
Специи. Шафран (*Crocus sativus* L.)

Часть 1.

Технические условия

Spices — Saffron (Crocus sativus L.) —

Part 1:
Specification

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3632-1:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/64682741-d420-4c06-bfcc-41c6ecd33516/iso-3632-1-2011>

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



Ссылочный номер
ISO 3632-1:2011(R)

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3632-1:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/64682741-d420-4c06-bfcc-41c6ecd33516/iso-3632-1-2011>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2011

Все права сохраняются. Если не задано иначе, 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 офиса ISO по адресу, указанному ниже, или членом ISO в стране регистрации пребывания.

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 Характеристики	6
4.1 Общие положения	6
4.2 Сенсорный анализ	6
4.3 Примесь	6
4.4 Постороннее вещество	6
4.5 Классификация шафрана	6
5 Отбор проб	6
6 Методы испытания	6
7 Маркировка, этикетирование и упаковка	8
7.1 Упаковка	8
7.2 Маркировка	8

(standards.iteh.ai)

ISO 3632-1:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/64682741-d420-4c06-bfcc-41c6ecd33516/iso-3632-1-2011>

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).

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 то, что некоторые элементы данного документа могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за идентификацию какого-либо одного или всех таких патентных прав.

ISO 3632-1 был подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 7, *Пряности, кулинарные травы и приправы*.

Настоящее второе издание отменяет и заменяет ISO/TS 3632-1:2003, которое было технически пересмотрено.

ISO 3632 состоит из следующих частей под общим заглавием *Специи. Шафран (Crocus sativus L.)*:

— *Часть 1. Технические условия*

— *Часть 2. Методы испытаний*

Специи. Шафран (*Crocus sativus* L.)

Часть 1. Технические условия

1 Область применения

В настоящей части ISO 3632 устанавливаются технические условия для сушеного шафрана, полученного из пестиков цветков *Crocus sativus* L.

Стандарт распространяется на шафран в обоих следующих видах:

- a) нити и резаные нити;
- b) порошок.

ПРИЕЧАНИЕ Растение шафран изображено на Рисунке 1, цветок на Рисунках 2 и 3, пестик шафрана на Рисунке 4, и некоторые примеры цветочных отходов показаны на Рисунке 5.

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 общего содержания золы*

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

ISO 941, *Пряности и приправы. Определение содержания веществ, экстрагируемых холодной водой*

ISO 948, *Пряности и приправы. Отбор проб*

ISO 3632-2, *Специи. Шафран. (Crocus sativus L.) Часть 2. Методы испытания*

3 Термины и определения

Применительно к этому документу используются термины и определения, данные в ISO 3632-2, и нижеследующие.

3.1

рыльце
stigma

верхняя часть пестика

ПРИМЕР В цветке *Crocus sativus* L. рыльце темно-красного цвета в форме воронки, зубчатое или с выемками сверху и соединенное на конце со столбиком.

ПРИМЕЧАНИЕ См. Рисунок 4.

3.2

столбик style

часть пестика между рыльцем и завязью

ПРИМЕЧАНИЕ См. Рисунок 4.

3.3

тычинка stamen

мужской орган размножения цветка

ПРИМЕЧАНИЕ В цветке *Crocus sativus* L. тычинки желтого цвета.

3.4

постороннее вещество extraneous matter

всё вещество, которое принадлежит растению, но не сохраняется для использования в качестве специи или травы

ПРИМЕР В цветке *Crocus sativus* L. источником постороннего вещества могут быть цветочные отходы (например, лепестки, отделенные столбики, тычинка, пыльцевые зерна и части завязи) и другие отходы растения, которые не являются цветочными.

3.5

примесь foreign matter

всё вещество, которые не являются частью растения, которому принадлежат специи или трава

ПРИМЕР В цветке *Crocus sativus* L. примесь может быть животного происхождения (например, живые и мертвые насекомые, фрагменты насекомых, загрязнение от грызунов) или неживотного происхождения. Примесь неживотного происхождения может возникать из других растений (например, другие растительные вещества, листья, стебли, солома) или из другого источника (например, минералы, пластики).

3.6

шафран в виде нитей saffron in filaments

сушеные рыльца с частью столбика цветка *Crocus sativus* L.

ПРИМЕЧАНИЕ Рыльца могут быть разделены или соединены в группы по два или три на кончике столбика, который имеет желто-белую окраску (длиной примерно от 20 мм до 40 мм).

3.7

шафран в виде резаных нитей saffron in cut filaments

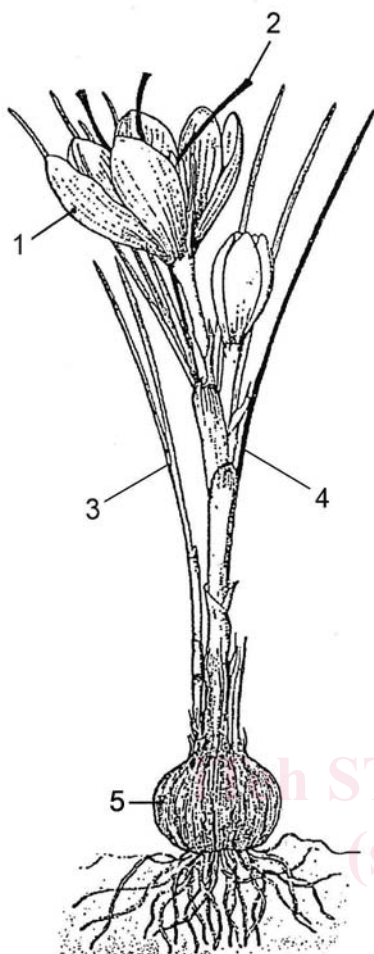
сушеные рыльца цветка *Crocus sativus* L. (полностью отделенные от столбиков и друг от друга)

3.8

шафран в виде порошка saffron in powder form

частицы, полученные измельчением нитей цветка *Crocus sativus* L.

ПРИМЕЧАНИЕ Размер частиц может варьироваться в зависимости от договоренности между покупателем и продавцом.



STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3632-1:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/64682741-d420-4c06-bfcc-41c6ecd33516/iso-3632-1-2011>

Обозначение

- 1 цветок
- 2 пестик
- 3 околоцветник
- 4 прикорневые листья
- 5 зерно

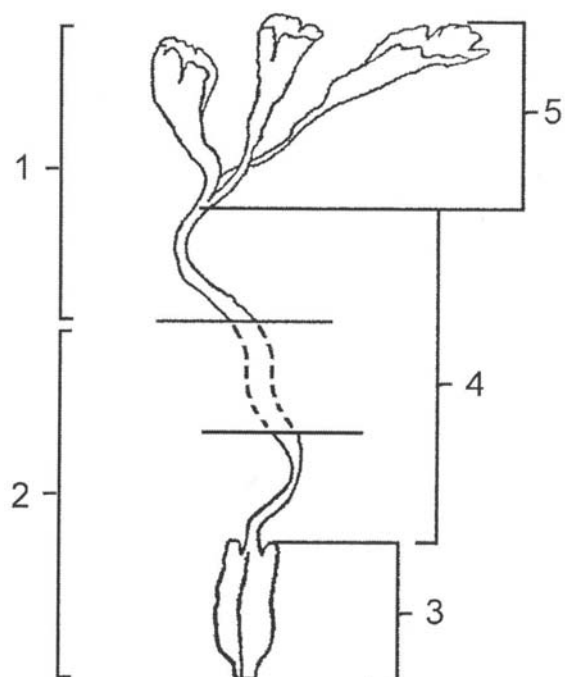
Рисунок 1 — Растение шафран (*Crocus sativus* L.)



Рисунок 2 — Цветок шафрана (*Crocus sativus* L.)



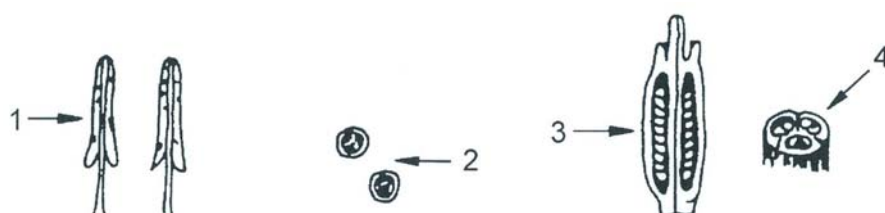
Рисунок 3 — Цветок шафрана целиком (*Crocus sativus* L.) (в продольном разрезе)

**Обозначение**

- 1 надземная часть
- 2 подземная часть
- 3 завязь
- 4 столбик
- 5 рыльца (длиной примерно от 20 мм до 40 мм)

ПРИМЕЧАНИЕ: Полная длина свежего пестика от 60 мм до 100 мм.

Рисунок 4 — Женский орган размножения шафрана (*Crocus sativus* L.) (пестик)

**Обозначение**

- 1 тычинки (длиной примерно 20 мм)
- 2 пыльцевые зерна (диаметром от 80 мкм до 100 мкм)
- 3 завязь (продольный разрез) (длиной около 10 мм)
- 4 завязь (поперечный разрез)

Рисунок 5 — Несколько примеров цветочных отходов

4 Характеристики

4.1 Общие положения

Шафран считается чистым, когда он соответствует требованиям этой части ISO 3632 и не имеет никаких добавок к природному продукту.

4.2 Сенсорный анализ

Вкус шафрана должен быть специфическим и слегка горьковатым.

Продукт не должен иметь посторонних привкусов.

4.3 Примесь

4.3.1 Из неживотных источников

4.3.1.1 Из других растений

См. Таблицу 1.

4.3.1.2 Другие

Все виды шафрана не должны их иметь.

4.3.2 Из животных

Все виды шафрана не должны их иметь.

4.4 Постороннее вещество

См. Таблицу 1.

4.5 Классификация шафрана

Шафран в виде нитей, резаных нитей и порошка классифицируют по трем категориям, которые определяются согласно физическим критериям (Таблица 1), химическим свойствам (Таблица 2) и методам, установленным в ISO 3632-2.

5 Отбор проб

Метод отбора проб шафрана в виде нитей, резаных нитей и порошка должен соответствовать методу, установленному в ISO 948.

6 Методы испытания

Пробы шафрана анализируют для подтверждения их соответствия техническим условиям в этой части ISO 3632, применяя методы физического и химического анализа, установленные в ISO 3632-2.

Испытания проводят по возможности сразу же после приготовления испытательных образцов.