

---

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EASC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)

---



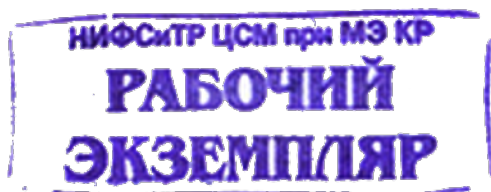
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 6884—  
2013

---

## ЖИРЫ И МАСЛА ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ

### Определение содержания золы



(ISO 6884:2008, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 8775  
«19» ноября 2013 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

## 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 Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» и Межгосударственным техническим комитетом МТК 534 «Обеспечение безопасности сельскохозяйственной продукции и продовольственного сырья на основе принципов НАССР»

2 ВНЕСЕН Комитетом технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 44-2013 от 14 ноября 2013 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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узстандарт	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт подготовлен путем переоформления национального стандарта Республики Казахстан СТ РК ISO 6884-2012 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания золы»

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

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ****ЖИРЫ И МАСЛА ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ****Определение содержания золы**

Animal and vegetable fats and oils - Determination of ash

Дата введения \_\_\_\_\_

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает метод определения золы применительно ко всем животным и растительным жирам и маслам, включая масла, содержащие кислоты.

**2 Нормативные ссылки**

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного документа:

ГОСТ 1.3-2008 Межгосударственная система стандартизации. Правила и методы принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных стандартов;

ISO 661:2003 Animal and vegetable fats and oils - Preparation of test sample (Жиры и масла животные и растительные. Подготовка испытательного образца)<sup>1)</sup>.

**П р и м е ч а н и е** – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

**3.1 зола (ash):** Неорганический остаток животных и растительных жиров и масел, который остается после сжигания при условиях, указанных в настоящем стандарте.

**П р и м е ч а н и е** – Выход золы выражается в виде процентной массовой доли сухого продукта.

<sup>1)</sup> Применяется в соответствии с ГОСТ 1.3.

## 4 Принцип

Пробу сжигают при умеренном нагреве, остаток озоляют при температуре от 550 °С до 600 °С до тех пор, пока он не освободится от частиц углерода. Затем полученный остаток взвешивают.

## 5 Реагенты

**Примечание** – Необходимо соблюдать требования любых местных норм, в которых определяется обращение с опасными веществами. Соблюдать технические, организационные меры и меры личной безопасности.

Используют реактивы только квалификации «химически чистый», а также дистиллированную или деминерализованную воду или воду с эквивалентной чистотой.

5.1 Раствор пероксида водорода,  $\varphi = 10\%$  (объемная доля).

5.2 Карбонат аммония.

## 6 Оборудование и материалы

6.1 Тигель (низкой формы) емкостью 50 мл, предпочтительно из кремния или платины.

6.2 Плитка или горелка.

6.3 Печь, в которой может поддерживаться температура от 500 °С до 600 °С.

6.4 Фильтровальная бумага, беззольная.

6.5 Водяная баня, с температурой нагрева 100 °С.

6.6 Эксикатор.

6.7 Аналитические весы с точностью взвешивания до 1 мг.

## 7 Отбор проб

Репрезентативную пробу отправляют в лабораторию. При транспортировке и хранении должна быть исключена возможность ее повреждения или изменения.

Отбор проб не является частью метода, указанного в настоящем стандарте. Рекомендуемый метод отбора проб осуществляется по [1].

## 8 Подготовка испытуемой пробы

Испытуемая проба готовится из лабораторной пробы по ISO 661.

## 9 Методика

### 9.1 Нерафинированные и рафинированные жиры и масла

9.1.1 Нагреть тигель (см. 6.1) в печи (см. 6.3) при температуре от 550 °С до 600 °С, затем охладить его в эксикаторе (см. 6.6) и взвесить с точностью до 1 мг. Отвесить в этот тигель 10 г испытуемой пробы с точностью до 10 мг