

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ

ISO
6539

Третье издание
2014-02-15

Корица (*Cinnamomum zeylanicum* *Blume*). Технические условия

Cinnamon (Cinnamomum zeylanicum Blume) — Specification
iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6539:2014

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/42e6b741-1b89-41b4-9991-842f4b79a4d1/iso-6539-2014>

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



Ссылочный номер
ISO 6539:2014(R)

© ISO 2014

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6539:2014

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/42e6b741-1b89-41b4-9991-842f4b79a4d1/iso-6539-2014>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2014

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 Виды и классификация	2
4.1 Виды.....	2
4.2 Коммерческие сорта.....	3
5 Молотая корица	3
6 Требования	5
6.1 Запах и вкус.....	5
6.2 Цвет	5
6.3 Отсутствие плесени, насекомых и т.д.	5
6.4 Посторонние включения	5
6.5 Химические требования.....	5
7 Отбор проб.....	5
8 Методы испытания.....	5
9 Упаковка и маркировка.....	6
9.1 Упаковка	6
9.2 Маркировка.....	6
Приложение А (информативное) Рекомендации по условиям хранения и транспортировки.....	7
Библиография.....	8

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. ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в области электротехники.

Процедуры, используемые для разработки этого документа и тех, которые предназначены для его дальнейшего ведения, описаны в Директивах ISO/IEC, Часть 1. В частности, следует отметить различные критерии утверждения, необходимые для различных типов документов ISO. Этот документ был подготовлен в соответствии с редакционными правилами Директив ISO/IEC, Часть 2 (см. www.iso.org/directives).

Следует иметь в виду, что некоторые элементы данного стандарта могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за идентификацию какого-либо одного или всех таких патентных прав. Информация о любых патентных правах, выявленных в ходе разработки документа, будет представлена в разделе Введение и/или в перечне полученных патентных деклараций ISO (см. www.iso.org/patents).

Любое торговое наименование, используемое в данном документе, дается для удобства пользователей и не является официальным мнением.

Объяснение значения специальных терминов и выражений ISO, касающихся оценки соответствия, а также информация о приверженности ISO принципам WTO в Технических барьерах в торговле (ТБТ) следует смотреть по адресу URL: Предисловие – Дополнительная информация.

ISO 6539 подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 7, *Специи, кулинарные травы и приправы*.

Данное третье издание ISO 6539 отменяет и заменяет второе издание (ISO 6539:1997), в которое было внесено незначительное изменение.

Корица (*Cinnamomum zeylanicum* Blume). Технические условия

1 Область применения

Данный международный стандарт устанавливает требования к цельной или измельченной (порошкообразной) корице, которую выращивают в Шри-Ланке, на Мадагаскаре и Сейшельских островах. Корица – это небольшое вечнозеленое дерево или кора дерева *Cinnamomum zeylanicum* Blume.¹⁾

Рекомендации по условиям хранения и транспортировки приведены в Приложении А.

Требования к кассии (китайской, индонезийской и вьетнамской)) приведены в ISO 6538.^[1]

2 Нормативные ссылки

Следующие нормативные документы необходимы для применения настоящего международного стандарта. Для жестких ссылок применяется только ссылочное издание. Для плавающих ссылок применяется самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 927, *Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ*

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

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

ISO 939, *Пряности и приправы. Определение содержания влаги. Метод уноса*

ISO 948, *Пряности и приправы. Отбор проб*

ISO 1208, *Пряности и приправы. Определение содержания посторонних примесей*

ISO 2825, *Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа*

ISO 6571, *Пряности и приправы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)*

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются следующие термины и определения.

3.1

трубочка корицы

cinnamon quill

целая трубочка

соскобленная с внутренней коры зрелых побегов корицы кожица в виде полосок, соединяемых вместе внахлест, полости заполняются мелкими кусочками той же кожицы, которые после воздушного отверждения затем сушат на солнце

3.2

лом корицы

cinnamon quilling

разломанная трубочка

обломки и отходы различных размеров всех видов трубочек корицы

1) Другое латинское название *Cinnamomum verum* J.Presl; *Cinnamomum zeylnacum* Nees *Laurus cinnamomum* L.

3.3
хлопья корицы
cinnamon feathering
кусочки внутренней коры, полученные соскабливанием и/или обдиранием коры мелких веточек и стеблей молодых побегов корицы, которые могут включать некоторое количество чипсов

3.4
коричные чипсы
cinnamon chip
сушеная неочищенная кора побегов корицы, включая внешний слой коры, которая была получена путем состругивания или соскабливания коры побегов

3.5
молотая корица
ground cinnamon
порошок, полученный размалыванием корицы всех видов, рассматриваемых в данном международном стандарте, за исключением всех добавок

3.6
целая корица
whole cinnamon
все коммерческие формы корицы, за исключением порошка

3.7
побурение
foxing
наличие красно-коричневых пятен на поверхности трубочки, которые со временем могут стать темно-коричневыми

3.8
связка
bale
упаковка трубочек какого-либо одного сорта, завернутого в подходящий материал для экспорта

4 Виды и классификация

4.1 Виды

4.1.1 Корица из Шри-Ланки

Представляет собой культивируемое многообразие видов корицы *Cinnamomum zeylanicum* Blume семейства лавровых *Lauraceae*.

Корица из Шри-Ланки имеет четыре формы:

- a) трубочки (см. 3.1);
- b) лом (см. 3.2);
- c) хлопья (см. 3.3);
- d) чипсы (см. 3.4).

4.1.2 Сейшельская корица

Представляет собой кору ствола или ветвей дерева корицы *Cinnamomum zeylanicum* Blume, культивируемой на Сейшелах.

Сейшельский вид корицы имеет три формы:

- a) грубая кора корицы, которая состоит из слегка закрученных, вытянутых, искривленных кусочков среднего или маленького размера целой необработанной коры;
- b) соструганная кора, которую получают от более молодых побегов кустарника того же вида (см. 3.2); побеги состругивают искривленным ножом пока кора не отойдет от ствола;
- c) трубочки и лом, которые получают из молодых побегов кустарника таким же образом, что у корицы, выращенной на Шри-Ланке.

4.1.3 Мадагаскарская корица

Представляет собой кору ствола или ветвей дикорастущего на Мадагаскаре дерева корицы *Cinnatotum zeylanicum* Blume. Она производится либо

- a) в форме простых полых трубочек необработанной или соструганной коры довольно грубого вида, приблизительно 30 см длиной, срезанной ножом с более мелких веток, или, что более обычно,
- b) в форме необработанных или соструганных кусочков коры более крупных веток и стволов, разломанных плоской стороной топорика.

4.2 Коммерческие сорта

4.2.1 Шри-ланкийская корица

4.2.1.1 Трубочки

Классификацию см. в Таблице 1.

4.2.1.2 Лом

Лом может содержать до 3% (массовая доля) хлопьев и чипсов.

4.2.1.3 Хлопья

Хлопья могут содержать до 5% (массовая доля) чипсов.

4.2.1.4 Чипсы

Чипсы должны состоять из хорошо высушенной и необработанной коры корицы.

4.2.2 Сейшельская и мадагаскарская корица

Классификацию см. в Таблице 2.

5 Молотая корица

Молотая корица должна состоять только из тех видов корицы, которые приведены в Разделе 4.

Если дается обозначение происхождения вида, молотую корицу следует готовить исключительно из обозначенной коры.

Таблица 1 — Классификация трубочек шри-ланкийского вида корицы

Коммерческое обозначение сортов и качества	Диаметр трубочек	Число целых трубочек (1 050 мм) на кг	Степень побурения ^a	Минимальная длина трубочек в связке	Кусочки трубки и разломанные кусочки того же качества в связке
	макс.	мин.	макс. ^b		макс.
	мм		%	мм	% (массовая доля)
Альба	6	45	Nil	200	1
Континенталь					
C 00000 специальная	6	35	10	200	1
C 00000	10	31	10		
C 0000	13	24	10		
C 000	16	22	15		
C 00	17	20	20		
C 0	19	18	25		
Мексиканская					
M 00000 специальная	16	22	50	200	2
M 00000	16	22	60		
M 0000	19	18	60		
Гамбург					
H 1	23	11	25	150	3
H 2	25	9	40		
H 3	38	7	65		
^a Побурение может быть а) поверхностным ("malkorahedi"), или б) сильным ("korahedi"). В основе такого подразделения лежит глубина проникновения пятен. ^b Степень побурения определяется путем визуального осмотра.					

Таблица 2 — Классификация сейшельского и мадагаскарского вида корицы

Коммерческое обозначение сорта	Физические характеристики коры
1 Целые трубочки (полные трубочки)	Трубочки длиной около 15 см и толщиной коры до 1 мм
2 Кусочки соструганной коры	Разломанные кусочки, грубая и бороздчатая соструганная кора толщиной до 2 мм
3 Кусочки необработанной коры	Разломанные кусочки, грубые и бороздчатые, шириной до 3 см и длиной до 20 см. Кора может быть толщиной до 5 мм
4 Чипсы, хлопья необработанной коры	Маленькие кусочки необработанной коры стеблей корицы

6 Требования

6.1 Запах и вкус

Запах и вкус должны быть свежими и характерными для корицы определенного происхождения. Она не должна обладать посторонними запахами, включая плесень.

6.2 Цвет

Молотая корица должна иметь цвет от желтоватой до красно-коричневой.

6.3 Отсутствие плесени, насекомых и т.д.

В целой корице не должны присутствовать живые насекомые, плесень, клещи и остатки насекомых, например, коконы, и в ней практически не должны наблюдаться мертвые насекомые, фрагменты насекомых и заражение грызунами, видимых невооруженным глазом (скорректированным, при необходимости, на нарушение зрения) при таком увеличении, которое может потребоваться в каждом конкретном случае. Если увеличение превышает $\times 10$, это следует указать в протоколе испытания.

В случае разногласий заражение молотой корицы должно определяться методом, описанным в ISO 1208.

6.4 Посторонние включения

К посторонним включениям относятся листья, солома и другие растительные вещества вместе с песком, землей и грязью.

Пропорция посторонних включений в целой корице не должна превышать 1 % (массовая доля) при определении методом, описанным в ISO 927.

В случае трубочек шриланкийской корицы берут приблизительно 100 г трубочек на связку сорта Континенталь и 230 г трубочек на связку корицы сорта Мексиканский или Гамбург, разламывают их и исследуют наполнение. В них не должны присутствовать кусочки необработанной внутренней коры, обрезки, посторонние вещества, кора дикорастущей корицы и другие виды растения.

6.5 Химические требования

Целая и молотая корица должны соответствовать требованиям, приведенным в Таблице 3.

7 Отбор проб

Отбор проб должен проводиться в соответствии с ISO 948.

8 Методы испытания

8.1 Пробы должны быть проанализированы, чтобы гарантировать соответствие требованиям данного международного стандарта, методами физического и химического анализа, как указано в 6.3, 6.4 и в Таблице 3.

Таблица 3 — Химические требования

Характеристика	Требования к виду корицы		Метод испытания
	Шриланкийская корица	Сейшельская и мадагаскарская корица	
Содержание влаги, % (массовая доля), макс.			ISO 939
— целая корица	14	15	
— молотая корица	12	14	
Общая зола, % (массовая доля), на основе сухого вещества, макс.	5	7	ISO 928
Кислоторастворимая зола, % (массовая доля), на основе сухого вещества, макс.	1	2	ISO 930
Эфирные масла, мл/100 г на основе сухого вещества, макс.			ISO 6571
— целая корица	1,0	0,7	
— молотая корица	0,7	0,3	

8.2 Для приготовления молотой пробы для анализа грубо измельчают продукт, пока не получат частицы размером 5 мм и меньше, а затем применяют метод, описанный в ISO 2825.

9 Упаковка и маркировка

9.1 Упаковка

Целая корица должны быть упакована в чистые, прочные и сухие контейнеры, изготовленные из материала, который не ухудшает свойства продукта, но защищает его от попадания влаги и потери эфирных масел.

Упаковка также должна соответствовать национальному законодательству по охране окружающей среды.

9.2 Маркировка

Следующие данные должны быть нанесены непосредственно на контейнер или указаны на этикетке, прикрепленной к контейнеру/упаковке:

- ссылка на данный международный стандарт;
- наименование продукта;
- торговая марка или бренд, если имеется;
- название и адрес производителя или упаковщика;
- номер партии или код;
- масса нетто;
- сорт продукта;
- страна-производитель;
- любая другая маркировка по желанию покупателя, например год и дата сбора урожая (если известны).