

**ГОСТ 29046—91**

**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**

**ИМБИРЬ**

**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

Пряности

ИМБИРЬ

ГОСТ  
29046—91

Технические условия

Spices. Ginger. Specifications

МКС 67.220.10  
ОКП 91 9912

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на пряность — имбирь, представляющую собой высушенные очищенные корневища тропического растения *Zingiber officinale* Rose (из семейства имбирных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Имбирь 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 производства имбиря применяют сырье — очищенные и высушенные корневища тропического растения *Zingiber officinale* Rose. Качество сырья должно соответствовать техническим требованиям, установленным в документах по поставкам внешнеэкономических организаций.

1.2.2. В зависимости от назначения имбирь производят кусочками корневищ, молотым или строганым.

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

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика имбиря			Метод анализа
	кусочками корневищ	молотого	строганого	
Внешний вид	Куски корневищ различной формы и размера	Порошкообразный	Плоские пластинки различной формы и размера	По ГОСТ 28875
Цвет	Светло-серый	Серовато-желтый	Серовато-желтый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный имбирю. Вкус жгуче-пряный. Посторонние привкус и запах не допускаются			По ГОСТ 28875

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

## С. 2 ГОСТ 29046—91

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма для имбиря		Метод анализа
	кусочками корневищ и струганого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не более	1,4	1,4	По ГОСТ 28875
Массовая доля корневищ с грубоволокнистым строением и потемневшей сердцевинкой, %, не более	5,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля корневищ пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных корневищ, %, не более	3,0	—	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки № 095, %, не более	—	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	—	75	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Посторонние примеси и гнилые корневища	Не допускаются	—	По ГОСТ 28875

### П р и м е ч а н и я:

1. В имбире, поступающем из Вьетнама, допускается наличие корневищ с грубоволокнистым строением и потемневшей сердцевинкой в количестве не более 10 %.

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

3. Крупность помола имбиря, 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.

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.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.



- 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.

#### 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение — по ГОСТ 28750.

*ПРИЛОЖЕНИЕ*  
*Справочное*

#### КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Имбирь кусочками корневищ:	
Имбирь кусочками корневищ в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1111
2—5	91 9912 1251
Имбирь кусочками корневищ в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1222
3—5	91 9912 1232
Имбирь кусочками корневищ в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 1342
Имбирь кусочками корневищ в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9912 1443
Имбирь кусочками корневищ в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 1543
Имбирь кусочками корневищ в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 1849
Имбирь молотый:	
Имбирь молотый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 1941
2—5	91 9912 1981
Имбирь молотый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,010	91 9912 2052
0,050	91 9912 2062
2—5	91 9912 2112
Имбирь молотый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 2172
Имбирь молотый в пачках из картона, массой нетто, г:	
10	91 9912 2273
50	91 9912 2283
Имбирь молотый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 2383
Имбирь молотый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 2699
Имбирь строганый:	
Имбирь строганый в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 2801
2—5	91 9912 2851
Имбирь строганый в бумажных двойных пакетах, массой нетто, кг:	
0,050	91 9912 2912
2—5	91 9912 2952
Имбирь строганый в пачках из бумаги, массой нетто 50 г	91 9912 3022
Имбирь строганый в пачках из картона, массой нетто 50 г	91 9912 3123
Имбирь строганый в пачках из ламинированного картона, массой нетто 50 г	91 9912 3223
Имбирь строганый в стеклянной таре, массой нетто 50 г	91 9912 3529

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-производственным объединением пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии

### РАЗРАБОТЧИКИ

**Ф.Г. Нахмедов**, канд. биол. наук; **А.И. Ляная**, канд. техн. наук; **Т.Ж. Алимova**; **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 № 1058

3. **ВЗАМЕН** ОСТ 18—275—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.**