ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р ИСО 7540— 2008

ПАПРИКА МОЛОТАЯ ПОРОШКООБРАЗНАЯ

Технические условия

ISO 7540:2006
Ground paprika (*Capsicum annuum L.*) — Specification
(IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0 — 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ ВНИИПАКК) на основе аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 4, выполненного ФГУП «Стандартинформ»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 154 «Пищевые добавки и ароматизаторы»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 декабря 2008 г. № 775-ст

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 7540:2006 «Паприка молотая порошкообразная (*Capsium annuum L.*). Технические условия» (ISO 7540:2006 «Ground paprika (Capsium annuum L.) — Specification»).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных (региональных) стандартов соответствующие им национальные стандарты Российской Федерации, сведения о которых приведены в дополнительном приложении D

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Технические условия 2
4.1 Описание 2
4.2 Вкус и запах 2
4.3 Присутствие насекомых, плесени и др. 2
4.4 Постороннее вещество 2
4.5 Фальсифицирующие примеси 2
4.6 Категории качества 2
5 Методы испытания 3
6 Загрязняющие вещества 3
7 Гигиенические требования 3
8 Упаковка, маркировка и этикетирование 4
8.1 Упаковка 4
8.2 Маркировка 4
Приложение А (обязательное) Определение содержания влаги 5
Приложение В (справочное) Рекомендации относительно условий хранения и транспортирования . . 7
Приложение С (справочное) Избранный перечень общепринятых названий для *Capsicum annuum* L. на различных языках 8
Приложение D (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПАПРИКА МОЛОТАЯ ПОРОШКООБРАЗНАЯ

Технические условия

Ground powdery paprika. Specifications

Дата введения — 2010 — 01 — 01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования для молотой паприки.

Метод для определения содержания влаги в молотой паприке приведен в приложении А. Рекомендации относительно условий хранения и транспортирования приведены в приложении В. Перечень терминов, используемых для паприки (*Capsicum annuum* L.) в разных странах, приведен в приложении С.

Стандарт не распространяется на молотый красный стручковый перец.

Примечание – Технические условия для молотого красного стручкового перца даны в ИСО 972 [1].

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении настоящего стандарта. Для датированных жестких ссылок применяется только цитированное издание документа. Для недатированных плавающих ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая все его изменения).

ИСО 928:1997 Пряности и приправы. Определение содержания общей золы

ИСО 930:1997 Пряности и приправы. Определение содержания золы, нерастворимой в кислоте

ИСО 1108:1992 Пряности и приправы. Определение содержания нелетучего эфирного экстракта

ИСО 7541:1989 Паприка молотая порошкообразная. Определение общего содержания натуральных красящих веществ*

ИСО 7542:1984 Паприка молотая порошкообразная (Capsicum annuum Linnaeus). Микроскопическое исследование

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **постороннее вещество** (extraneous matter): Вещества, не принадлежащие к растению *Capsicum annuum* L., и части растения *Capsicum annuum* L., не являющиеся стручками.

3.2 **добавки** (additives): Материалы, помогающие поддерживать первоначальное качество продуктов без вредного влияния на здоровье человека.

3.3 **фальсифицирующие примеси** (adulterants): Материалы, добавляемые для фальсификации продукта низкого качества или для скрытия его дефектов.

Примеры — Натуральные и искусственные красители, олеорезины, томатный порошок, сахарин.

* Будет пересмотрен согласно ASTA 21.3 [2].

Издание официальное

4 Технические условия

4.1 Описание

Молотая паприка представляет собой продукт, полученный путем измельчения высушенных зрелых стручков различных видов *Capsicum* (например, *Capsicum annuum* L. var. *longum*, *Capsicum annuum* L. var. *grossum*, *Capsicum annuum* L. var. *abbreviatum*, *Capsicum annuum* L. var. *typicum*) семейства растений Solanaceae.

Молотую паприку приготовляют из околоплодника и семян плодов паприки. Она может содержать разное количество других частей плода, таких как плацента, чашечка и стебель.

Цвет молотой паприки меняется в зависимости от ее качества, от блестящего ярко-красного к желтоватому и коричневато-красному до бледного красновато-коричневого.

В молотую паприку после договоренности между покупателем и продавцом можно вводить добавки (антиоксиданты, антислеживающие агенты и др.) (см. 3.2), разрешенные законодательством страны назначения. В этом случае окончательный продукт должен быть этикетирован согласно существующему законодательству.

Рисунок 1 — Висячие и стоячие виды стручков *Capsicum annuum* L

4.2 Вкус и запах

Вкус молотой паприки может быть жгучим или не иметь жгучести; ее запах должен быть приятно ароматным.

Молотая паприка не должна иметь никаких негативных привкусов и запахов, в частности, затхлости и прогорклости, и никаких посторонних привкусов и запахов.

4.3 Присутствие насекомых, плесени и др.

В молотой паприке не должно быть никаких насекомых, живых и особенно мертвых, фрагментов насекомых, контаминантов (загрязнений) от грызунов и плесневых грибов, видимых невооруженным глазом.

4.4 Постороннее вещество

Доля допустимого постороннего вещества (см. 3.1), присутствующего в молотой паприке, определяется посредством микроскопического исследования согласно методу, описанному в ИСО 7542, и является предметом соглашения между покупателем и продавцом.

4.5 Фальсифицирующие примеси

Молотая паприка не должна содержать фальсифицирующие примеси (см. 3.3).

4.6 Категории качества

Молотую паприку сортируют главным образом по цвету, который может быть определен прибором согласно ИСО 7541 и выражен в единицах цветности ASTA* [2], определен визуально и оценен путем срав-

* ASTA: Американская Ассоциация по торговле пряностями.

нения с эталонным образцом, а также сортируют по степени жгучести и по физико-химическим характеристикам (см. таблицу 1).

Таблица 1 — Физико-химические характеристики

Наименование параметра	Значение показателя для категорий				Метод испытания
	I	II	III	IV	
Натуральное красящее вещество, в единицах цветности ASTA, не менее	120	100	80	60	ИСО 7541
Содержание капсаицина, мкг/г, не более Значение Сковилля (мкг/г × 15)	30[a] 450	30[a] 450	30[a] 450	30[a] 450	ASTA 21.3 [2]
Содержание влаги, массовая доля, %, не более	11	11	11	11	См. приложение А
Общая зола (по сухому веществу), массовая доля, %, не более	8,0	8,0	8,5	10,0	ИСО 928
Зола, нерастворимая в кислоте (по сухому веществу), массовая доля, %, не более	0,6[b]	0,7[b]	0,9[b]	1,0[b]	ИСО 930
Нелетучие олеорезины (по сухому веществу), массовая доля, %, не более	17,0	17,0	20,0	25,0	ИСО 1108

[a] Выше этого значения молотая паприка является жгучей. Если требуется жгучесть, ее степень должна быть предметом договоренности между покупателем и продавцом.

[b] Если продукт содержит антислеживающий агент, это значение допускается выше на 1 %.

5 Методы испытания

Образцы молотой паприки анализируют для установления их соответствия техническим условиям настоящего международного стандарта, следуя методам испытания, указанным в 4.6 и таблице 1.

6 Загрязняющие вещества

Комиссия Кодекс Алиментариус еще не опубликовала положения для максимальных пределов загрязняющих веществ (тяжелые металлы, остаточное содержание пестицидов, микотоксины и др.) в молотой паприке. Однако работа в этой области продвигается, поэтому рекомендуется проверять, опубликованы или нет новые пределы для загрязняющих веществ.

Европейская комиссия (ЕС) установила следующий регламент для максимальных уровней некоторых микотоксинов: 5,0 мкг афлатоксина B_1 на килограмм молотой паприки и 10,0 мкг суммарного содержания афлатоксина на килограмм молотой паприки [3], [4].

Однако национальный регламент в других странах может отличаться от регламента ЕС, поэтому рекомендуется учитывать в контрактах на поставку соответствующее законодательство по безопасности пищевых продуктов, действующее в стране назначения.

7 Гигиенические требования

7.1 Гигиенические требования к приготовлению молотой паприки изложены в соответствующих разделах Кодекса Алиментариус «Общие принципы пищевой гигиены [5]» и «Гигиеническая практика для пряностей сушеных ароматических растений [6]».

7.2 Продукт не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья; более детальные требования следует определять в контракте между продавцом и покупателем, не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья, должен удовлетворять требованиям соответствующего законодательства, действующего в стране назначения*.

Для создания адекватной системы менеджмента качества продукта, включая гигиенические требования, рекомендуется ИСО 15161 [7], а для организации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов рекомендуется ИСО 22000 [8].

8 Упаковка, маркировка и этикетирование

8.1 Упаковка

Молотую паприку следует упаковывать в новую прочную, чистую, герметичную тару, выполненную из материала, не оказывающего влияния на цвет продукта. Упаковочный материал должен быть непроницаем для жира и запаха (например, пластиковые мешки, новые джутовые мешки, отделанные пластиком, или жестяные контейнеры).

8.2 Маркировка

8.2.1 Каждая упаковка подлежит маркировке или этикетированию со следующими указаниями:

a) наименование продукта (ботаническое название и его вид) и торговая марка или бренд в зависимости от назначения;

b) категория качества, жгучесть;

c) номер партии;

d) масса нетто;

e) срок годности продукта;

f) наименование фирмы и адрес производителя;

g) имя и адрес упаковщика, если они отличаются от производителя.

8.2.2 Маркировка или этикетирование могут также содержать дополнительную информацию:

a) название страны происхождения продукта;

b) производственную область в стране происхождения продукта; любые другие данные, запрашиваемые покупателем;

c) ссылку на настоящий стандарт, если продукт удовлетворяет его требованиям.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [9].

Приложение А
(обязательное)

Определение содержания влаги

А.1 Введение

Настоящее приложение устанавливает метод высушивания в сушильном шкафу для определения содержания влаги в молотой паприке.

А.2 Принцип

Испытуемый образец молотой паприки термостатируют при (95 ± 2)°С в сушильном шкафу при атмосферном давлении, пока не будет достигнута практически постоянная масса образца.

А.3 Аппаратура

Используется обычная лабораторная аппаратура и, в частности, следующая.

А.3.1 Электрический сушильный шкаф с регулированием температуры и хорошей естественной вентиляцией, с возможностью поддержания температуры воздуха и полок в окрестности испытуемого образца в интервале 93 °С — 97 °С при нормальной работе.

А.3.2 Плоскодонный бюкс из металла или стекла.

Если используется металл, он должен обладать коррозионной стойкостью в условиях испытания. Бюкс должен иметь хорошо подогнанную крышку и обеспечивать распределение испытуемого образца внутри с плотностью приблизительно до 0,3 г/см^3 (например, бюкс диаметром 50 мм и высотой 30 — 40 мм). Можно также использовать стеклянные бюксы с притертыми крышками.

А.3.3 Аналитические весы, обеспечивающие взвешивание с точностью до 0,001 г.

А.3.4 Эксикатор, содержащий эффективный влагопоглотитель, такой как безводный хлорид кальция или силикагель, и имеющий керамический вкладыш, который обеспечивает быстрое охлаждение бюксов (см. А.3.2).

А.4 Отбор проб

В лабораторию должна быть отправлена представительная проба. Она не должна быть повреждена или изменена во время транспортирования и хранения.

Отбор проб не является частью метода, устанавливаемого настоящим стандартом. Рекомендованный метод отбора проб дан в ИСО 948 [10].

А.5 Проведение испытания

А.5.1 Испытуемый образец

Пустой открытый бюкс и крышку (см. А.3.2) сушат в шкафу в течение 1 ч при температуре 95 °С. Затем закрывают бюкс крышкой и охлаждают его в эксикаторе (см. А.3.4), после чего взвешивают с точностью до 0,001 г (см. А.3.3).

Быстро взвешивают с точностью до 0,001 г гомогенизированную молотую паприку в количестве (5 ± 1) г в высушенном бюксе (см. А.3.2). Равномерно распределяют молотую паприку по всему основанию бюкса и закрывают бюкс крышкой.

Эти операции проводят по возможности быстро, чтобы избежать любых заметных изменений в содержании влаги.

А.5.2 Определение

Помещают открытый бюкс, содержащий испытуемый образец (см. А.5.1), и его крышку в сушильный шкаф (см. А.3.1), установленный на температуру 95 °С. Закрывают сушильный шкаф и сушат испытуемый образец в течение 4,5 ч, отсчитывая время с того момента, когда температура шкафа снова установится в интервале 93 °С — 97 °С.

Во время сушки не открывают дверцу сушильного шкафа и не помещают в него влажные продукты до удаления сухих испытуемых образцов, так как в результате будет происходить их частичная повторная гидратация.

По истечении времени сушки быстро вынимают бюкс из шкафа, закрывают его крышкой и помещают в эксикатор (см. А.3.4). Как только бюкс охладится до комнатной температуры (обычно на это уходит 30 мин), его взвешивают с точностью до 0,001 г.

Проводят два определения на одной и той же пробе для испытаний.

А.6 Выражение результатов

Содержание влаги w, выраженное как массовая доля в процентах от массы образца молотой паприки, вычисляют по формуле

$$w = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} 100,$$

где m_0 — масса бюкса, г;
m_1 — масса бюкса с испытуемым образцом до сушки, г;
m_2 — масса бюкса с испытуемым образцом после сушки, г.

В качестве результата берут среднеарифметическое двух определений (см. А.5.2), если разность между результатами меньше 0,2 % (массовая доля). В противном случае повторяют определение на двух других испытуемых образцах.

Представляют результат с точностью до одного десятичного знака.

А.7 Воспроизводимость

Абсолютная разность между двумя независимыми результатами единичных испытаний, полученными с использованием одного и того же метода на идентичном испытываемом материале в одной и той же лаборатории одним и тем же оператором, использующим одно и то же оборудование, в течение короткого интервала времени, будет не более чем в 5 % случаев превышать на 0,2 % среднеарифметическое двух результатов.

А.8 Протокол испытаний

Протокол испытаний должен включать:

a) всю информацию, необходимую для полной идентификации образца;

b) используемый метод отбора проб, если известно;

c) используемый метод испытаний, со ссылкой на это приложение;

d) все рабочие детали, не установленные в этом приложении или считающиеся рекомендуемыми, вместе с деталями любых случаев, которые могли повлиять на результат(ы) испытания;

e) полученный(е) результат(ы) испытания или при проверке воспроизводимости окончательный результат.

Приложение В
(справочное)

Рекомендации относительно условий хранения и транспортирования

В.1 Молотую паприку следует хранить в сухих и холодных крытых помещениях, хорошо защищенных от солнца, чрезмерного тепла и влаги.

В.2 Склад должен быть сухим, без неприятных запахов и защищенным от попадания насекомых и других вредителей.

В.3 Упаковки следует обрабатывать и транспортировать таким образом, чтобы они были защищены от дождя, солнца или других источников чрезмерного нагрева, от неприятных запахов и от всех загрязнений (перекрестное заражение), особенно в трюмах кораблей.

Приложение С
(справочное)

Избранный перечень общепринятых названий для *Capsicum annuum* L. на различных языках

Датский	Paprika
Голландский	Paprika
Английский	Paprika
Эсперанто	Papriko
Эстонский	Harilik paprika
Финский	Ruokapaprika, Paprika
Французский	Piment annuel, Piment doux, Paprika de Hongrie, Piment doux d'Espagne
Немецкий	Paprika
Греческий	Pipería
Иврит	Paprika
Хинди	Deghi mirch
Венгерский	Füszerpaprika-örlemény (with the categories: különleges; csemege; édesnemes and rózsa)
Исландский	Paprikuduft
Итальянский	Peperone, Paprica
Папьяменто	Promenton, Promèntòn
Персидский	Felfele Ghermez
Португальский	Pimentão doce
Польский	Papryka roczna
Румынский	Ardei
Испанский	Pimentón, Pimiento molido, Paprika
Суахили	Pilipili hoho
Шведский	Paprika
Тибетский	Sipen ngonpo, Si pan sngon po

Приложение D
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации

Таблица D.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Обозначение и наименование соответствующего национального стандарта
ИСО 7541:1989	*
ИСО 7542:1984	*
ИСО 928:1997	ГОСТ 28878 — 90 Пряности и приправы. Определение общего содержания золы
ИСО 930:1997	*
ИСО 1108:1992	*
* Соответствующий национальный стандарт отсутствует, до его утверждения рекомендуется использовать перевод международного стандарта, который находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.	

Библиография

[1] ИСО 972 Перец стручковый красный целый или молотый (порошкообразный). Технические условия

[2] ASTA Analytical Methods 21.3:1998, Pungency of Capsicums and Their Oleoresins (HPLC method)

[3] European Commission Regulation No. 472/2002 of 12 March 2002 amending regulation (EC) No. 466/2001 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. Official Journal of the European Commission, 16.3.2002

[4] EN 14123 Пищевые продукты. Определение содержания афлатоксина B1 и суммы афлатоксинов B1, B2, G1 и G2 в арахисе, фисташках, фигах и в порошке паприки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с последующим отводом и очисткой на иммуносорбционной колонке

[5] Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts, Food and Agricultural Organization of the United Nations — World Health Organization, Rome, 2001

[6] Codex Alimentarius Commission/RCP 22-1979, Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants

[7] ИСО 15161 Рекомендации по применению ISO 9001:2000 в пищевой промышленности и производстве напитков

[8] ИСО 22000 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов

[9] СанПиН Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов 2.3.2.1078-2001

[10] ИСО 948 Пряности и приправы. Отбор проб

УДК 633.842:664.5:006.354 ОКС 67.220.10 Н55 ОКП 91 9910

Ключевые слова: паприка молотая порошкообразная, описание, вкус и запах, присутствие насекомых, плесени и др., постороннее вещество, фальсифицирующие примеси, категории качества, методы испытания, загрязняющие вещества, гигиенические требования, упаковка, маркировка или этикетирование