

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
28283—
2015

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

МОЛОКО КОРОВЬЕ

Метод органолептической оценки вкуса и запаха

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 11399
1 октября 2015 г.



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—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГБНУ «ВНИМИ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол №80-П от 29 сентября 2015 г.)

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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 ВЗАМЕН ГОСТ 28283-89

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.

МОЛОКО КОРОВЬЕ

Метод органолептической оценки запаха и вкуса

Cow's milk. Method of the organoleptic determination of odour and taste

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырое и термически обработанное коровье молоко (далее — молоко) и устанавливает метод органолептической оценки запаха и вкуса.

Метод применяют при возникновении разногласий в оценке качества.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ ISO 3972—2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 5496—2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов

ГОСТ ИСО 8586-1—2011 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели

ГОСТ ISO 8589—2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 745—2014 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 3623—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3760—79 Аммиак водный. Технические условия

ГОСТ 4148—78 Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4165—78 Реактивы. Медь (II) сернокислая 5-водная. Технические условия

ГОСТ 4201—79 Реактивы. Натрий углекислый кислый. Технические условия

ГОСТ 4233—77 Реактивы. Натрий хлористый. Технические условия

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные шкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 23239—89 Кислоты жирные синтетические фракций C₅—C₆, C₇—C₉, C₅—C₉, C₁₀—C₁₃, C₁₀—C₁₆, C₁₇—C₂₀. Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 28283—2015

ГОСТ 26809.1—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные составные и молокосодержащие продукты

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы исследований

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Отбор проб

3.1 Отбор проб — по ГОСТ 26809.1, для сырого — не ранее чем через 2 ч после доения. Пробы каждого поставщика зашифровывают.

4 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы

Баня водяная лабораторная.

Секундомер механический по действующей нормативной документации.

Термометр стеклянный жидкостной (нертутый) технический с диапазоном измерения от 0 °C до 100 °C с ценой деления шкалы 1 °C по ГОСТ 28498.

Шкаф сушильный электрический, позволяющий поддерживать температуру 100 °C с отклонением от заданной ± 5 °C.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Колбы стеклянные конические исполнения 1 или 2 типа КНКШ из термостойкого стекла с нормальным шлифом № 29 с притертными пробками вместимостью 100 см³ по ГОСТ 25336.

Стаканы химические типа В исполнения 1 номинальной вместимостью 50 см³, 100 см³ по ГОСТ 25336.

Цилиндры мерные исполнения 1 и 2 вместимостью 100 см³ по ГОСТ 1770.

Фольга алюминиевая для упаковки пищевых продуктов типа ФГ по ГОСТ 745.

Стаканы пластиковые одноразового применения для пищевых продуктов по действующей нормативной документации.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

5 Подготовка к проведению испытаний

5.1 Отбирают (60 ± 5) см³ молока в чистую сухую колбу с пришлифованной пробкой вместимостью 100 см³, дезодорированную путем нагревания в сушильном шкафу при температуре (100 ± 5) °C не менее 30 мин и охлажденную до температуры окружающей среды. Между шлифованным горлом и пробкой вкладывают полоску алюминиевой фольги.

Сырое молоко пастеризуют в водяной бане. Уровень воды в бане на 1—2 см должен быть выше уровня молока в колбе.

Температура воды в бане должна быть (85 ± 5) °C. Температуру пастеризации контролируют по калиброванному термометру в отдельной колбе с образцом молока.

Через 30 с после достижения температуры 72 °C пробы вынимают из водяной бани, охлаждают до (37 ± 2) °C.

5.2 При каждом исследовании сырого молока в одной из проб проверяют эффективность пастеризации в соответствии с ГОСТ 3623. Термически обработанное молоко подогревают в водяной бане по 5.1.

6 Проведение испытаний

6.1 Оценку запаха и вкуса молока проводят комиссия, состоящая не менее чем из трех отобранных испытателей или экспертов, специально обученных и аттестованных.