

---

---

**Паприка молотая порошкообразная  
(*Capsicum annuum* L.). Технические  
условия**

*Ground paprika (Capsicum annuum L.) — Specification*

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

ISO 7540:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006>

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



Ссылочный номер  
ISO 7540:2006(R)

**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 вывести на экран, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на загрузку интегрированных шрифтов в компьютер, 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, использованным 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 7540:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006>



**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 или IDF по соответствующему адресу, указанному ниже.

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](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Опубликовано в Швейцарии

## Содержание

Страница

Предисловие .....	iv
Введение .....	v
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. ....	3
4.4 Постороннее вещество .....	3
4.5 Фальсифицирующие примеси .....	3
4.6 Категории качества .....	3
5 Методы испытания .....	4
6 Загрязняющие вещества .....	4
7 Гигиенические требования .....	4
8 Упаковка, маркировка или этикетирование .....	4
8.1 Упаковка .....	4
8.2 Маркировка .....	4
Приложение А (нормативное) Определение содержания влаги .....	6
Приложение В (информативное) Рекомендации относительно условий хранения и транспортировки .....	9
Приложение С (информативное) Избранный перечень общепринятых названий для <i>Capsicum annuum</i> L. на различных языках .....	10
Библиография .....	11

## 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 работах. Что касается стандартизации в области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам электротехнической стандартизации.

Проекты международных стандартов разрабатываются по правилам, указанным в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Главная задача технических комитетов состоит в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения, по меньшей мере, 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Обращается внимание на возможность патентования некоторых элементов данного международного стандарта. ISO не несет ответственности за идентификацию какого-либо или всех таких патентных прав.

Международный стандарт ISO 7540 был подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 7, *Пряности и приправы*

Это второе издание отменяет и заменяет первое издание (ISO 7540:1984), которое было технически пересмотрено.

## Введение

Родиной паприки (*Capsicum annuum* L.) является Южная Америка. Это растение прибыло в Европу после открытия Американского континента (1492) и за последующие столетия распространилось по всему миру.

До начала 19-го века жгучая молотая (порошковая) паприка была известна главным образом как лекарство. Пастухи использовали ее как пряность, и это использование увеличилось, когда стали выращивать и культивировать сладкие (не жгучие) виды.

Молотая паприка играет важную роль главным образом в тех странах, где предпочитают так называемую жирную пищу. Вкус и натуральные красящие вещества молотой паприки повышают органолептические характеристики этого типа пищи. Кроме того в природный каротин, содержащийся в паприке, частично входит провитамин А, поэтому содержание натуральных ненасыщенных масел оказывает стимулирующее влияние на сердце, а острые виды способствуют пищеварению.

В пищевой промышленности молотую паприку используют в больших количествах в производстве мясных продуктов, таких как салями и другие колбасы. Она также используется в приправах для сухих супов и в качестве добавки к сырам, чипсам и пряностям.

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

ISO 7540:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006>



# Паприка молотая порошкообразная (*Capsicum annuum* L.). Технические условия

## 1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает требования для молотой паприки.

Метод для определения содержания влаги в молотой паприке дан в Приложении А. Рекомендации относительно условий хранения и транспортировки даны в Приложении В. Перечень терминов, используемых для паприки (*Capsicum annuum* L.) в разных странах дан в Приложении С.

Этот международный стандарт не распространяется на молотый красный стручковый перец.

ПРИМЕЧАНИЕ Технические условия для молотого красного стручкового перца даны в ISO 972.

## 2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении данного документа. Для жестких ссылок применяется только цитированное издание документа. Для плавающих ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

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

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

ISO 1108, *Пряности и приправы. Определение содержания нелетучего эфирного экстракта*

ISO 7541, *Паприка молотая порошкообразная. Определение общего содержания натуральных красящих веществ<sup>1)</sup>*

ISO 7542, *Паприка молотая порошкообразная (Capsicum annuum Linnaeus). Микроскопическое исследование*

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

## 3 Термины и определения

Применительно к настоящему стандарту используются следующие термины и определения.

### 3.1

#### **постороннее вещество** **extraneous matter**

вещества, не принадлежащие к растению *Capsicum annuum* L. и части растения *Capsicum annuum* L., не являющиеся стручками

---

1) Будет пересмотрен согласно ASTA 21.3.

**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.

## 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 готовят 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 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 ISO 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 ISO 7541 и выражен в единицах цветности ASTA<sup>2)</sup>,
- определен визуально и оценен путем сравнения с эталонным образцом,

а также сортируют по степени жгучести и по физико-химическим характеристикам (см. Таблицу 1).

Таблица 1 — Физико-химические характеристики

Описание	Характеристики				Метод испытания
	I	II	III	IV	
Натуральное красящее вещество, в единицах цветности ASTA (минимальные значения)	120	100	80	60	ISO 7541
Содержание капсаицина, мкг/г (максимальные значения)	30 <sup>a</sup>	30 <sup>a</sup>	30 <sup>a</sup>	30 <sup>a</sup>	ASTA 21.3
Значение Сковилля (мкг/г × 15)	450	450	450	450	
Содержание влаги, массовая доля, % (максимальное значение)	11	11	11	11	См. Приложение А
Общая зола (по сухому веществу), массовая доля, % (максимальное значение)	8,0	8,0	8,5	10,0	ISO 928
Зола, не растворимая в кислоте (по сухому веществу), массовая доля, % (максимальное значение)	0,6 <sup>b)</sup>	0,7 <sup>b)</sup>	0,9 <sup>b)</sup>	1,0 <sup>b)</sup>	ISO 930
Нелетучие олеорезины (по сухому веществу), массовая доля, % (максимальное значение)	17,0	17,0	20,0	25,0	ISO 1108

<sup>a</sup> Выше этого значения молотая паприка является острой. Если требуется острота, ее степень должна быть предметом договоренности между покупателем и продавцом.

<sup>b</sup> Если продукт содержит антиислеживающий агент, это значение допускается выше на 1 %.

2) ASTA: Американская Ассоциация по торговле пряностями.

## 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 В<sub>1</sub> на килограмм молотой паприки и 10,0 мкг суммарного содержания афлатоксина на килограмм молотой паприки<sup>[1]</sup>. <sup>[2]</sup>.

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<sup>[3]</sup>» и «Гигиеническая практика для пряностей сушеных ароматических растений<sup>[4]</sup>».

### 7.2 Продукт

- не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья; более детальные требования должны определяться в контракте между продавцом и покупателем,
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья, и
- должен удовлетворять требованиям соответствующего законодательства, действующего в стране назначения.

Для создания адекватной системы менеджмента качества продукта, включая гигиенические требования, рекомендуется ISO 15161<sup>[5]</sup>, а для организации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов рекомендуется ISO 22000<sup>[6]</sup>.

## 8 Упаковка, маркировка или этикетирование

### 8.1 Упаковка

Молотая паприка должна упаковываться 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: