

ГОСТ 21722—84

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

ШАФРАН

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



**Москва
Стандартинформ
2011**

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

ШАФРАН

Технические условия

Crocus. Specifications

ГОСТ
21722—84Взамен
ГОСТ 21722—76МКС 67.220.10
ОКП 91 9909

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 ноября 1984 г. № 4073 дата введения установлена

01.07.86

Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

Настоящий стандарт распространяется на высушенные рыльца цветков клубнелуковичного растения шафрана (*Crocus sativus* L.) семейства касатиковых, предназначенных для применения в качестве пряности и красителя в пищевой промышленности.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Для получения шафрана используют рыльца, выделенные из свежесобранных целых цветков. В сырье шафрана длина белой, не содержащей красящего вещества, части не должна превышать 1 см.

1.2. По показателям качества высушенные рыльца цветков шафрана должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Беспорядочно перепутанные хрупкие не слипшиеся в комки нити, состоящие из рылец, одиночных или сидящих на коротких столбиках по три рыльца. Каждое рыльце имеет вид разнообразно искривленной сбоку трубочки, расширяющейся постепенно к вершине и оканчивающейся неровным как бы зубчатым краем
Цвет	Темно-оранжевый с переходом в нижней части в желтый
Запах	Пряный, специфический для шафрана
Вкус	Пряно-горьковатый, слегка терпкий
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля общей золы, %, не более	7,0
Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ной соляной кислоте, %, не менее	1,5
Массовая доля эфирного масла, %, не менее	0,5

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Переиздание. Февраль 2011 г.

© Издательство стандартов, 1984
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Окончание таблицы

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля побуревших и сбившихся в трудноразделимые комки рылец, %, не более	5,0
Массовая доля измельченных рылец, проходящих сквозь сито с отверстиями 2 мм, %, не более	2,0
Массовая доля посторонних примесей, %, не более	0,1

Примечание. Определение массовой доли общей золы, массовой доли золы, нерастворимой в 10 %-ной соляной кислоте, и массовой доли эфирного масла проводит потребитель.

1.3. Не допускается зараженность шафрана вредителями хлебных запасов, а также наличие гнилых, подмоченных и заплесневелых рылец.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 24027.0—80.

2.2. Каждая партия шафрана должна сопровождаться документом о качестве установленной формы с указанием:

- наименования предприятия-поставщика и его подчиненности;
- наименования продукта;
- массы нетто упаковочной единицы;
- даты заготовки;
- результатов испытания качества;
- количества единиц и вида упаковки;
- обозначения настоящего стандарта.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 24027.0-80—ГОСТ 24027.2-80 со следующими дополнениями.

3.1.1. Масса средней пробы шафрана — 150,0 г. Масса аналитической пробы для определения подлинности шафрана составляет 10,00 г; для определения измельченности и массовой доли примеси — 100,0 г; для определения массовой доли влаги — 15,00 г.

3.2. Определение подлинности

3.2.1. Аппаратура, материалы, реактивы

Для проведения анализа применяют:

- колбы мерные вместимостью 1000 см³ по ГОСТ 25336—82;
- воду питьевую по ГОСТ 2874—82*.

3.2.2. Проведение анализа

Для определения подлинности навеску измельченного шафрана массой 0,100 г помещают в мерную стеклянную колбу вместимостью 1000 см³ и заливают на $\frac{2}{3}$ объема питьевой водой. Экстрагирование красящих веществ проводят в течение 20 мин и затем настаивают в течение 12 ч. Объем в колбе доводят до метки и перемешивают. Вода в колбе должна быть окрашена в ярко-желтый цвет.

10 см³ полученного водного экстракта шафрана помещают в другую мерную колбу вместимостью 1000 см³ и доводят объем питьевой водой до метки. Настой должен окрасить воду в насыщенно желтый цвет.

3.3. Внешний вид, цвет, запах и вкус определяют органолептически

После проведения анализа остатки проб шафрана присоединяют к партии.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Шафран упаковывают:

в двойные бумажные пакеты по ГОСТ 13502—86, массой нетто не более 5 кг.

Внешний пакет должен быть из бумаги мешочной по ГОСТ 2228—81, внутренний — из пергамента по ГОСТ 1341—97 или подпергамента по ГОСТ 1760—86;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

С. 3 ГОСТ 21722—84

в металлические банки — по ГОСТ 5981—88, массой нетто не более 1000 г, которые помещают в фанерные или дощатые ящики по ГОСТ 10131—93. Масса нетто ящика — не более 20 кг;

в пакеты из комбинированных или термосваривающихся материалов по ГОСТ 24370—80, массой нетто не более 5 г, которые помещают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511—2006. Допускаемые отклонения по массе заполненных пакетов или банок составляют:

до 1 г — $\pm 5\%$;

св. 1 до 5 г — $\pm 3\%$;

до 1000 г — $\pm 1\%$;

св. 1000 до 2000 г — $\pm 2\%$;

св. 2000 до 5000 г — $\pm 3\%$.

4.2. Пакеты из термосваривающихся и комбинированных материалов должны быть термозапаяны или заклеены; бумажные пакеты должны быть заклеены или защищены нитками и снаружи оклеены бумажной лентой.

4.3. На банки и пакеты из комбинированных и термосваривающихся материалов наносят маркировку с указанием:

наименования предприятия-поставщика и его подчиненности;

наименования продукта;

массы нетто упаковочной единицы;

года и месяца заготовки;

срока хранения;

номера партии;

обозначения настоящего стандарта.

4.4. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 с нанесением дополнительных данных:

наименования предприятия-поставщика и его подчиненности;

наименования продукта;

массы нетто и количества упаковочных единиц;

манипуляционного знака «Беречь от влаги»;

обозначения настоящего стандарта.

4.5. Шафран транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.6. Шафран должен храниться в закрытых, чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, с относительной влажностью воздуха не более 75 %, при температуре не выше 20 °С.

5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Поставщик гарантирует соответствие шафрана требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.

5.2. Срок хранения шафрана — 18 мес с момента заготовки.