



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 7328—
2016

МОРОЖЕНОЕ И СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Определение содержания жира гравиметрическим
методом (арбитражный метод)



(ISO 7328:2008, IDT)
(IDF 116:2008, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 12232
26 апреля 2016 г.



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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

2 ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования (протокол от 20 апреля 2016 г. №87-П)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 7328:2008|IDF 116:2008 Milk-based edible ices and ice mixes — Determination of fat content — Gravimetric method (reference method) (Мороженое и смеси для мороженого. Определение содержания жира гравиметрическим методом (арбитражный метод).

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 5 «Молоко и молочные продукты» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO) и Международной молочной федерацией (IDF).

Перевод с английского языка (en).

В стандарт внесено следующее редакционное изменение: наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования международного стандарта в целях увязки с существующей группой межгосударственных стандартов.

Степень соответствия — идентичная (IDT)

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Национальном фонде ТНПА.

В разделе «Нормативные ссылки» и тексте стандарта ссылки на международные стандарты актуализированы.

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, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «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 Термины и определения	1
4 Сущность метода.....	1
5 Реактивы.....	2
6 Оборудование	2
7 Отбор проб	3
8 Подготовка образца для испытания	3
8.1 Мороженое, смеси для мороженого, концентрированные смеси для мороженого.....	3
8.2 Сухие смеси для мороженого.....	3
9 Методика проведения испытания	4
9.1 Проба для испытания.....	4
9.2 Контрольные опыты	4
9.3 Подготовка емкости для сбора жира	4
9.4 Определение.....	5
10 Расчет и представление результатов.....	7
10.1 Расчет.....	7
10.2 Представление результатов испытания.....	7
11 Прецизионность	7
11.1 Межлабораторное испытание	7
11.2 Повторяемость.....	7
11.3 Воспроизводимость	7
12 Протокол испытания.....	8
Приложение А (справочное) Примечания к методикам проведения испытания.....	9
Приложение В (справочное) Альтернативная методика с использованием пробирок для экстрагирования жира с сифоном или приспособлениями для промывания	11
Библиография.....	14

