О. Сабибін**
- 3 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ ДП «УкрНДНЦ» від 22 червня 2016 р. № 61 з 2017–01–01
- 4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 29055–91)

Право власності на цей національний стандарт належить державі.
Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати
здля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання
цей національний стандарт або його частини на будь-яких носіях інформації
без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи

ЗМІСТ

| | С. |
|---|----|
| 1 Сфера застосування | 1 |
| 2 Нормативні посилання | 1 |
| 3 Класифікування | 3 |
| 4 Технічні вимоги..... | 3 |
| 5 Вимоги щодо безпеки..... | 5 |
| 6 Вимоги щодо охорони довкілля | 5 |
| 7 Маркування | 5 |
| 8 Пакування..... | 6 |
| 9 Правила транспортування та зберігання | 6 |
| 10 Методи контролювання | 6 |
| 11 Правила приймання..... | 7 |
| 12 Гарантії виробника..... | 7 |
| Додаток А Код продукції згідно з ДК 016 | 7 |
| Додаток Б Бібліографія..... | 8 |

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ПРЯНОЦІ

КОРІАНДР

Технічні умови

ПРЯНОСТИ

КОРИАНДР

Технические условия

SPICES

CORIANDER

Specifications

Чинний від 2017-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на прянощі, зокрема коріандр — висушені зрілі плоди однорічної рослини *Coriandrum sativum* L. (з родини парасолькових), які використовують для приготування продуктів харчування.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг
ДСТУ 3484-96 (ГОСТ 17081-97) Плоди коріандру. Вимоги під час заготівлі та постачання. Технічні умови

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 7237:2011 Система стандартів безпеки праці. Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту

ДСТУ ГОСТ 12.1.012:2008 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (з обмеженою сферою застосування — тільки в питанні гігієнічного нормування в галузі вібрації) (ССБП. Вібраційна безпека. Загальні вимоги) (ГОСТ 12.1.012-90, IDT)

ДСТУ ГОСТ 12.2.061:2009 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам (Обладнання виробниче. Загальні вимоги до безпеки робочих місць) (ГОСТ 12.2.061-81, IDT)

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)

Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (Обладнання виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие технические требования безопасности (Процеси виробничі. Загальні технічні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

(Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens (Продукти харчові. Метод визначення Clostridium perfringens)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів)

ГОСТ 10444.15–88 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначення миш'яку)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначення свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначення кадмію)

ГОСТ 28750–90 Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Прянощі. Пакування, маркування, транспортування і зберігання)

ГОСТ 28875–90 Пряности. Приемка и методы анализа (Прянощі. Приймання і методи аналізування)

ГОСТ 28876–90 (ИСО 948–80) Пряности и приправы. Отбор проб (Прянощі і приправи. Відбирання проб)

ГОСТ 28877–90 (ИСО 927–80) Пряности и приправы. Определение примесей (Прянощі і приправи. Визначення домішок)

ГОСТ 28878–90 (ИСО 928–80) Пряности и приправы. Определение общего содержания золы (Прянощі і приправи. Визначення загального вмісту золи)

ГОСТ 28880–90 (ИСО 1208–82) Пряности и приправы. Определение посторонних примесей (Прянощі і приправи. Визначення сторонніх домішок)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення і визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у харчових продуктах та питній воді

ДБН В.2.5-28–2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення

ДБН В.2.5-67:2013 Інженерне обладнання будівель і споруд. Опалення, вентиляція та кондиціонування

Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць

ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації

ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень

МБТиСН 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів)

СанПиН 1408–76 Санитарные правила для предприятий пищевого концентратной промышленности (Санітарні правила для підприємств харчоконцентратної промисловості)

СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми з охорони поверхневих вод від забруднення).

3 КЛАСИФІКУВАННЯ

3.1 Залежно від призначення коріандр виробляють цілим або меленим.

3.2 Код продукції згідно з ДК 016 наведено в Додатку А.

4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Коріандр виробляють відповідно до вимог цього стандарту за технологічною інструкцією, затвердженою у встановленому порядку з дотриманням вимог відповідно до СанПиН 1408.

4.2 Характеристики

4.2.1 Для виробництва коріандру використовують сировину — висушені зрілі плоди однорічної рослини *Coriandrum sativum* L. (з родини парасолькових) — згідно з ДСТУ 3484 (ГОСТ 17081).

4.2.2 За органолептичними показниками коріандр повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники коріандру

| Назва показника | Характеристика | | Методи контролювання |
|------------------|--|--|----------------------|
| | цілого | меленого | |
| Зовнішній вигляд | Плоди шароподібної форми з поздовжніми виступаючими звистими ребрами | Порошкоподібний | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Колір | Жовтувато-коричневий | Жовтувато-коричневий різноманітних відтінків | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Аромат і смак | Притаманний коріандру пряний, ароматний. Заборонено сторонні присмак та запах | | Згідно з ГОСТ 28875 |

4.2.3 За фізико-хімічними показниками коріандр повинен відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники коріандру

| Назва показника | Норма для | | Методи контролювання |
|---|-----------|----------|---|
| | цілого | меленого | |
| Масова частка вологи, %, не більше ніж | 12,0 | 12,0 | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Масова частка ефірних олій, %, не менше ніж | 0,5 | 0,5 | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Масова частка загальної золи, %, не більше ніж | 6,0 | 6,0 | Згідно з ГОСТ 28875, ГОСТ 28878 (ИСО 928) |
| Масова частка домішок рослинного походження, %, не більше ніж | 2,5 | — | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Масова частка сторонніх мінеральних домішок, %, не більше ніж | 0,5 | — | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Масова частка ламаних плодів, %, не більше ніж | 3,0 | — | Згідно з ГОСТ 28875 |

Кінець таблиці 2

| Назва показника | Норма для | | Методи контролювання |
|---|-------------------|-------------------|--|
| | цілого | меленого | |
| Масова частка недозрілих (зелених) плодів, %, не більше ніж | 3,0 | — | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Ступінь подрібнення: | | | |
| — масова частка продукту, що сходить з сита з проволочної тканиної сітки № 095, %, не більше ніж | — | 2,0 | Згідно з ГОСТ 28875 |
| — масова частка продукту, що проходить крізь сито з проволочної тканиної сітки № 045, не менше ніж | — | 80,0 | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Масова частка металевих домішок (часток не більше 0,3 мм у найбільшому лінійному вимірюванні), %, не більше ніж | $1 \cdot 10^{-3}$ | $1 \cdot 10^{-3}$ | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Зараженість шкідниками хлібних запасів | Заборонено | | Згідно з ГОСТ 28875 |
| Гнилі та пошкоджені плісенню плоди, сторонні домішки | Заборонено | — | Згідно з ГОСТ 28875, ГОСТ 28880 (ИСО 1208), ГОСТ 28877 (ИСО 927) |

4.2.4 Вміст токсичних елементів не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених МБТиСН 5061, а радіонуклідів — ГН 6.6.1.1-130, зазначених у таблиці 3.

Таблиця 3 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів і радіонуклідів

| Назва показника | Допустимі рівні | Методи контролювання |
|--|-----------------|-------------------------------------|
| Токсичні елементи, мг/кг, не більше ніж: | | |
| — свинець | 5,0 | Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 |
| — кадмій | 0,2 | Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 |
| — миш'як | 3,0 | Згідно з ГОСТ 26930, ГОСТ 30178 |
| Радіонукліди, Бк/кг, не більше ніж: | | |
| — ^{137}Cs (Цезій — 137) | 120 | Згідно з МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [1] |
| — ^{90}Sr (Стронцій — 90) | 50 | |

4.2.5 Вміст пестицидів у коріандрі не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених МБТиСН 5061, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

4.2.6 Мікробіологічні показники коріандру не повинні перевищувати допустимих рівнів, установлених у МБТиСН 5061, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000, зазначених у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники коріандру

| Назва показника | Значення показника для | | Методи контролювання |
|---|-------------------------|---------------------|------------------------|
| | коріандру необробленого | прянощів оброблених | |
| Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г не більше ніж | $2 \cdot 10^6$ | $5 \cdot 10^5$ | Згідно з ГОСТ 10444.15 |
| Маса продукту (г), в якій заборонено: | | | |
| бактерії групи кишкових паличок (коліформи); | 0,001 | 0,01 | Згідно з ГОСТ 30518 |
| патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії роду Сальмонела (<i>Salmonella</i>) | 25 | 25 | Згідно з ДСТУ EN 12824 |
| Плісневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж | $1 \cdot 10^4$ | $1 \cdot 10^3$ | Згідно з ГОСТ 10444.12 |
| Сульфат-редукувальні клостридії (<i>Clostridium perfringens</i>) у 0,01 г | Заборонено | Заборонено | Згідно з ГОСТ 10444.9 |

5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

5.1 Під час виробництва коріандру треба керуватися вимогами, установленими ГОСТ 12.3.002.

5.2 Повітря робочої зони виробничих приміщень повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

5.3 Виробничі приміщення мають бути обладнані вентиляцією відповідно до вимог ДБН В.2.5-67.

5.4 Технологічне обладнання повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

5.5 Робочі місця повинні відповідати вимогам ДСТУ ГОСТ 12.2.061.

5.6 Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівні, установлені ГОСТ 12.1.003 і ДСН 3.3.6.037.

5.7 Вібраційна безпека і санітарні норми вібрації на робочому місці повинні відповідати вимогам ДСТУ ГОСТ 12.1.012 і ДСН 3.3.6.039.

5.8 Вимоги щодо електробезпеки під час роботи з устаткуванням — згідно з ДСТУ 7237.

5.9 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

5.10 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042.

5.11 Освітлення приміщень повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-28.

6 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Стічні води повинні підлягати очищенню та відповідати вимогам СанПіН 4630.

6.2 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02.

6.3 Охороняють ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами згідно з вимогами Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць.

7 МАРКУВАННЯ

Маркують коріандр згідно з ГОСТ 28750 та ДСТУ 4518.

На споживчій тарі коріандру повинно бути нанесено маркування мовою відповідно до законодавства України. У доступній для сприйняття формі зазначають про:

- назву продукту (указують ступінь та спосіб подрібнення);
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну), номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера, назву місця походження;
- номінальну масу нетто, г;
- місце вирощування;

- товарний знак виробника;
- інструкцію щодо використання;
- дату пакування (число, місяць, рік);
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітленість);
- строк придатності;
- номер партії;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлений і може бути ідентифікований продукт;
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Пакують коріандр згідно з ГОСТ 28750. Форму пакування зазначено в таблиці 5.

Таблиця 5 — Форма пакування коріандру

| Зовнішній вигляд (ступінь або спосіб подрібнення) | Маса нетто, кг | | | | | | |
|---|--|-----|------------------------------|-----|----------------|-----|--|
| | пакет з термозварювальних матеріалів | | пакет паперовий подвійний | | пачка з паперу | | пачка з картону, пачка з ламінованого картону; скляна тара |
| цілий | 0,01—0,1 | | 0,01—0,1 | 3—5 | 0,01—0,1 | 3—5 | 0,01—0,1 |
| мелений | 0,01—0,1 | 3—5 | 0,01—0,1 | 3—5 | 0,01—0,1 | | 0,01—0,1 |

8.2 Дозволено пакувати коріандр в інші пакувальні матеріали, дозволені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

8.3 Допустимі мінусові відхилення від номінального значення маси нетто коріандру — згідно з рекомендаціями Р 50-056, наведено в таблиці 6.

Таблиця 6 — Допустимі мінусові відхилення від номінального значення маси коріандру

| Номінальне значення кількості продукції (маса нетто) у пакувальній одиниці, г | Допустимі відхилення від номінального значення, одиниця вимірювання | |
|--|--|-----|
| | % | г |
| Від 10 до 50 включно | 9,0 | — |
| Понад 50 до 100 включно | — | 4,5 |
| Від 2000 до 5000 включно | 1,5 | — |

Примітка. Відхилення маси нетто за верхньою границею не обмежують.

9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Транспортування та зберігання коріандру — згідно з ГОСТ 28750.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Відбирання проб коріандру — згідно з ГОСТ 28875, ГОСТ 28876 (ИСО 948).

10.2 Готування проб до випробувань, визначення органолептичних показників, якості пакування та маркування коріандру — згідно з ГОСТ 28875.

10.3 Визначення фізико-хімічних показників — згідно з нормативними документами, наведеними у таблиці 2.

10.4 Мінералізація зразків проб для визначення токсичних елементів — згідно з чинними нормативними документами, визначення токсичних елементів та радіонуклідів — згідно з нормативними документами, наведеними у таблиці 3.

10.5 Уміст пестицидів у коріандрі контролюють згідно з МУ 2142 [2] або іншими чинними нормативними документами.

10.6 За мікробіологічними показниками коріандр контролюють на:

- бактерії роду Сальмонела (*Salmonella*) — згідно з ДСТУ EN 12824;
- сульфат-редукувальні клостридії (*Clostridium perfringens*) — згідно з ГОСТ 10444.9;
- плісеневі гриби — згідно з ГОСТ 10444.12;
- мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми — згідно з ГОСТ 10444.15;
- бактерії групи кишкових паличок (коліформні бактерії) — згідно з ГОСТ 30518.

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Правила приймання коріандру — згідно з ГОСТ 28875.

11.2 Органолептичні показники, якість пакування і маркування визначають у кожній партії коріандру.

11.3 Періодичність контролювання фізико-хімічних показників — згідно з планом-графіком підприємства-виробника, який гарантує відповідність зазначених показників вимогам цього стандарту.

11.4 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, радіонуклідів мають відповідати вимогам санітарних заходів, затверджених у встановленому порядку.

11.5 Масову частку загальної золи та ефірних олій визначають у кожній партії сировини, що надходить на виробництво, а в готовій продукції — під час виникнення розбіжностей між виробником та споживачем згідно з вимогами нормативних документів, наведених у таблиці 2.

11.6 Ступінь подрібнення коріандру, дозволена для промислової переробляння, установлюють за узгодженням зі споживачем, але не більше ніж зазначено в таблиці 2.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Виробник гарантує відповідність якості коріандру вимогам цього стандарту за дотримання умов зберігання і транспортування.

12.2 Гарантійний строк придатності коріандру — 12 місяців від дати фасування.

12.3 Строк придатності продукції, фасованої у споживче пакування, має бути не більше, ніж залишковий строк придатності продукції, що надходить на фасування.

ДОДАТОК А
(обов'язковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Код продукції згідно з ДК 016

| Назва продукції | Код ДКПП |
|-----------------------|----------|
| Коріандр необроблений | 01.28.14 |
| Прянощі, оброблені | 10.84.2 |

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 МВ 6.6.1-10.10.1.7.158-08 Відбір проб, первинна обробка та визначення вмісту ^{90}Sr та ^{137}Cs в харчових продуктах.

2 МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое (Методичні вказівки з визначання хлорорганічних пестицидів у воді, продуктах харчування, кормах і тютюнових виробах хроматографією у тонкому шарі).

Код УКНД 67.220.10

Ключові слова: коріандр, маркування, пакування, прянощі, родина парасолькових.
