

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)

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



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

ГОСТ
ISO 762–
2013

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Определение содержания минеральных примесей

(ISO 762:2003, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 8098

«5» сентября 2013



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 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 58-П от 28 августа 2013 г.)

За принятие 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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 762:2003 Fruit and vegetable products – Determination of mineral impurities content (Продукты переработки плодов и овощей. Определение содержания минеральных примесей).

Международный стандарт разработан подкомитетом ISO TC 34/SC 3 «Плодовоовощные продукты» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Перевод с английского языка (ен).

Степень соответствия – идентичная (IDT)

5 ВЗАМЕН ГОСТ 25555.3–82 в части раздела 2 «Метод определения минеральных примесей флотацией в воде в продуктах переработку плодов и овощей»

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 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

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Определение содержания минеральных примесей

Fruit and vegetable products.
Determination of mineral impurities

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения содержания минеральных примесей (в основном почвенного происхождения) в продуктах переработки фруктов и овощей.

2 Сущность метода

Органические вещества отделяют флотацией, а тяжелые примеси отделяют осаждением. Осадок прокаливают при температуре около 525 °С и полученный остаток взвешив 0а.ют.

3 Аппаратура

При проведении анализа используют общеупотребительные лабораторную посуду и оборудование, в частности, перечисленные ниже.

- 3.1 Блендер лабораторный.
- 3.2 Стакан вместимостью 1000 см³.
- 3.3 Бумага фильтровальная, ватман № 41* или фильтровальная бумага, эквивалентная этому виду.
- 3.4 Чашки для прокаливания из кварца, фарфора или платины.
- 3.5 Печь муфельная, обеспечивающая поддержание температуры (525 ± 25) °С.
- 3.6 Эксикатор с подходящим агентом для сушки.
- 3.7 Весы аналитические с точностью взвешивания до 0,0002 г.
- 3.8 Прибор нагревательный газовый или электрический.
- 3.9 Сито с размером ячейки приблизительно от 1 до 2 мм.
- 3.10 Установка для отмывания примесей (см. рисунок 1).

4 Приготовление пробы для анализа

4.1 Продукты переработки фруктов и овощей (кроме сушеных продуктов)

Перед взятием пробы для анализа лабораторную пробу тщательно размешивают, при необходимости используют блендер (см. 3.1). Размораживание замороженных или глубокозамороженных продуктов проводят в закрытых сосудах и образующуюся при этом жидкость добавляют к продукту перед перемешиванием пробы.

* Ватман № 41 является примером подходящего материала. Эта информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта и не является рекламой этого продукта.