

МӨМӨЛӨР, ЖАШЫЛЧАЛАР ЖАНА АЛАРДЫ

КАЙРА ИШТЕТҮҮДӨГҮ ПРОДУКТУЛАР

Күкүрттүн эки окисин табуудагы сандык ыкмалар

ФРУКТЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ

ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Количественный метод обнаружения двуокиси серы

(ISO 5521:1981, IDT)

Издание официальное

Кыргызстандарт

Бишкек

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов осуществляется техническими комитетами ISO. Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами Директив ISO/IEC, часть 2.

Основная задача технических комитетов заключается в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Национальным институтом стандартизации и метрологии Кыргызской Республики

ВНЕСЕН Управлением стандартизации

2 ПРИНЯТ приказом НИСМ от 7 апреля 2009 г. № 31-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 5521:1981 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Качественный метод обнаружения двуокиси серы

Стандарт был подготовлен Техническим комитетом ISO/ТК 34 «Сельскохозяйственные пищевые продукты»

4 ВВЕДЕН впервые

© Кыргызстандарт, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Кыргызстандарта

Содержание

1 Область применения.....	1
2 Принцип.....	1
3 Реактивы	1
4 Аппаратура	2
5 Методика	2
6 Примечание к методике	2

