

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)**

**INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)**

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
ISO 763—
2011**

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Определение золы, нерастворимой в соляной кислоте

ISO 763:2003

Fruit and vegetable products –

Determination of ash insoluble in hydrochloric acid

**НИФТР и СТ ЦСМ при МЭИФ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное



**Москва
Стандартинформ
2013**

Предисловие

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 Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ «ВНИИКОП») на основе русской версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 40-2011 от 29 ноября 2011 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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 1473-ст введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2013 года.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 763:2003 «Fruit and vegetable products – Determination of ash insoluble in hydrochloric acid» («Продукты переработки фруктов и овощей. Определение золы, нерастворимой в соляной кислоте»)

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р ИСО 763–2008.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений – в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2013

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

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**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ****Определение золы, нерастворимой в соляной кислоте**

Fruit and vegetable products.

Determination of ash insoluble in hydrochloric acid

Дата введения – 2013 – 01 – 01**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает метод определения золы, нерастворимой в соляной кислоте, в продуктах переработки фруктов и овощей. Метод предназначен для определения кремнийсодержащих примесей в сумме с нативными соединениями кремния в продукте.

Примечание — Метод определения минеральных примесей преимущественно почвенного происхождения установлен в ИСО 762 [1].

2 Сущность метода

Метод основан на озолении навески пробы при температуре 525 °С и выделении из золы минеральных веществ, нерастворимых в соляной кислоте.

3 Реактивы

Используют реактивы только признанной аналитической степени чистоты, если не оговорено другое, и дистиллиированную или деминерализованную воду или воду аналогичной чистоты.

3.1 Кислота соляная, раствор массовой долей 10 %.

3.2 Серебро азотнокислое, раствор массовой концентрации 17 г/дм³.

4 Приборы и оборудование

Применяют обычное лабораторное оборудование, в частности, следующее:

4.1 Блендер.

- 4.2 Муфельная печь, пригодная для работы при температуре (525 ± 25) °C.
- 4.3 Водяная баня.
- 4.4 Шкаф сушильный, пригодный для работы при температуре (103 ± 2) °C.
- 4.5 Эксикатор, заполненный эффективным осушающим агентом.
- 4.6 Тигли для озоления кварцевые или платиновые.
- 4.7 Бумага фильтровальная обеззоленная.
- 4.8 Весы, пригодные для взвешивания с точностью до 0,0002 г.

5 Отбор проб

В лабораторию направляют представительную пробу, не изменившую своих свойств и не поврежденную при транспортировании и хранении.

6 Подготовка проб

Пробы замороженных продуктов размораживают в закрытом контейнере, выделившуюся при этом жидкость добавляют к пробе перед перемешиванием. Перед взятием навески пробу тщательно перемешивают, при необходимости используя блендер по 4.1.

7 Проведение испытания

7.1 Подготовка первого тигля

Пустой тигель по 4.6 прокаливают в муфельной печи по 4.2 при температуре озоления, после чего охлаждают в эксикаторе по 4.5 и взвешивают с точностью до 0,0002 г. Данную процедуру повторяют до достижения постоянной массы тигля.

7.2 Навеска пробы

Навеску пробы, подготовленной по разделу 6, массой от 4 до 25 г (в зависимости от содержания влаги в продукте), взятую с точностью до 0,01 г, помещают в подготовленный по 7.1 тигель. При анализе жидких продуктов допускается брать порцию пробы для испытания по объему (см. 8.2).