

ГОСТ 8218—89

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЧИСТОТЫ



Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

МОЛОКО**Метод определения чистоты**

Milk. Method of purity determination

**ГОСТ
8218—89**МКС 67.100.10
ОКСТУ 9209Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы и устанавливает метод определения чистоты. Метод основан на отделении механической примеси из дозированной пробы молока путем процеживания через фильтр и визуального сравнения наличия механической примеси на фильтре с образцом сравнения.

(Поправка).**1. ОТБОР ПРОБ**

Отбор проб и подготовку их для анализа проводят по ГОСТ 13928, ГОСТ 3622 и ГОСТ 26809.

2. АППАРАТУРА И МАТЕРИАЛЫ

Приборы для определения чистоты молока, молочных и молокосодержащих консервов с диаметром фильтрующей поверхности 27—30 мм.

Фильтры из полотна иглопробивного термоскрепленного для фильтрования молока, молочных и молокосодержащих консервов по ТУ 17—14—255.

Посуда мерная вместимостью 250 см³.

Термометр стеклянный жидкостный (нертутный) технический с диапазоном измерения от 0 до 100 °С с ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 9277.

Баня водяная лабораторная.

(Поправка).**3. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА**

3.1. Фильтр вставляют в прибор гладкой поверхностью кверху.

Из объединенной пробы отбирают 250 см³ хорошо перемешанного молока, молочных и молокосодержащих консервов, которое подогревают до температуры (35±5) °С и выливают в сосуд прибора.

3.2. По окончании фильтрования фильтр вынимают и помещают на лист пергаментной или другой непромокаемой бумаги.

(Поправка).**4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

В зависимости от количества механической примеси на фильтре молоко подразделяют на три группы чистоты путем сравнения фильтра с образцом.

Издание официальное

★

Перепечатка воспрещена