ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 52482— 2005**

# СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

## Отбор и подготовка проб Определение органолептических показателей

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0 — 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Открытым акционерным обществом ВНИИ Галургии (ОАО ВНИИГ), Санкт-Петербург

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 505-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2009 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2006
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

## Отбор и подготовка проб
## Определение органолептических показателей

Food common salt.
Sampling and sample preparation. Determination of organoleptic properties

**Дата введения — 2007—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевую поваренную соль (далее — соль) и устанавливает методы отбора и подготовки проб и определения органолептических показателей.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51568—99 (ИСО 3310-1—90) Сита лабораторные из металлической проволочной сетки. Технические условия

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 7328—2001 Гири. Общие технические условия

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Условия проведения испытаний (анализов)

3.1 При проведении испытаний (анализов) должны быть выполнены общие требования по технике безопасности и промышленной санитарии, предъявляемые к аналитическим лабораториям.

3.2 При проведении испытаний в помещениях лаборатории следует поддерживать: температуру воздуха — плюс (25 ± 10) °С; относительную влажность воздуха — от 30 % до 80 %.

**Издание официальное**

3.3 При выполнении измерений допускается применение средств измерений, метрологические характеристики которых не хуже, а также воды, качество которой не ниже указанных в настоящем стандарте.

3.4 К выполнению испытаний допускают операторов (лаборантов, контролеров продукции), освоивших технику выполнения измерений и прошедших соответствующий инструктаж.

## 4 Отбор и подготовка проб

**4.1 Общие положения**

4.1.1 Объем выборки для отбора точечных проб определяют по ГОСТ Р 51574 (таблица 5).

4.1.2 Точечные пробы отбирают щупом или пробоотборниками любой конструкции, обеспечивающими сохранность гранулометрического состава соли.

4.1.3 Массу проб определяют взвешиванием на весах по ГОСТ 24104.

4.1.4 Отобранные точечные пробы смешивают для получения объединенной пробы.

4.1.5 Объединенную пробу сокращают для получения средней пробы.

4.1.6 Среднюю пробу делят на две части: арбитражную (на случай возникновения разногласий в оценке качества) и контрольную для испытаний (анализов).

**4.2 Отбор точечных проб**

**4.2.1 Отбор точечных проб соли, упакованной в пачки или пакеты**

При упаковывании соли в пачки или пакеты из каждой единицы транспортной тары, входящей в выборку, отбирают не менее 10 упаковок в потребительской таре (по 1 кг). Из отобранных упаковок столовой ложкой отбирают точечные пробы в таком количестве, чтобы масса объединенной пробы составила не менее 6 кг.

**4.2.2 Отбор точечных проб соли, упакованной в мешки**

При упаковывании соли в мешки из одного места каждого мешка, взятого для контроля, отбирают точечную пробу массой не менее 1,5 кг. Массу точечной пробы уменьшают в соответствии с объемом выборки единиц транспортной тары по ГОСТ Р 51574 (таблица 5). Пробы отбирают при горизонтальном положении мешка, погружая пробоотборник на 3/4 длины мешка по двум диагоналям.

Из тканевых мешков точечные пробы отбирают через ткань мешка, из бумажных или полиэтиленовых (полипропиленовых) мешков точечные пробы отбирают после расшивания мешка.

**4.2.3 Отбор точечных проб соли, упакованной в контейнеры**

При упаковывании соли в контейнеры пробы отбирают через развязанную горловину для загрузки контейнера из пяти точек на глубине не менее 0,5 м по направлениям четырех диагоналей к углу контейнера и по его центру сверху вниз. Масса точечной пробы должна быть не менее 0,3 кг.

Массу точечной пробы уменьшают в соответствии с объемом выборки единиц транспортной тары по ГОСТ Р 51574 (таблица 5).

**4.3 Подготовка проб**

4.3.1 Подготовку проб осуществляют по следующей схеме (рисунок 1):

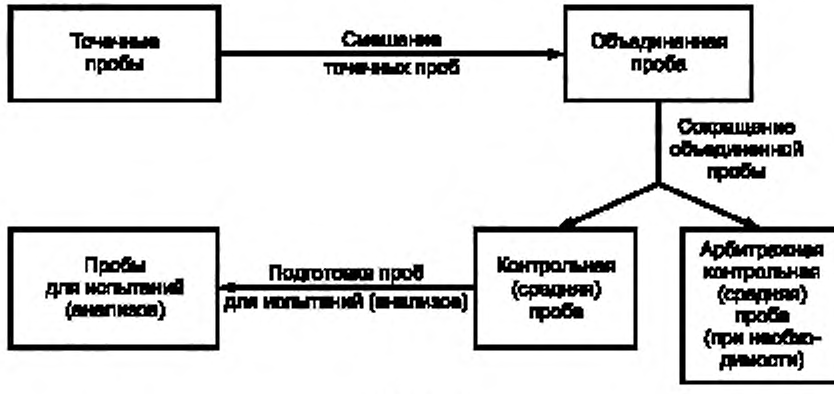



Рисунок 1

Точечные пробы объединяют в одной емкости.

**4.3.2 Смешение точечных проб для получения объединенной пробы**

Точечные пробы смешивают используя специальные смесители.

При отсутствии специальных смесителей точечные пробы смешивают вручную на квадратном листе из мягкого материала (полиэтилен, брезент и др.). Площадь листа должна быть больше площади основания конуса из точечных проб соли при перемешивании для исключения просыпания.

Объединенную пробу помещают в центр листа и перемешивают попеременным поднятием углов листа. Операцию проводят не менее пяти раз.

**4.3.3 Сокращение объединенной пробы**

Объединенную пробу сокращают на специальной аппаратуре — делителе Джонса или других механических делителях.

При отсутствии специальной аппаратуры объединенную пробу сокращают последовательным квартованием вручную. При ручном квартовании соль насыпают на чистую гладкую поверхность конусом, уплотняют, нажимая пластиной, до 1/4 высоты. Затем двумя взаимно перпендикулярными сечениями делят на четыре равные части. Среднюю пробу составляют из двух противолежащих частей. Квартование повторяют до получения массы средней пробы, равной 2,5 кг.

Полученную среднюю пробу делят на две равные части, помещают в емкости или пакеты и герметично упаковывают. Обе пробы маркируют этикетками, на которых указывают наименование продукта, сорт, помол, обозначение стандарта на продукт, наименование предприятия-изготовителя, номер партии, массу партии, дату отбора пробы и фамилию должностного лица, отбиравшего пробу, вид упаковки.

Одну из проб передают для испытаний (анализов) в лабораторию, а вторую (арбитражную) хранят в течение периода времени, соответствующего сроку хранения соли по ГОСТ Р 51574 (раздел 7 и приложение Г).

**4.3.4 Подготовка пробы для испытаний (анализов)**

Пробу для испытаний (анализов) получают квартованием пробы, переданной в лабораторию, на две половины. Одну половину пробы используют для определения органолептических показателей. Вторую половину используют для проведения других испытаний (анализов).

Для подготовки к проведению испытаний (анализов) вторую половину пробы высушивают до постоянной массы при температуре (100 ± 5) °С и охлаждают в эксикаторе до комнатной температуры в течение не менее 1 ч. После охлаждения проба пригодна для определения гранулометрического состава соли и для проведения физико-химических анализов.

**4.3.5 Подготовка пробы для проведения физико-химических анализов**

Пробу растирают на механических истирателях или вручную в фарфоровой ступке и просеивают через сито с отверстиями 250 мкм по ГОСТ Р 51568.

## 5 Определение органолептических показателей

**5.1 Сущность метода**

Метод заключается в оценке внешнего вида, цвета, вкуса и запаха соли, выполняемой органолептически.

**5.2 Средства измерений, вспомогательные устройства, материалы, растворы**

Весы лабораторные высокого класса точности с ценой деления 0,01 г по ГОСТ 24104.

Набор гирь (1—100 г) $E_2$ по ГОСТ 7328.

Шкаф сушильный лабораторный по нормативному документу.

Термометр стеклянный с диапазоном измерений от 0 °С до 250 °С по ГОСТ 28498.

Ступка и пестик по ГОСТ 9147.

Стакан В-1-100 ТС по ГОСТ 25336.

Эксикатор 1(2)-190 по ГОСТ 25336.

Цилиндр 1-100-2 по ГОСТ 1770.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

**5.3 Подготовка к выполнению определения**

Помещение, в котором определяют органолептические показатели, а также используемая посуда должны быть без посторонних запахов.

Освещенность рабочих мест должна быть не менее 300 лк рассеянным дневным светом или светом люминесцентных ламп.

**5.4 Выполнение определения**

5.4.1 Внешний вид и цвет соли определяют визуально при рассеянном свете, рассыпав (0,5 ± 0,1) кг неизмельченной пробы, полученной по разделу 4, тонким слоем на чистый лист бумаги или на предварительно очищенную поверхность размерами 500 × 500 мм.

5.4.2 Вкус соли определяют по вкусу ее водного раствора с массовой долей 5 %.

Раствор соли с массовой долей 5 % : растворяют 5,00 г соли в 95 $см^3$ дистиллированной воды при температуре от 15 °С до 25 °С.

5.4.3 Запах соли определяют непосредственно после растирания ее в чистой фарфоровой ступке. Масса соли должна быть не менее 20 г.

УДК 664.41.001.4:006.354 ОКС 67. 220. 20 Н95 ОКП 91 9203
91 9221
91 9222
91 9223
91 9230
91 9240

Ключевые слова: пищевая поваренная соль, отбор проб, подготовка проб, органолептические показатели

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 31.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,55. Тираж 78 экз. Зак. 467.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru ›@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru