

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ

**ISO
23391**

Первое издание
2006-09-01

Плоды шиповника сушеные. Технические требования и методы испытания

iTeh STANDARD PREVIEW
Dried rosehips – Specification and test methods
(standards.iteh.ai)

ISO 23391:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/fcc45113-3e86-4855-a926-a578d51dc428/iso-23391-2006>

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R (Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочный номер
ISO 23391:2006(R)

© ISO 2006

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с условиями лицензирования, принятыми фирмой Adobe, этот файл можно распечатать или смотреть на экране, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на интегрированные шрифты и они не будут установлены на компьютере, на котором ведется редактирование. В случае загрузки настоящего файла заинтересованные стороны принимают на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe - торговый знак фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, относящиеся к программным продуктам, использованные для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General Info файла; параметры создания PDF были оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами-членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просьба проинформировать Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 23391:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/fcc45113-3e86-4855-a926-a578d51dc428/iso-23391-2006>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2006

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO, которое должно быть получено после запроса о разрешении, направленного по адресу, приведенному ниже, или в комитет-член ISO в стране запрашивающей стороны.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Опубликовано в Швейцарии

Содержание

Страница

Предисловие	iv
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Требования	3
4.1 Описание	3
4.2 Запах и вкус	3
4.3 Отсутствие насекомых, плесени и т.д.	3
5 Классификация	3
5.1 Общие положения	3
5.2 Классы	3
5.3 Сортировка по крупности	5
5.4 Допуски	5
6 Отбор проб	5
7 Методы испытаний	5
8 Упаковка и маркировка	5
8.1 Упаковка	5
8.2 Маркировка	6
9 Посторонние примеси	6
10 Санитарно-гигиенические требования	6
Приложение А (нормативное) Определение содержания зараженных паразитами и испорченных сушеных плодов шиповника, незрелых плодов, посторонних примесей и отклонений от основной окраски	8
Приложение В (нормативное) Определение содержания влаги	9
Библиография	12

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, имеющие связи с ISO, также принимают участие в этой работе. ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в области электротехники.

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами, приведенными в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Основная задача технических комитетов заключается в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что, возможно, некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за определение некоторых или всех таких патентных прав.

Международный стандарт ISO 23391 разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 14, *Свежие, сухие и сушеные фрукты и овощи*.

(standards.iteh.ai)

ISO 23391:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/fcc45113-3e86-4855-a926-a578d51dc428/iso-23391-2006>

Плоды шиповника сушеные. Технические требования и методы испытания

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает требования и методы испытаний высушенных плодов шиповника, полученных из плодов кустарника шиповника собачьего (*Rosa canina* L.), предназначенных для потребления человеком.

2 Нормативные ссылки

Следующие нормативные документы необходимы для применения настоящего международного стандарта. Для жестких ссылок применяется только то издание, на которое дается ссылка. Для плавающих ссылок применяется самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 6557-2, *Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания аскорбиновой кислоты. Часть 2. Практические методы*

ISO 928, *Пряности и приправы. Определение содержания общей золы*

ISO 930, *Пряности и приправы. Определение содержания золы, не растворимой в кислоте*

ISO 948, *Пряности и приправы. Отбор проб*

3 Термины и определения

В настоящем документе используются следующие термины и определения.

3.1

сушеные плоды шиповника **dried rosehips**

высушенные на солнце или искусственно высушенные плоды шиповника собачьего *Rosa canina* L. и других видов кустарников шиповника, приготовленных из достаточно зрелых плодов

3.2

зараженные вредителями сушеные плоды шиповника **pest-infested dried rosehips**

сушеные плоды шиповника, поврежденные насекомыми и/или клещами

- 3.3**
испорченные плоды шиповника
spoiled rosehips
плоды шиповника раздавленные, почерневшие или имеющие ткань кашеобразной консистенции, с видимыми следами разложения, вызванного бактериями, грибами, видимыми плесенными гифами или любыми другими признаками болезни
- 3.4**
незрелые плоды шиповника
immature rosehips
высушенные плоды шиповника, полученные из незрелых плодов, имеющие плохой запах, жесткую кожу и неприемлемый внешний вид
- 3.5**
включения
gritty
различные частицы в мякоти плода
- 3.6**
плодоножки и семена
stem or seeds
кусочки сухих плодов шиповника с прикрепленными к ним плодоножками и/или семенами
- 3.7**
сброженные плоды шиповника
fermented rosehips
кусочки сухих плодов шиповника, поврежденные брожением до такой степени, что присущий им внешний вид и/или запах существенно испорчены
- 3.8**
примеси
extraneous matter
грязь, кусочки кожицы, чашечки, листья, плодоножки, веточки, частицы дерева, почва или любые другие посторонние примеси среди плодов шиповника или на них
- 3.9**
минеральные загрязнения
mineral impurities
содержание нерастворимой в кислоте золы, которое определяется методом, установленным в ISO 930
- 3.10**
содержание влаги
moisture content
потеря массы, определяемая в соответствии с условиями, указанными в Приложении В
- 3.11**
содержание аскорбиновой кислоты (витамин С)
ascorbic acid (vitamin C) content
содержание в сухих плодах шиповника, определяемое методом, установленным в ISO 6557-2

4 Требования

4.1 Описание

Плодоножки необходимо вынуть или срезать, а чашелистики удалить. Плоды должны быть крепкими и чистыми.

4.2 Запах и вкус

Плоды шиповника должны иметь запах и вкус, характерный для данного вида. Они не должны иметь постороннего запаха и его следов, возникающих в результате изменения ферментированных плодов.

4.3 Отсутствие насекомых, плесени и т.д.

Плоды шиповника не должны быть заражены живыми насекомыми, клещами или другими паразитами и плесневыми грибами, и практически не должны содержать мертвых насекомых, фрагменты насекомых и грызунов, видимых невооруженным глазом (скорректированным, если необходимо, на зрение с отклонением от нормы). Когда такое увеличение превышает $\times 10$, это должно быть указано в протоколе испытания.

5 Классификация

5.1 Общие положения

Сушеные плоды шиповника должны классифицироваться по цвету и имеющимся дефектам, примесям и поврежденным частицам плодов, как указано в Таблице 1. Они также могут быть разделены по размеру.

Плоды шиповника классифицируют на три класса, определяемые в 5.2.1 – 5.2.3.

5.2 Классы

5.2.1 Класс экстра

Плоды шиповника этого класса должны быть высшего сорта. Они должны быть характерны для данного вида и/или коммерческого типа. В них практически должны отсутствовать дефекты, при условии, что эти дефекты не влияют на общий внешний вид продукта, качество или его презентацию в упаковке. В плодах шиповника этого класса различные дефекты, указанные в Таблице 1, не должны превышать допустимый процент.

5.2.2 Класс I

Плоды шиповника этого класса должны быть доброкачественными. Они должны быть характерны для данного вида и/или коммерческого типа.

Допустимы следующие небольшие дефекты, при условии, что сушеные плоды сохраняют свои свойства, касающиеся общего внешнего вида, качества и презентации: поверхностные дефекты, дефект цвета.

5.2.3 Класс II

К этому классу относятся плоды шиповника, которые не могут быть квалифицированы в соответствии с более высоким классом, но которые удовлетворяют требованиям, приведенным в Таблице 1.

Допустимы следующие дефекты, при условии, что сушеные плоды сохраняют свои свойства, касающиеся общего внешнего вида, качества и презентации: поверхностные дефекты, дефект цвета.

Таблица 1 — Требования к сушеным плодам шиповника разных классов

	Класс экстра	Класс I	Класс II
Зараженные насекомыми , массовая доля, % (макс.)	1	2	3
Испорченные , массовая доля, % (макс.)	2	3	4
Незрелые , массовая доля, % (макс.)	1	2	4
Посторонние примеси , массовая доля, % (макс.)	0,5	1,0	1,5
Минеральные примеси , массовая доля, % (макс.)	0,6	0,6	0,6
Цвет	светло-желтый с оранжево-красным по краям	светло-желтый с оранжево-красным по краям	красноватый
Отклонение от основного цвета , массовая доля, % (макс.)	2	5	10
С песком , массовая доля, % (макс.)	1	2	3
Соотношение измельченных частей плодов , макс. количество в 100 частях (%)	0	5	10
Соотношение плодоножек или семян , макс. количество в 100 частях (%)	2	5	7
Ферментированные плоды , массовая доля, % (макс.)	0,5	1,0	2,0
Содержание влаги , массовая доля, % (макс.)	5,5	5,5	5,5
Содержание аскорбиновой кислоты , мг/100 г (мин.)	200	175	150

5.3 Сортировка по крупности

Сортировка по крупности проводится по диаметру наиболее широкой части. Для каждого класса определен следующий минимальный диаметр:

- Класс экстра > 12 мм;
- Класс I от 6 мм до 12 мм;
- Класс II < 6 мм.

Разница между самым длинным и самым маленьким плодом в упаковке не должна быть больше 8 мм.

Поэтому сортировка по крупности является обязательной для класса экстра и класса I, но не требуется для плодов класса II.

5.4 Допуски

В соответствии с соглашением между заинтересованными сторонами допуски на характеристики и размер разрешаются в каждой упаковке (или в каждой партии продукта, транспортируемого навалом) продукта, который не соответствует требованиям к указанному классу.

6 Отбор проб

Важно, чтобы лаборатория получила репрезентативную пробу, которая не была повреждена или изменена во время транспортировки или хранения.

Отбор проб должен проводиться в соответствии с требованиями ISO 948.

7 Методы испытания

Пробы сушеных плодов шиповника подлежат испытанию на соответствие требованиям, содержащимся в Таблице 1, методом, указанным в Приложении А.

Содержание минеральных посторонних примесей (3.9) следует определять в соответствии с ISO 928.

Содержание влаги (3.10) следует определять в соответствии с Приложением В.

Содержание аскорбиновой кислоты (3.11) следует определять в соответствии с ISO 6557-2.

8 Упаковка и маркировка

8.1 Упаковка

Сушеные плоды шиповника должны упаковываться в чистые, прочные и сухие контейнеры, изготовленные из материалов, которые не наносят ущерб продукции. Если используются деревянные ящики, то внутри они должны быть выстланы соответствующей бумагой.

Для непосредственного потребления могут использоваться маленькие потребительские упаковки. Масса нетто упакованной продукции обычно составляет 0,5 кг, 1,0 кг или 2,5 кг, однако, если требуется, масса может быть другой. Определенное количество таких маленьких упаковок должно помещаться в большие деревянные или картонные коробки.

Размер упаковок и количество маленьких упаковок, находящихся в коробке, является предметом соглашения между поставщиком и заказчиком. Однако масса больших контейнеров или коробок не должна быть больше 25 кг.

8.2 Маркировка

Контейнер и коробка должны быть маркированы или должны иметь ярлык со следующей информацией:

- a) наименование продукта или его разновидности, название торговой марки или бренда, если имеется;
- b) имя и адрес изготовителя или упаковщика;
- c) код или номер партии;
- d) масса нетто или , og масса брутто (по запросу страны-импортера);
- e) класс продукта;
- f) страна-производитель;
- g) срок годности;
- h) любая другая маркировка, по требованию заказчика, например, год сбора урожая и дата упаковки (если известна);
- i) ссылка на данный международный стандарт (необязательно).

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/fcc45113-3e86-4855-a926-a578d51dc428/iso-23391-2006>

9 Посторонние примеси

Содержание посторонних примесей (тяжелые металлы, остатки пестицидов, микотоксинов и т.д.) в сушеных плодах шиповника не должно превышать максимальных пределов, установленных комиссией Codex Alimentarius для этой продукции и/или должно соответствовать действующему законодательству по безопасности пищевых продуктов страны-импортера:

— железо	15,0 мг/кг макс.;
— медь	5,0 мг/кг макс.;
— мышьяк	0,2 мг/кг макс.;
— свинец	0,2 мг/кг макс.;
— цинк	5,0 мг/кг макс.

10 Санитарно-гигиенические требования

10.1 Рекомендуются высушивать плоды шиповника в соответствии с надлежащими разделами Международного свода санитарно-гигиенических правил и норм – Общие принципы гигиены пищевых продуктов^[1] и других сводов, рекомендуемых комиссией Codex Alimentarius, на соответствующую продукцию.