***Упаковка и маркировка пряностей***

пакеты (одинарные) из комбинированных на основе бу­маги или алюминиевой фольги термосваривающихся материалов;

пакеты двойные: наружный пакет из бумаги, внутрен­ний из пергамина или подпергамента;

банки стеклянные для специй, укупоренные пластмас­совыми крышками.

***Маркировка пряностей*** проводится в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для по­требителя» (приложение Б). Надписи должны быть четкими, легко читаемыми, без разночтений.

Для реализации в розничной сети пряности массой нетто до 100г упаковывают в следующие виды тары и упаковочных материалов: пачки из бумаги и картона с внутренним пакетом из пергамента или других материалов;

•

Дефекты

недостаточно выраженный вкус и аромат, посторонние запахи и привкусы, повышенное содержание

органических и минеральных примесей, ферропримесей,

Наиболее часто встречающимися ***дефектами пряностей*** считаются:

наличие лома и крошки в количестве выше допустимых норм,

крупность помола.

***Оценка качества пряностей***

Оценка качества пряностей проводится по органолепти­ческим, физико-химическим, микробиологическим и показате­лям безопасности.

***Органолептическая оценка*** *пряностей* включает в себя оценку внешнего вида, формы, состояния поверхности, целост­ность, чистоту, аромат и вкус пряностей.

Внешний вид, цвет, аромат и вкус определяют в части объединенной пробы массой 50,0г.

*Внешний вид* определяют визуально, поместив навеску с пряностями на лист белой бумаги.

*Размер пряностей* определяют с помощью линейки.

При определении *цвета* устанавливают отклонения от цвета, специфического для данной пряности.

*Запах* - специфический, пряный, свойственный каждому виду пряностей. Лишь душистый перец и гвоздика близки по аромату.

*Вкус* большинства пряностей горьковатый или горький с ощущением жгучести.

*Запах и вкус* пряности определяют апробированием само­го продукта или его водной вытяжки.

Водную вытяжку готовят, заливая 1,0г измельченной пряности в стакане емкостью 200см3, кипящей водой в количе­ стве 100см3 и сразу же определяют запах. Вкус определяют ап­робированием настоя или самого продукта через 5-7 минут.

*Наличие неполноценных плодов и семян, полых и легко­весных*, определяют путем погружения исследуемой пряности в воду или спирт. Легкие, полые, изъеденные зерна при этом всплывают на поверхность.

Для определения *повреждений пряностей, наличия при­месей* из средней пробы отбирают образец массой 100г и рас­сматривают пряности на разборной доске, выделяя полноцен­ные, с механическими повреждениями, поврежденные болез­нями (плесенью, гнилью и др.), а также вредителями (сорную, органическую и минеральную примеси). Каждую фракцию взвешивают, выражают в процентах, сравнивают с требования­ми стандарта.

В случае, если одно зерно, корень, лист, почка имеет не­сколько дефектов, его относят к дефекту, который в стандарте имеет меньший допуск в процентах.