



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO/TS 22113/  
IDF/RM 204–  
2014

## МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Определение титруемой кислотности молочного жира

(ISO/TS 22113:2012 / IDF/RM 204:2012, IDT)



Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 9830  
6 октября 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 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол 70-П от 30 сентября 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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному документу ISO/TS 22113:2012/IDF/RM 204:2012 Milk and milk products – Determination of the titratable acidity of milk fat (Молоко и молочные продукты. Определение титруемой кислотности молочного жира).

Международный документ разработан подкомитетом SC 5 «Молоко и молочные продукты» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO) и Международной молочной федерацией (IDF).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальных (государственных) органах по стандартизации указанных выше государств.

Степень соответствия – идентичная (IDT)

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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.

## Содержание

1 Область применения. . . . .	1
2 Принцип. . . . .	1
3 Реактивы . . . . .	1
4 Аппаратура. . . . .	2
5 Отбор проб. . . . .	3
6 Подготовка образцов для испытаний. . . . .	3
7 Проведение испытаний . . . . .	4
8 Расчет и обработка результатов . . . . .	5
9 Проверка точности . . . . .	5
10 Отчет об испытании. . . . .	5
Приложение А (справочное) Образцы пробирок для выделения жира . . . . .	6
Приложение В (справочное) Типичная титровальная установка для последовательного титрования нескольких образцов в одном объеме растворителя жира . . . . .	7
Приложение С (справочное) Руководство по подготовке и реализации контрольных образцов жира для последующего титрования . . . . .	8
Приложение D (справочное) Межлабораторные испытания . . . . .	10
Библиография. . . . .	11

## Введение

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов — членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет — член ISO, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, взаимодействующие с ISO, также принимают участие в работах. ISO непосредственно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам электротехнической стандартизации.

Международные стандарты разрабатываются в соответствии с правилами, приведенными в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Основная задача технических комитетов — подготовка международных стандартов. Проекты международных стандартов, одобренные техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения по меньшей мере 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Если требуется срочная разработка требований для таких документов, технический комитет может принять решение опубликовать другой вид нормативного документа:

- перспективная спецификация ISO (ISO/PAS) представляет собой соглашение между техническими экспертами рабочей группы ISO и предлагается для публикации, если она одобрена не менее чем 50 % членов вышестоящего комитета, принимающих участие в голосовании;

- технологическая спецификация ISO (ISO/TS) представляет собой соглашение между членами технического комитета и предлагается для публикации, если она одобрена 2/3 членов комитета, принимающих участие в голосовании.

ISO/PAS или ISO/TS пересматривают по истечении трех лет, для того чтобы решить, соответствует ли документ международному стандарту или его нужно отозвать. Если ISO/PAS или ISO/TS одобряют, то его пересматривают снова в течение трех лет, после чего преобразовывают в международный стандарт или отзывают.

IDF (Международная молочная федерация) является некоммерческой организацией, представляющей мировую молочную промышленность. Членами IDF являются национальные комитеты каждой страны-члена, а также региональные ассоциации по молочному животноводству, которые имеют подписанное официальное соглашение о совместной деятельности с IDF. Каждый член IDF имеет право быть представленным в постоянных комитетах IDF, осуществляющих техническую работу. IDF сотрудничает с ISO по вопросам разработки стандартных методов анализа и отбора проб молока и молочных продуктов.

Основная задача постоянных комитетов — подготовка международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые постоянными комитетами, рассылаются национальным комитетам для утверждения до опубликования в качестве международных стандартов. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 50 % Национальных комитетов IDF, принимающих участие в голосовании.

Если требуется срочная разработка требований для таких документов, постоянный комитет может принять решение опубликовать другой вид нормативного документа под именем IDF: пересматриваемый метод. Такой метод представляет собой соглашение между членами постоянного комитета и предлагается для публикации, если его одобрили не менее 50 % членов комитета, принимающих участие в голосовании. Пересматриваемый метод приравнивается к ISO/PAS или ISO/TS до тех пор, пока не будет подготовлен документ, соответствующий требованиям ISO.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего стандарта могут быть объектом патентных прав. IDF не несет ответственности за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

ISO/TS 22113/IDF/RM 204 подготовлен Международной молочной федерацией (IDF) и Техническим комитетом ISO/TC 34, «Пищевые продукты», Подкомитетом SC 5 «Молоко и молочные продукты». Этот стандарт опубликован совместно с IDF и ISO.

Вся работа была проделана Совместной инициативной группой ISO-IDF (C01) по определению титруемой кислотности жира (BDI метод) постоянного комитета по аналитическим методам под наблюдением руководителя проекта P. Trossat (Франция).