



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

---

**КОРИАНДР.  
ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ.  
ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**ГОСТ 17081-78**

**Издание официальное**

**Цена 3 коп.**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ**

**Москва**

**РАЗРАБОТАН Министерством сельского хозяйства СССР**

**ИСПОЛНИТЕЛИ**

**Г. Г. Васюта (руководитель темы), Е. В. Мезенцева, С. А. Есенин, С. Е. Барковская**

**ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР**

**Зам. министра А. С. Негру-Водэ**

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 августа № 2363**

КОРИАНДР.  
ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ.  
ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ

ГОСТ  
17081—78

Технические условия

Coriander. Raw materials. Requirements for  
purchass. Specifications.

Взамен  
ГОСТ 17081—71

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 августа  
1978 г. № 2363 срок действия установлен

с 01.01. 1979 г.  
до 01.01. 1984 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на плоды кориандра,  
заготавливаемые государственной заготовительной системой.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Заготавливаемый кориандр должен соответствовать требо-  
ваниям настоящего стандарта.

1.2. Базисные нормы, в соответствии с которыми производят  
расчет за кориандр, указаны в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	13,0
Расколотые плоды (полуплодки), %	15,0
Эфирномасличная примесь данного растения, %	10,0
Сорная примесь, %	2,0
Эфирномасличная примесь других растений, %	Не допускается

1.3. Ограничительные нормы для кориандра указаны в табл. 2.

Наименование показателя	Норма
Эфирномасличная примесь других растений, %, не более	2,0
Зараженность клещом	Не выше II степени

1.4. Кориандр должен быть в здоровом, негреющемся состоянии, иметь цвет желтовато-бурый (возможен зеленоватый оттенок) и запах ароматический, свойственные нормальным плодам кориандра.

Допускается заготовка потемневших плодов кориандра, потерявших естественный цвет вследствие неблагоприятных условий уборки.

1.5. Состав эфирномасличной и сорной примеси

1.5.1. К расколотым плодам относят полуплодики (распавшиеся на половинки плоды кориандра), сохранившие плодовую оболочку.

1.5.2. К эфирномасличной примеси данного растения относят плоды и полуплодики кориандра: с почерневшим ядром; заплесневевшие; проросшие; раздробленные и раздавленные; лишенные плодовых оболочек; поврежденные вредителями.

1.5.3. К сорной примеси относят:

весь проход, полученный при просеивании через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм:

минеральную примесь (комочки земли, шлак, песок, камешки и т. п.);

органическую примесь (частицы стеблей, листьев, плодовые оболочки и т. п.);

семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме плодов и семян других эфирномасличных растений;

испорченные плоды кориандра (со сгнившим, рассыпающимся при надавливании ядром).

1.5.4. К эфирномасличной примеси других растений относят плоды и семена растений, содержащие эфирное масло (тмин, анис, фенхель, укроп и т. п.).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 17082.1—71.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

3.1. Отбор проб и выделение навесок — по ГОСТ 17082.1—71.

3.2. Определение влажности — по ГОСТ 17082.2—78.

3.3. Определение содержания расколотых плодов, эфирномасличной и сорной примесей — по ГОСТ 17082.3—78.

3.4. Определение запаха и зараженности вредителями — по ГОСТ 17082.4—78.

#### 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Кориандр транспортируют и хранят насыпью или в мешках по ГОСТ 8516—67 или ГОСТ 19317—73, в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с установленными правилами перевозок, санитарными правилами и порядком хранения.

4.2. При размещении, транспортировании и хранении кориандра учитывают следующие состояния по влажности и засоренности:

##### по влажности

состояние кориандра	влажность, %
сухое и средней сухости	до 13,0 включ.
влажное	св. 13,0 до 15,0 включ.
сырое	св. 15,0

##### по засоренности

состояние кориандра	сорная примесь, %
чистое	до 4,0 включ.
средней чистоты	св. 4,0 до 8,0 включ.
сорное	св. 8,0 до 12,0 включ.
очень сорное	св. 12,0

---

Редактор *Н. Е. Шестакова*  
Технический редактор *В. Ю. Смирнова*  
Корректор *С. М. Гофман*

**Сдано в набор 06.09.78 Подп. в печ. 31.10.78 0,375 п. л. 0,18 уч. -изд. л. Тир. 10000 Цена 3 коп.**

**Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, Москва, Д-557, Новопресненский пер., 3  
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 2833**