



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 6883—
2016

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ

Определение условной массы на единицу объема
(масса литра в воздухе)

(ISO 6883:2007, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 12400
1 июля 2016 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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» (ВНИИЖиров) на основе официального перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 4 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 июня 2016 г. №49-2016)

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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 6883:2007 «Жиры и масла животные и растительные. Определение условной массы на объем (вес литра в воздухе)» («Animal and vegetable fats and oils — De-termination of conventional mass per volume (litre weight in air)», IDT).

Международный стандарт разработан Техническим комитетом по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

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

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5-2001 (пункт 3.6).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

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.

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ**Определение условной массы на единицу объема
(масса литра в воздухе)**

Vegetable oils and animal fats.
Determination of conventional mass per volume (litre weight in air)

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения условной массы на объем («масса литра в воздухе») животных и растительных жиров и масел (далее — жиры) для преобразования объема в массу или массы в объем.

Стандарт распространяется только на жиры в жидком состоянии.

Температура определения для любого жира должна быть такой, чтобы жир при этой температуре не кристаллизовался.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении данного документа. Для датированных ссылок применяется только цитированное издание документа. Для недатированных ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 661:1989 Animal and vegetable fats and oils — Preparation of test sample (Жиры и масла животные и растительные. Подготовка пробы для испытания)

ISO 3507:1999 Laboratory glassware — Pyknometers (Посуда лабораторная стеклянная. Пикнометры)

3 Термин и определение

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 условная масса на единицу объема (масса литра в воздухе) [conventional mass per volume (litre weight in air)]: Отношение массы жира в воздухе к его объему при заданной температуре.

Примечание — Выражается в килограммах на кубический дециметр (численно равна граммам на кубический сантиметр).

4 Сущность метода

Массу объема жидкого жира измеряют в калиброванном пикнометре при заданной температуре.

5 Аппаратура

Обычное лабораторное оборудование, а также нижеперечисленное.

5.1 Баня водяная, пригодная для поддержания температуры, выбранной для калибровки и определения, с точностью 0,1 °С.

Баня должна быть снабжена калиброванным термометром с ценой деления 0,1 °С, пригодным для измерения в требуемом диапазоне температур.

5.2 Пикнометр (Джолмеса) вместимостью 50 см³ с боковым капилляром. Пикнометр должен быть снабжен калиброванным термометром с ценой деления 0,1 °С и колпачком с отверстием сверху для бокового капилляра посредством конических шлифов (см. рисунок 1).

Предпочтителен пикнометр, изготовленный из боросиликатного стекла, но в случае его отсутствия можно использовать пикнометр из натриевого стекла.

Примечание — Колпачок необходим только в том случае, если определение выполняют при температуре ниже температуры окружающей среды.

Допустимо использовать пикнометр типа 3 (Гей-Люссака) (см. рисунок 2) по ISO 3507, однако пикнометр с термометром является предпочтительным.

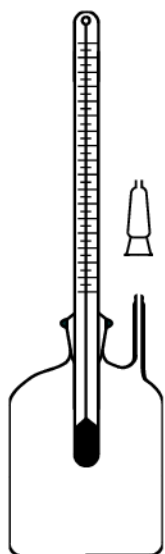


Рисунок 1 — Пикнометр Джолмеса



Рисунок 2 — Пикнометр Гей-Люссака

6 Отбор проб

Лаборатория должна получить образец, который является представительным и не поврежденным или измененным во время транспортирования или хранения.

Отбор проб не является частью метода, установленного в настоящем стандарте. Рекомендуемый метод отбора проб приведен в [1].

7 Подготовка лабораторной пробы

Готовят лабораторную пробу в соответствии с ISO 661, но не фильтруют ее и не сушат.

Принимают меры предосторожности для предотвращения попадания пузырьков воздуха в жир.

8 Проведение испытания

8.1 Калибровка пикнометра

8.1.1 Калибруют пикнометр (5.2) не реже одного раза в год, повторяя процедуру калибровки не менее двух раз, как указано в 8.1.2. Пикнометр из натриевого стекла калибруют не реже одного раза в 3 мес, повторяя процедуру калибровки не менее двух раз.

Примечание — Описанную процедуру калибровки используют для определения объема пикнометра, заполненного водой при температуре θ_c .