

ГОСТ 30623—98

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ



МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И МАРГАРИНОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

Метод обнаружения фальсификации

Издание официальное

БЗ 10—97/329

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
М и н с к

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом жиров и МТК 238 «Масла растительные и продукты переработки»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 ноября 1998 г. № 14)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная Государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 29 апреля 1999 г. № 155 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2000 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 1999

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Отбор проб	1
4 Аппаратура, материалы и реактивы	1
5 Выполнение измерения	1
6 Обработка результатов	2
Приложение А Деление растительных масел и маргарина на группы в зависимости от особенностей жирнокислотного состава	3
Приложение Б Перечень жирных кислот, входящих в жирнокислотный состав триглицеридов растительных масел и маргариновой продукции	4
Приложение В Жирнокислотный состав конкретных растительных масел и маргаринов (по группам)	5
Приложение Г Выписка из резолюции Совета Е С № 2991—94 от 5 декабря 1994 г., принятая в качестве стандарта для бутербродных жиров (группы А, В, С)	13
Приложение Д Выписка из товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД)	15

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И МАРГАРИНОВАЯ ПРОДУКЦИЯ**Метод обнаружения фальсификации**

Vegetable oils and margarine.
Detection of falsification

Дата введения 2000—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на растительные масла и маргариновую продукцию и устанавливает метод обнаружения фальсификации.

Метод основан на определении жирнокислотного состава исследуемой продукции газохроматографическим анализом и сравнении его с известным жирнокислотным составом конкретных видов продукции, представленным в приложениях А, Б, В.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 30418—96 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

ГОСТ 5471—83 Масла растительные. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 976—81 Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний

3 Отбор проб

3.1 Отбор проб растительных масел — по ГОСТ 5471.

3.2 Отбор проб маргариновой продукции — по ГОСТ 976.

4 Аппаратура, материалы, реактивы

Аппаратура, материалы и реактивы — по ГОСТ 30418.

5 Выполнение измерения

5.1 Подготовка к измерению

5.1.1 Приготовление абсолютного метанола (абсолютного этилового спирта) раствора метилата натрия в метаноле (этилата натрия в этаноле) по ГОСТ 30418.

5.1.2 Приготовление метиловых (этиловых) эфиров жирных кислот — по ГОСТ 30418 с дополнением в части подготовки проб маргариновой продукции: (100±5) г маргарина в стеклянном стакане помещают в сушильный шкаф при температуре 40—45 °С и выдерживают до полного расслоения.