
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55361—
2012

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

ЖИР МОЛОЧНЫЙ, МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Правила приемки, отбор проб и методы контроля

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1730-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Правила приемки	3
5 Отбор проб и подготовка их к испытаниям	4
6 Условия проведения испытаний	7
7 Методы контроля	7
7.1 Контроль упаковки и маркировки	7
7.2 Определение массы нетто	8
7.3 Определение температуры	9
7.4 Определение массовой доли жира кислотным методом	9
7.5 Определение массовой доли жира расчетным методом	12
7.6 Определение массовой доли влаги высушиванием пробы при температуре $(102 \pm 2) ^\circ\text{C}$	13
7.7 Определение массовой доли влаги выпариванием пробы (ускоренный метод)	15
7.8 Определение массовой доли влаги (экспресс-метод)	18
7.9 Определение массовой доли сухого обезжиренного вещества высушиванием пробы при температуре $(102 \pm 2) ^\circ\text{C}$	19
7.10 Определение массовой доли сухого обезжиренного вещества (ускоренный метод)	21
7.11 Определение массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка расчетным методом	23
7.12 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли)	24
7.13 Определение массовой доли сахарозы	26
7.14 Определение титруемой кислотности продукта	31
7.15 Определение титруемой кислотности жировой фазы	33
7.16 Определение титруемой кислотности молочной плазмы	35
7.17 Определение массовой доли влаги в молочном жире	37
7.18 Определение активной кислотности (pH) молочной плазмы	37
7.19 Определение массовой доли витамина А в витаминизированном продукте	37
7.20 Определение фальсификации продукта растительными жирами	38
7.21 Определение массовой доли бутилгидрокситолуола в топленом масле	38
7.22 Определение массовой доли консервантов в сливочном масле и масляной пасте	38
7.23 Определение термоустойчивости	38
7.24 Определение перекисного числа	38
7.25 Определение кислотного числа	38
7.26 Определение энергетической ценности	38
8 Оформление результатов испытаний	38
9 Контроль точности результатов испытаний	39
10 Требования безопасности	39
Библиография	40

