

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

МӨМӨ ЖЕМИШ АЗЫК-ТҮЛҮКТӨРҮ

**Сууда эрибеген курчак заттардын
камтылышын аныктоо**

ПРОДУКТЫ ПЛОДООВОЩНЫЕ

**Определение содержания сухих веществ,
не растворимых в воде**

(ISO 751:1998, 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 751:1998 *Продукты плодовоовощные. Определение содержания сухих веществ, не растворимых в воде*

Стандарт был подготовлен Техническим комитетом ISO/ТК 34 Пищевые продукты, Подкомитетом ПК 3 Плодовоовощные 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 Отбор проб	1
5 Приготовление пробы для испытания и подготовка аппаратуры	2
6 Методика	2
7 Особые случаи	2
8 Выражение результатов	3
9 Повторяемость	3
10 Протокол испытания	3

