
**Пряности и приправы. Определение
содержания примесей и посторонних
веществ**

*Spices and condiments — Determination of extraneous matter and
foreign matter content*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

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



Ссылочный номер
ISO 927:2009(R)

© ISO 2009

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, 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.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2009

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

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.

Международные стандарты разрабатываются в соответствии с правилами, установленными в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Основная задача технических комитетов состоит в подготовке международных стандартов. Проекты международных стандартов, одобренные 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.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы этого документа могут быть объектом патентных прав. ISO не должен нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

ISO 927 разработан Техническим Комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 7, *Специи, кулинарные ароматические травы и приправы*.

Настоящее третье издание отменяет и заменяет второе издание (ISO 927:1982), которое подверглось техническому пересмотру.

Введение

Настоящий международный стандарт применим к большинству пряностей и приправ. Однако, учитывая количество и разнообразие таких продуктов, может возникнуть необходимость в изменении метода или даже в выборе метода, более соответствующего конкретному случаю.

Такие изменения или другие методы должны быть указаны в международных стандартах, в которых устанавливаются технические условия на рассматриваемые пряности и приправы.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает общую методику визуального исследования, или исследования при 10-кратном увеличении, пряностей для определения содержания в них макрочастиц примесей.

Настоящий международный стандарт применим к сухим ароматическим травам и пряностям.

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 948, *Пряности и приправы. Отбор проб*

3 Термины и определения

В настоящем документе используются следующие термины и определения.

3.1

макрочастицы посторонних веществ **macro foreign matter**

все частицы, видимые невооруженным глазом или с максимальным 10-кратным увеличением, которые не являются частью растения, к которому принадлежит специя или трава

ПРИМЕР Макрочастицы посторонних веществ могут быть неживотного происхождения (например, стебель, камни, солома, видимая плесень) или животного происхождения (например, экскременты, насекомые и зараженные насекомыми продукты).

3.2

макрочастицы примесей **macro extraneous matter**

все частицы, видимые невооруженным глазом или с максимальным 10-кратным увеличением, которые являются отходами специй, принадлежащих растению, к которому принадлежит специя или трава

ПРИМЕР К макрочастицам примесей могут относиться цветочные отходы.

Рисунок 1 иллюстрирует эти определения.