



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO/TS 18083—
2015

ПРОДУКТЫ ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

Расчет содержания добавленного фосфата,
выраженного в виде фосфора

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

(ISO/TS 18083:2013, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 10991
29 мая 2015 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 Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» на основе аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол 77-П от 29 мая 2015 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 |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 Настоящий стандарт идентичен международному документу ISO/TS 18083:2013 Processed cheese products – Calculation of content of added phosphate expressed as phosphorus (Продукты из плавленного сыра. Расчет содержания дополнительного фосфата, выраженного как фосфор).

Международный документ разработан техническим комитетом по стандартизации ИСО/ТК 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международного стандарта, на который дана ссылка, имеются в национальном органе по стандартизации указанных выше государств.

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

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.

ПРОДУКТЫ ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

Расчет содержания добавленного фосфата, выраженного в виде фосфора

Processed cheese products.
Calculation of content of added phosphate expressed as phosphorus

Дата введения —

1 Область применения

В настоящем стандарте приведен метод, устанавливающий порядок расчета приблизительного содержания фосфора, внесенного при добавлении солей-фосфатов и фосфорсодержащих агентов, которые являются регуляторами pH, в продуктах на основе плавленого сыра.

Метод распространяется на продукты из плавленого сыра, произведенные, главным образом, из разновидностей сыра с отношением содержания фосфора к азоту (P:N) $0,12 \pm 0,02$, не содержащих ингредиентов, которые могли бы существенно повлиять на отношение P:N в исходном сыре.

Примечание — Сыры Cheddar, Cheshire, Edam, Emmental, Gouda, Greyzer (Gruyère), Hergards, Tilsiter, Samsøe и Svecia, как правило, имеют отношение P:N в пределах, указанных в настоящей области применения. Ряд разновидностей сыров, например, сыры с белой плесенью, сыры типа Munster, большинство сыров из козьего молока и различные виды незрелых и зрелых сливочных сыров могут иметь более низкое отношение P:N. Незначительные количества молока или сухой молочной сыворотки, а также ветчина могут присутствовать как дополнительные ингредиенты, не влияя существенным образом на отношение P:N. Предполагается, что в прочих случаях приемлемость данного подхода следует оценить до его использования.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы. Для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного документа (включая все его изменения).

ISO 2962|IDF 33, Cheese and processed cheese products — Determination of total phosphorus content — Molecular absorption spectrometric method (Сыр и плавленый сыр. Определение содержания общего фосфора. Спектрометрический метод молекулярной абсорбции)

ISO 8968-1 Milk and milk products — Determination of nitrogen content — Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation (Молоко и молочные продукты. Определение содержания азота. Часть 1. Принцип Кьельдаля и расчет сырого белка)¹⁾

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **содержание добавленного фосфата в продуктах из плавленого сыра:** Содержание фосфора, рассчитанное в соответствии с установленной методикой.

Примечание — Содержание фосфата выражают в виде массовой доли фосфора, %.

4 Сущность метода

Определяют содержание фосфора и азота. Содержание фосфора, внесенного с эмульгаторами и фосфорсодержащими регуляторами pH, определяют посредством уточнения общего содержания фосфора в пробе относительно исходного содержания фосфора в сыре. Предполагается, что отношение P:N в сыре является максимально возможным.

¹⁾ Действует взамен ISO/TS 17837|IDF/RM 25, Processed cheese products — Determination of nitrogen content — Kjeldahl method (ISO/TS 17837|IDF/RM 25 Продукты из плавленого сыра. Определение содержания азота. Метод Кьельдаля).