

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(ЕАСС)

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



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 1114-
2014

КАКАО-БОБЫ

Контроль разрезанием

(ISO 1114:1977, IDT)

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 9612

30 июня 2014 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 унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»)

2 ВНЕСЕН Государственным комитетом по стандартизации Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 45-2014 от 25 июня 2014 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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 1114:1977 Cocoa beans — Cut test (Какао-бобы. Контроль разрезанием).

Международный стандарт разработан техническим комитетом по стандартизации ISO/TC 34, «Сельскохозяйственные пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальном органе по стандартизации.

Редакционные изменения выделены в тексте стандарта светлым курсивом.

В разделе «Нормативные ссылки» и тексте стандарта ссылки на международные стандарты актуализированы.

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

Степень соответствия — идентичная (IDT)

Настоящий межгосударственный стандарт подготовлен на основе национального стандарта СТБ ISO 1114-2009

6 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КАКАО-БОБЫ
Контроль разрезаниемCocoa beans
Cut test

Дата введения

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к контролю разрезанием для какао-бобов.

2 Нормативные ссылки

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

ISO 2292:1973 Cocoa beans. Sampling. Какао-бобы. Отбор проб

ISO 2451:1973 Cocoa beans. Specification. Какао-бобы. Технические условия

3 Порядок проведения испытаний**3.1 Подготовка образца для испытаний**

Тщательно перемешивают конечную пробу партии товара (лабораторная проба), полученную методом, установленным в ISO 2292. Уменьшают объем лабораторной пробы квартованием или с помощью подходящего делительного устройства так, чтобы осталось не менее 300 какао-бобов.

3.2 Контролируемая проба

Из образца для испытаний отбирают 300 целых какао-бобов.

3.3 Проведение испытаний

Раскрывают или разрезают отобранные в качестве контролируемой пробы 300 какао-бобов посередине вдоль таким образом, чтобы получить наибольший срез семядоли. Обе половинки каждого какао-боба проверяют визуально при полном дневном освещении или при эквивалентном искусственном освещении. Проводят отдельный подсчет каждого типа дефектов какао-бобов, т. е. заплесневелых, темно-серых, поврежденных насекомыми, проросших, плоских какао-бобов [(см. ISO 2451 (подраздел 3.3)] или с другими дефектами.

Если какао-боб имеет несколько типов дефектов, при подсчете учитывают только тот дефект, который значится первым в перечне дефектов, приведенных в порядке убывания их значимости [(см. ISO 2451 (пункт 5.2.1))].

4 Выражение результатов испытаний

Результат испытания для каждого типа дефектов выражают в процентном отношении к *общему количеству контролируемой пробы*.