

КУРГАТЫЛГАН АЛМАЛАР

**Техникалык талаптар
жана сыноонун ыкмалары**

ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ

**Технические требования
и методы испытаний**

(ISO 7701:1994, 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. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. В области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

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 27 января 2009 г. № 6-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 7701:1994 Яблоки сушеные. Технические требования и методы испытаний.

Стандарт был подготовлен Техническим комитетом ISO/ТК 34 Пищевые продукты, Подкомитетом ПК 13 Сухие и сушеные фрукты и овощи.

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 Термины и определения.....	1
3 Требования	2
4 Классификация	2
5 Отбор проб	3
6 Методы испытаний	3
7 Упаковка и маркировка.....	3
Приложение А Определение содержания зараженных вредителями и испорченных сушеных яблок, разломанных кусочков, постороннего вещества и отклонений от основного цвета	6
Приложение В Определение остаточного содержания диоксида серы. Спектрометрический метод с использованием тетрахлормеркурата (II) Ë п-розанилина	7
Приложение С Определение содержания влаги.....	10

