

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ
И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY
AND CERTIFICATION (EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
31107–
2002
(ISO 1442:1997)**

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

**Метод определения массовой доли влаги
(ISO 1442:1997, MOD)**



Издание официальное

Зарегистрирован

№ 5392

" 10 " июля 2006



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский Совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2-97 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила, рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, обновления и отмены".

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности, Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 226 «Мясо и мясная продукция»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 22-2002 от 6 ноября 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Ростехрегулирование

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 1442:1997 «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги» (ISO 1442:1997 «Meat and meat products. Method for determination of moisture content»). При этом разделы (за исключением разделов 2 и 7) полностью идентичны.

Степень соответствия – модифицированная (MOD).

Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97) «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги», который продолжает действовать в Российской Федерации в качестве национального стандарта.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) "Межгосударственные стандарты", а текст изменений – в информационных указателях "Межгосударственные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе "Межгосударственные стандарты".

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Определения	1
4 Сущность метода	1
5 Материалы	1
6 Аппаратура	2
7 Отбор проб	2
8 Подготовка пробы	2
9 Методика проведения испытаний.....	2
10 Обработка результатов.....	2
11 Контроль точности метода.....	3
12 Оформление результатов испытаний	3
Приложение А Библиография	3

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ****Метод определения массовой доли влаги**

Meat and meat products.
Method for determination of moisture content

Дата введения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты и устанавливает арбитражный метод определения массовой доли влаги.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 31104—2002 (ИСО 3100-1:1991) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ ИСО 5725-1—2003 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и определения

3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

массовая доля влаги в мясе и мясных продуктах: Величина потери массы испытуемого образца, определенная в соответствии с методикой, изложенной в настоящем стандарте, отнесенная к массе навески.

Массовая доля влаги выражается в процентах к массе;

результат испытаний: Значение показателя, определенное методом, изложенным в настоящем стандарте, и по ГОСТ ИСО 5725-1.

4 Сущность метода

Высушивание навески пробы с песком до постоянной массы при температуре (103 ± 2) °C.

2 Материалы

Песок очищенный, промытый кислотой, проходящей через сито диаметром ячейки 1,4 мм и остающийся на сите диаметром ячейки 0,25 мм.

Перед использованием песок высушивают и хранят в закрытом воздухонепроницаемом сосуде.

Очистку песка осуществляют следующим образом. Песок промывают проточной водой и кипятят в соляной кислоте (плотность $\rho_{20} = 1,19$ г/см³), разбавленной в соотношении 1:1, в течение 30 мин при постоянном перемешивании. Кипячение повторяют, используя другую порцию разбавленной кислоты, до тех пор, пока кислота перестанет окрашиваться в желтый цвет после кипячения. Затем песок промывают дистиллированной водой до отрицательной реакции на хлориды и высушивают при температуре от 150 до 160 °C.