МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ДЕКСТРИНЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 10—2000

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.161.8:006.354 Группа Н43

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ДЕКСТРИНЫ

Технические условия

ГОСТ 6034—74

Dextrins.
Specifications

МКС 67.180.20
ОКП 91 8730

Дата введения 01.07.75

Вводная часть. **(Исключена, Изм. № 3).**

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Декстрины должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Декстрины в зависимости от крахмала, применяемого для изготовления, делятся на картофельные и кукурузные, а в зависимости от вида катализатора — кислотные и квасцовые.

Для производства декстрина применяются следующее сырье и вспомогательные материалы:

крахмал картофельный сырой;

крахмал картофельный сухой по ГОСТ 7699;

крахмал кукурузный сырой;

крахмал кукурузный сухой по ГОСТ 7697*;

кислота соляная синтетическая техническая по ГОСТ 857;

квасцы алюмокалиевые по ГОСТ 4329;

алюминий сернокислый технический очищенный по ГОСТ 12966;

сода кальцинированная техническая по ГОСТ 5100;

сетка проволочная стальная тканая саржевая с квадратными ячейками по ТУ 14—4—1561 № 60—70, № 0315;

ткань капроновая для сит № 58, № 64, № 67.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. По цвету декстрины делятся на следующие группы: белые, палевые, желтые.

1.4. В зависимости от физико-химических показателей различают три сорта декстринов (по каждому цвету в отдельности): высший, первый, второй.

1.5. По физико-химическим показателям декстрины должны соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51985—2002.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

★

© Издательство стандартов, 1974
© ИПК Издательство стандартов, 2004

Таблица 1

Наименование показателей	Норма декстринов								
	Белый			Палевый			Желтый		
	Высший сорт	1-й сорт	2-й сорт	Высший сорт	1-й сорт	2-й сорт	Высший сорт	1-й сорт	2-й сорт
1. Влажность, %, не более	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2. **(Исключен, Изм. № 5).**									
3. Массовая доля общей золы в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более:									
декстрин картофельный кислотный	0,4	0,6	Не нормируется	0,4	0,6	Не нормируется	0,4	0,6	Не нормируется
декстрин кукурузный кислотный	0,22	0,35	То же	0,22	0,35	То же	0,22	0,35	То же
декстрин картофельный квасцовый	0,6	0,8	«	0,6	0,8	«	0,6	0,8	«
декстрин кукурузный квасцовый	0,4	0,6	«	0,4	0,6	«	0,4	0,6	«
4. Кислотность, $см^3$, раствора гидроокиси натрия с молярной концентрацией 0,1 моль/$дм^3$ на 100 г абсолютно сухого декстрина, не более:									
декстрин картофельный кислотный	50	50	50	50	50	50	50	50	50
декстрин кукурузный кислотный	50	50	50	50	50	50	50	50	50
декстрин картофельный квасцовый	70	70	70	70	70	70	70	70	70
декстрин кукурузный квасцовый	60	60	60	60	60	60	60	60	60
5. Степень растворимости декстрина в пересчете на абсолютно сухое вещество при 20 °С, %, не менее	62	62	62	78	78	78	95	95	95
6. Количество крапин на 1 $дм^2$ поверхности декстрина при рассмотрении невооруженным глазом, не более:									
декстрин картофельный	500	1000	Не нормируется	500	1000	Не нормируется	500	1000	Не нормируется
декстрин кукурузный	300	700	То же	300	700	То же	300	700	То же

Примечания:

1. По согласованию с потребителем допускается влажность декстрина до 10 %.
2. Для декстрина, применяемого в литейном производстве, количество крапин не нормируется.
3. Картофельный декстрин, применяемый в анилинокрасочной промышленности, в водном растворе при 90 °С не должен давать осадка.
4. Для квасцового декстрина, применяемого в бумажной промышленности, допускается степень растворимости в пересчете на сухое вещество от 30 до 50 %.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Декстрины поставляют партиями. Партией считают декстрины, состоящие из одного вида, сорта и наименования и оформленные одним документом о качестве.

2.2. Каждая партия продукции должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество, с указанием в нем следующих основных данных:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и местонахождения;
наименования декстрина с указанием цвета, сорта;
номера партии;
даты выработки;
результатов испытаний;
обозначения настоящего стандарта.

2.3. Проверке состояния упаковки и правильности маркировки подвергают каждую десятую единицу транспортной тары.

2.4. В зависимости от размера партии массу объединенной пробы берут в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

Масса партии, т	Масса общей пробы, г
До 16	1000
Св. 16 до 50	2000
» 50	По 500 от каждых 16 т

2.5. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю проводят повторные испытания удвоенной выборки от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

2.3—2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб

3.1.1. Для составления объединенной пробы точечные пробы декстрина отбирают мешочным щупом из каждого двадцатого мешка партии массой до 16 т включительно.

3.1.2. Отобранные точечные пробы помещают на столе или на доске, окрашенных в черный цвет, и рассматривают для определения цвета и сорта декстрина.

3.1.3. После внешнего осмотра из точечных проб составляют объединенную пробу, которую затем помещают в чистый мешочек или банку с плотно закрывающейся крышкой или пробкой, в которые вкладывают этикетку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя и его местонахождения;
наименования продукта с указанием цвета, сорта;
массы партии;
даты выработки;
номера партии;
даты и места отбора пробы;
фамилии лиц, участвующих в отборе проб;
обозначения настоящего стандарта.

3.1.4. Подготовленную объединенную пробу направляют в лабораторию для составления средней пробы и проведения анализа.

3.1.1—3.1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.1.5. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.1.6. Объединенную пробу тщательно перемешивают и методом квартования выделяют среднюю пробу массой не менее 250 г.

3.1.7. Среднюю пробу передают для анализа, а оставшуюся часть объединенной пробы ссыпают в банку, в которую вкладывают этикетку с обозначениями, указанными в п. 3.1.3.

Банку пломбируют и хранят до двух месяцев на случай возникновения разногласий по оценке качества между потребителем и поставщиком.

3.2. Внешний вид и цвет декстрина определяют органолептическим методом.

3.3. Определение влажности

Сущность метода заключается в высушивании навески декстрина при температуре (130±2) °С.

3.3.1. *Аппаратура, материалы, реактивы:*

стаканы для взвешивания (бюксы) типа СН 34/12 или 45/13 по ГОСТ 25336 или бюксы металлические;

весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104* или другие весы, отвечающие указанным требованиям по метрологическим характеристикам;

шкаф сушильный лабораторный по ГОСТ 14919 или другой шкаф, отвечающий указанным требованиям;

эксикатор по ГОСТ 25336.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

3.3.2. *Проведение испытания*

В предварительно высушенную до постоянной массы и взвешенную бюксу взвешивают с погрешностью не более 0,0005 г навеску декстрина массой около 5 г и помещают в сушильный шкаф. Навеску сушат в течение 40 мин при температуре (130±2) °С в бюксе с открытой крышкой. Началом сушки считают момент достижения в сушильном шкафу температуры 130 °С. По окончании высушивания навески бюксу неплотно прикрывают крышкой, помещают в эксикатор на 30 мин, а затем плотно закрывают бюксу крышкой и взвешивают. Зафиксировав первое взвешивание, бюксу с навеской вновь помещают в сушильный шкаф и выдерживают при той же температуре в течение 10 мин, затем охлаждают в эксикаторе и вновь взвешивают. Высушивание навески повторяют до тех пор, пока разница в массе между двумя последующими взвешиваниями не будет превышать 0,002 г.

3.3.3. *Обработка результатов*

Влажность (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100 ,$$

где m — масса навески декстрина, г;

m_1 — масса бюксы с навеской до высушивания, г;

m_2 — масса бюксы с навеской после высушивания, г.

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,3 %. Вычисление проводят с точностью до целого знака.

3.3.2, 3.3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.4—3.4.3. **(Исключены, Изм. № 5).**

3.5. Определение массовой доли общей золы в пересчете на абсолютно сухое вещество

Сущность метода заключается в определении несгораемого остатка навески декстрина при сжигании ее в муфельной печи при температуре 600—650 °С.

3.5.1. *Аппаратура и реактивы:*

тигли фарфоровые по ГОСТ 9147;

весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104 или другие весы, отвечающие указанным требованиям по метрологическим характеристикам;

печь муфельная по ГОСТ 14919 или другая печь, отвечающая указанным требованиям;

эксикатор по ГОСТ 25336;

плитка электрическая бытовая нагревательная по ГОСТ 14919;

масло кукурузное по ГОСТ 8808 или подсолнечное по ГОСТ 1129.

3.5.2. *Проведение испытания*

Около 10 г декстрина взвешивают с погрешностью не более 0,5 г в предварительно прокаленном до постоянной массы тигле. Поверхность навески смачивают несколькими каплями растительного масла и помещают тигель на электроплитку для осторожного сжигания навески до обугливания. После того как вспучивание прекратится, тигель помещают в муфельную печь, разогретую до температуры 600—650 °С.

Прокаливание проводят до полного озоления навески, после чего тигель с золой охлаждают в эксикаторе и взвешивают. Последующие прокаливания, по 30 мин каждое, повторяют до тех пор, пока разница между двумя последующими взвешиваниями не будет превышать 0,001 г.

3.5.3. *Обработка результатов*

Массовую долю общей золы в пересчете на абсолютно сухое вещество (X_1) в процентах вычисляют по формуле

---

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

$$X_1 = \frac{(m_1 - m_0) \cdot 100 \cdot 100}{(m_2 - m_0) \cdot (100 - W)},$$

где m_0 — масса тигля, г;

m_1 — масса тигля с золой, г;

m_2 — масса тигля с декстрином, г;

W — влажность, %.

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,01 %. Вычисление проводят с точностью до первого десятичного знака.

3.6. Определение кислотности

Сущность метода заключается в нейтрализации 100 г декстрина раствором гидроокиси натрия с молярной концентрацией 0,1 моль/дм³ в присутствии индикатора фенолфталеина.

3.6.1. *Аппаратура, реактивы:*

весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104 или другие весы, отвечающие указанным требованиям по метрологическим характеристикам;

колбы конические плоскодонные вместимостью 250 см³ по ГОСТ 25336;

капельница вместимостью 50 см³ по ГОСТ 25336;

цилиндры мерные с носиком по ГОСТ 1770, вместимостью 100 см³;

гидроокись натрия по ГОСТ 4328, титрованный раствор молярной концентрации гидроокиси натрия 0,1 моль/дм³;

спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962*;

фенолфталеин по ТУ 6—09—5360, спиртовой раствор с массовой долей фенолфталеина 1 %;

вода дистиллированная по ГОСТ 6709;

бюретка 2-го класса точности вместимостью 50 см³ по ГОСТ 29251;

цилиндр мерный вместимостью 250 см³ по ГОСТ 1770.

3.6.2. *Проведение испытания*

К 5 г декстрина, взвешенного в конической колбе с погрешностью не более 0,05 г, приливают не менее 100 см³ дистиллированной воды (чем темнее декстрин, тем больше приливают воды), прибавляют 3—5 капель раствора фенолфталеина и титруют раствором гидроокиси натрия с молярной концентрацией 0,1 моль/дм³ до заметной розовой окраски, не исчезающей в течение минуты.

Так как декстрин адсорбирует фенолфталеин, то в конце титрования добавляют еще 2—3 капли фенолфталеина.

3.6.3. *Обработка результатов*

Кислотность (X_2), см³, вычисляют по формуле

$$X_2 = \frac{v \cdot 100 \cdot 20}{100 - W},$$

где v — количество раствора гидроокиси натрия с молярной концентрацией 0,1 моль/дм³, израсходованное на титрование, см³;

20 — коэффициент для пересчета навески на 100 г;

$100 - W$ — массовая доля сухих веществ в декстрине, %.

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,5 см³. Вычисление проводят с точностью до целого знака.

3.5—3.6.3. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.7. Определение степени растворимости декстрина на абсолютно сухое вещество

Сущность метода заключается в растворении навески декстрина в воде и определении количества декстрина, перешедшего в раствор.

3.7.1. *Аппаратура, реактивы:*

весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104 или другие весы, отвечающие указанным требованиям по своим метрологическим характеристикам;

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

рефрактометр марки РПЛ-3;
пикнометр стеклянный по ГОСТ 22524;
ступка и пестик фарфоровые по ГОСТ 9147;
воронка стеклянная по ГОСТ 25336;
колбы мерные 2-го класса точности наливные или отливные по ГОСТ 1770;
вода дистиллированная по ГОСТ 6709.
(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.7.2. *Проведение испытания*

На лист бумаги взвешивают с погрешностью не более 0,05 г навеску декстрина массой 25 г и осторожно переносят в фарфоровую ступку, наливают до 100 см^3 дистиллированной воды и тщательно растирают декстрин с водой до полного исчезновения комков. Полученную смесь осторожно, через стеклянную воронку переливают в мерную колбу вместимостью 250 см^3, ступку и воронку тщательно ополаскивают и все промывные воды сливают в колбу. Мерную колбу доливают водой до метки, тщательно взбалтывают все содержимое и оставляют стоять до полного отстаивания.

Отстоявшуюся жидкость осторожно сливают с помощью сифона, затем пикнометром определяют ее относительную плотность при 20 °С.

По полученной относительной плотности находят содержание сухого вещества декстрина по таблице (см. приложение). Найденное значение пересчитывают на абсолютно сухое вещество испытуемого декстрина.
(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.7.3. *Обработка результатов*

Степень растворимости декстрина (X_3) в процентах вычисляют по формуле

$$X_3 = \frac{a \cdot 100 \cdot 10}{100 - W},$$

где a — сухое вещество декстрина, найденное по таблице (см. приложение);
$100 - W$ — массовая доля сухих веществ в испытуемом декстрине, %;
10 — коэффициент пересчета.

Для производственного контроля допускается определять содержание сухих веществ рефрактометрическим методом. В этом случае обычным лабораторным рефрактометром типа РПЛ-3 определяют содержание сухих веществ декстрина в растворе, приготовленном как указано выше, после этого по формуле определяют степень растворимости декстрина.

3.8. Определение количества крапин в декстрине

3.8.1. *Проведение испытания*

Для подсчета количества крапин 50 г хорошо перемешанного декстрина насыпают на лист белой бумаги или на стекло и при помощи стекла или картона разравнивают его поверхность. На поверхность декстрина кладут чистую бесцветную стеклянную пластинку, вырезанную из обычного стекла размером 10 × 15 см, с разбивкой на клетки размером 1 × 1 см.

Пробу декстрина слегка придавливают стеклом и считают крапины на всей очерченной площади. Декстрин перемешивают и повторяют подсчет крапин. Подсчет проводят не менее пяти раз.

3.8.2. *Обработка результатов*

Массовую долю крапин (X_4) в штуках на 1 дм^3 вычисляют по формуле

$$X_4 = \frac{n \cdot 100}{5 \cdot 10},$$

где n — общая сумма крапин после пяти подсчетов;
10 — площадь очерченного прямоугольника, см^2.

3.9—3.10.3. **(Исключены, Изм. № 3).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Декстрин упаковывают в двойные мешки.

Внешний мешок: тканевый по ГОСТ 30090 или льноджутокенафный по ГОСТ 30090, или льноджутолавсановый по нормативно-технической документации. Мешки должны быть нормальной прочности, новые или бывшие в употреблении, не ниже III категории.

Внутренний мешок: тканевый по ГОСТ 30090 или льноджутокенафный по ГОСТ 30090, или льноджутолавсановый по нормативно-технической документации, или бумажный многослойный (не менее трех слоев) марки НМ по ГОСТ 2226, или мешок-вкладыш пленочный по ГОСТ 19360.

Мешки должны быть нормальной прочности, новые или бывшие в употреблении, не ниже II категории.

Масса нетто декстрина не более 40 кг. Отклонения массы нетто ±0,25 %.

Допускается упаковывание декстрина в четырехслойные бумажные мешки марки НМ по ГОСТ 2226 без дополнительного упаковывания в тканевые мешки при транспортировании только автомобильным транспортом на расстояние не более 350 км.

Масса нетто декстрина не более 40 кг. Отклонения массы нетто ±0,25 %.

Тканевые и бумажные мешки с декстрином зашивают машинным или ручным способом хлопчатобумажными нитками по нормативно-технической документации, или льняными по ГОСТ 14961, или синтетическими по нормативно-технической документации, в мешках или пакетами, или шпагатом по ГОСТ 17308; мешки-вкладыши пленочные термоспаивают, зашивают или завязывают. Зашитые мешки должны иметь два ушка или гребень высотой 8—10 см.

Декстрины, отправляемые в районы Крайнего Севера или приравненные к ним местности, упаковывают в двойные мешки по ГОСТ 15846.

Внешний мешок: льноджутокенафный по ГОСТ 30090. Мешки должны быть нормальной прочности, новые или бывшие в употреблении, не ниже I категории.

Внутренний мешок: бумажный трехслойный марки НМ или мешок-вкладыш пленочный по ГОСТ 19360.

Бумажные или льноджутокенафные мешки зашивают машинным или ручным способом нитками льняными по ГОСТ 14961 или хлопчатобумажными по нормативно-технической документации. Мешки-вкладыши пленочные термоспаивают или заклеивают полиэтиленовой пленкой.

Зашитый наружный мешок должен иметь два ушка или гребень высотой 8—10 см.

Масса нетто декстрина не более 40 кг. Отклонения от массы нетто ±0,25 %.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

4.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

На каждом мешке с декстрином должен быть ярлык из плотной бумаги, наклеенный на тканевую или трикотажную основу, или из клееного нетканого полотна размером 70 × 140 мм. Ярлык закладывают одним концом в горловину мешка и прошивают одновременно с зашивкой мешка.

На бумажные мешки с декстрином без дополнительного упаковывания в тканевые мешки допускается наклеивание ярлыка из плотной бумаги размером 100 × 140 мм.

На ярлыках должны быть нанесены следующие обозначения:

наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение и товарный знак;

наименование декстрина с указанием цвета и сорта;

номер партии;

масса нетто;

дата выработки и срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

4.3. Декстрин транспортируют в мешках или пакетами транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

При укрупнении грузовых мест в транспортные пакеты пакетирование проводят по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

4.4. Декстрин должен храниться в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями хлебных запасов. Мешки с декстрином должны быть уложены на стеллажи штабелями высотой не более 2 м. Между штабелями и стенкой должен быть оставлен проход не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Относительная влажность воздуха на складах, где хранится декстрин, должна быть не более 75 %.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемого декстрина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения.

Гарантийный срок хранения декстрина — один год с момента изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5.2. **(Исключен, Изм. № 3).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ТАБЛИЦА
зависимости относительной плотности растворов декстрина от массовой доли сухих веществ

Относительная плотность, г/см^3	Сухое вещество декстрина	Относительная плотность, г/см^3	Сухое вещество декстрина	Относительная плотность, г/см^3	Сухое вещество декстрина	Относительная плотность, г/см^3	Сухое вещество декстрина
1,0200	5,38	1,0245	6,54	1,0290	7,69	1,0335	8,85
1,0201	5,41	1,0246	6,57	1,0291	7,72	1,0336	8,88
1,0202	5,43	1,0247	6,59	1,0292	7,74	1,0337	8,90
1,0203	5,46	1,0248	6,62	1,0293	7,77	1,0338	8,93
1,0204	5,48	1,0249	6,64	1,0294	7,79	1,0339	8,95
1,0205	5,51	1,0250	6,67	1,0295	7,82	1,0340	8,98
1,0206	5,54	1,0251	6,70	1,0296	7,85	1,0341	9,01
1,0207	5,56	1,0252	6,72	1,0297	7,87	1,0342	9,03
1,0208	5,59	1,0253	6,75	1,0298	7,90	1,0343	9,06
1,0209	5,61	1,0254	6,77	1,0299	7,92	1,0344	9,08
1,0210	5,64	1,0255	6,80	1,0300	7,95	1,0345	9,11
1,0211	5,67	1,0256	6,83	1,0301	7,98	1,0346	9,13
1,0212	5,69	1,0257	6,85	1,0302	8,00	1,0347	9,16
1,0213	5,72	1,0258	6,88	1,0303	8,03	1,0348	9,18
1,0214	5,74	1,0259	6,90	1,0304	8,05	1,0349	9,21
1,0215	5,77	1,0260	6,93	1,0305	8,08	1,0350	9,23
1,0216	5,79	1,0261	6,96	1,0306	8,10	1,0351	9,26
1,0217	5,82	1,0262	6,98	1,0307	8,13	1,0352	9,28
1,0218	5,85	1,0263	7,01	1,0308	8,15	1,0353	9,31
1,0219	5,87	1,0264	7,03	1,0309	8,18	1,0354	9,33
1,0220	5,89	1,0265	7,06	1,0310	8,20	1,0355	9,36
1,0221	5,92	1,0266	7,08	1,0311	8,23	1,0356	9,39
1,0222	5,94	1,0267	7,11	1,0312	8,25	1,0357	9,41
1,0223	5,97	1,0268	7,13	1,0313	8,28	1,0358	9,44
1,0224	5,99	1,0269	7,15	1,0314	8,30	1,0359	9,46
1,0225	6,02	1,0270	7,18	1,0315	8,33	1,0360	9,49
1,0226	6,05	1,0271	7,21	1,0316	8,36	1,0361	9,52
1,0227	6,07	1,0272	7,23	1,0317	8,38	1,0362	9,54
1,0228	6,10	1,0273	7,26	1,0318	8,41	1,0363	9,57
1,0229	6,12	1,0274	7,28	1,0319	8,43	1,0364	9,59
1,0230	6,15	1,0275	7,31	1,0320	8,46	1,0365	9,62
1,0231	6,18	1,0276	7,33	1,0321	8,49	1,0366	9,65
1,0232	6,20	1,0277	7,36	1,0322	8,51	1,0367	9,67
1,0233	6,23	1,0278	7,38	1,0323	8,54	1,0368	9,70
1,0234	6,25	1,0279	7,41	1,0324	8,56	1,0369	9,72
1,0235	6,28	1,0280	7,43	1,0325	8,59	1,0370	9,75
1,0236	6,31	1,0281	7,46	1,0326	8,62	1,0371	9,78
1,0237	6,33	1,0282	7,48	1,0327	8,64	1,0372	9,80
1,0238	6,36	1,0283	7,51	1,0328	8,67	1,0373	9,83
1,0239	6,38	1,0284	7,53	1,0329	8,69	1,0374	9,85
1,0240	6,41	1,0285	7,55	1,0330	8,72	1,0375	9,88
1,0241	6,44	1,0286	7,58	1,0331	8,75	1,0376	9,90
1,0242	6,46	1,0287	7,61	1,0332	8,77	1,0377	9,93
1,0243	6,49	1,0288	7,63	1,0333	8,80	1,0378	9,95
1,0244	6,51	1,0289	7,66	1,0334	8,82	1,0379	9,98

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Е.А. Штыркова, канд. техн. наук; **И.И. Кирюхина,** канд. техн. наук (руководитель темы); **Г.А. Глонина**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26.02.74 № 500

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6034—51

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 857—95	1.2
ГОСТ 1129—93	3.5.1
ГОСТ 1770—74	3.6.1, 3.7.1
ГОСТ 2226—88	4.1
ГОСТ 4328—77	3.6.1
ГОСТ 4329—77	1.2
ГОСТ 5100—85	1.2
ГОСТ 5962—67	3.6.1
ГОСТ 6709—72	3.6.1, 3.7.1
ГОСТ 7697—82	1.2
ГОСТ 7699—78	1.2
ГОСТ 8808—2000	3.5.1
ГОСТ 9147—80	3.5.1, 3.7.1
ГОСТ 12966—85	1.2
ГОСТ 14192—96	4.2
ГОСТ 14919—83	3.3.1, 3.5.1
ГОСТ 14961—91	4.1
ГОСТ 15846—2002	4.1
ГОСТ 17308—88	4.1
ГОСТ 19360—74	4.1
ГОСТ 22524—77	3.7.1
ГОСТ 24104—88	3.3.1, 3.5.1, 3.6.1, 3.7.1
ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 25336—82	3.3.1, 3.5.1, 3.6.1, 3.7.1
ГОСТ 29251—91	3.6.1
ГОСТ 30090—93	4.1
ТУ 6—09—5360—87	3.6.1
ТУ 14—4—1561—89	1.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 13.07.92 № 682

6. ИЗДАНИЕ (февраль 2004 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в августе 1977 г., августе 1981 г., марте 1984 г., апреле 1987 г., мае 1988 г. (ИУС 9—77, 10—81, 7—84, 8—87, 8—88)

Редактор *Л.В. Афанасенко*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 17.02.2004. Усл.печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 1,08.
Тираж 90 экз. С 899. Зак. 201.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
http://www.standards.ru e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru