



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
6034—
2014

НИФСыТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

ДЕКСТРИНЫ

Технические условия

(ISO 1666:1996, NEQ)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 9664

12.08.2014 г.



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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом крахмалопродуктов Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИ крахмалопродуктов Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол 68-П от 30 июля 2014 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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт соответствует международному стандарту ISO 1666:1996 Starch - Determination of moisture content - Oven-drying method (Крахмал. Определение содержания влаги. Метод с применением сушильного шкафа), пункт (7.4) в части инструментальной оценки показателя массовой доли влаги международного стандарта.

Степень соответствия – неэквивалентная (NEQ).

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6034-74

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.

ДЕКСТРИНЫ**Технические условия**Dextrins.
Specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на декстрины, получаемые путем термохимической обработки картофельного или кукурузного, или пшеничного, или тапиокового крахмалов.

Декстрины применяются в основном в качестве клеящих и связующих компонентов в различных отраслях народного хозяйства.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 450–77 Кальций хлористый технический. Технические условия

ГОСТ 701–89 Кислота азотная концентрированная. Технические условия

ГОСТ 857–95 Кислота соляная синтетическая техническая. Технические условия

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

ГОСТ 4328–77 Реактивы. Натрия гидроокись. Технические условия

ГОСТ 4329-77 Реактивы. Квасцы алюмокалиевые. Технические условия

ГОСТ 4403-91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 5100–85 Сода кальцинированная техническая. Технические условия

ГОСТ 6613–86 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 6709–72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 7698–93 (ИСО 1666–73, ИСО 3188–78, ИСО 3593–81, ИСО 3946–82, ИСО 3947–77, ИСО 5378–78, ИСО 5379–83, ИСО 5809–82, ИСО 5810–82) Крахмал. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 9147–80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 12966-85 Алюминия сульфат технический очищенный. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876–2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

ГОСТ 6034–2014

ГОСТ 27752–88 Часы электронно-механические кварцевые настольные, настенные и часы-будильники. Общие технические условия

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29169–91 (ИСО 648–77) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки с одной отметкой

ГОСТ 29251–91 Посуда лабораторная стеклянная. Бюретки. Часть I. Общие требования

ГОСТ 32159–2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующим определением:

3.1 **декстрин**: Расщепленный крахмал, полученный термической обработкой различных видов крахмалов в присутствии катализатора или без него.

4 Классификация

4.1 Декстрины в зависимости от вида крахмала, применяемого для его производства, делятся на картофельные, кукурузные, пшеничные и, тапиоковые, а в зависимости от вида катализатора - кислотные и бескислотные.

5 Технические требования

5.1 Декстрины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Различают два сорта декстринов (по каждому цвету в отдельности): высший и первый.

5.2.2 По органолептическим показателям декстрины должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородный порошок
Цвет	Белый, палевый, желтый
Запах	Свойственный декстрину

5.2.3 По физико-химическим показателям декстрины должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма					
	Белый		Палевый		Желтый	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Массовая доля влаги, %, не более	5,0					
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более: декстрин картофельный или тапиоковый кислотный	0,40	0,60	0,40	0,60	0,40	0,60