

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

МӨМӨ ЖЕМИШ АЗЫК-ТҮЛҮКТӨРҮ

рНди аныктоо

ПРОДУКТЫ ПЛОДООВОЩНЫЕ

Определение рН

(ISO 1842:1991, IDT)

Издание официальное

Кыргызстандарт

Бишкек

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. В области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами Директив ISO/IEC, часть 2.

Основная задача технических комитетов заключается в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Национальным институтом стандартизации и метрологии Кыргызской Республики

ВНЕСЕН Управлением стандартизации

2 ПРИНЯТ приказом НИСМ от 25 февраля 2009 г. № 14-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 1842:1991 *Продукты плодоовощные. Определение pH*

Стандарт был подготовлен Техническим комитетом ISO/ТК 34 Пищевые продукты, Подкомитетом ПК 3 Плодоовощные продукты.

4 ВВЕДЕН впервые

© Кыргызстандарт, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Кыргызстандарта

Содержание

1 Область применения.....	1
2 Принцип.....	1
3 Аппаратура.....	1
4 Приготовление пробы для испытания.....	1
5 Методика.....	2
6 Выражение результатов.....	2
7 Замечание по методике.....	3
8 Протокол испытания.....	3

