14618.0-
14618.12-78
с изм. 1,2

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ
СОЮЗА ССР

# МАСЛА ЭФИРНЫЕ, ВЕЩЕСТВА ДУШИСТЫЕ И ПОЛУПРОДУКТЫ ИХ СИНТЕЗА

## ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ АНАЛИЗА

## ГОСТ 14618.0-78—ГОСТ 14618.12-78

Издание официальное



3 руб. 10 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 668.5 : 543.05 : 006.354 Группа Н69

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

# МАСЛА ЭФИРНЫЕ, ВЕЩЕСТВА ДУШИСТЫЕ И ПОЛУПРОДУКТЫ ИХ СИНТЕЗА

## Правила приемки, отбор проб и методы органолептических исследований

ГОСТ 14618.0—78

Essential oils, aromatics and their intermediates. Acceptance rules, sampling and methods of organoleptic tests

ОКСТУ 9151, 9152, 9154

Срок действия с 01.01.80
до 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на эфирные масла, душистые вещества и полупродукты их синтеза и устанавливает правила приемки, отбор проб и методы органолептических исследований.

### 1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Продукцию принимают партиями. Партией считается любое количество однородного по своим показателям продукта одного наименования и сорта, оформленного одним документом о качестве, установленной формы.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2. Для контроля качества продукции от партии отбирают выборки в соответствии с таблицей.

| Объем партии (количество упаковочных единиц), шт. | Объем выборки, шт. |
|---|---|
| От 1 до 3 | Все |
| > 4 > 30 | 3 |
| Св. 30 | 10% от всех единиц |

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1978
© Издательство стандартов, 1991
Переиздание с изменениями

1.3. При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному показателю проводят повторный анализ на удвоенной выборке от той же партии. Результаты повторного анализа распространяются на всю партию.

## 2. ОТБОР ПРОБ

2.1. Из единиц продукции, отобранных по п. 1.2, отбирают точечные пробы в одинаковых количествах из среднего, нижнего и верхнего слоев.

Для жидких продуктов отбирают не менее двух точечных проб, для твердых и мазеобразных — не менее трех.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.2. Пробы жидкого вещества отбирают чистой сухой стеклянной трубкой диаметром 8—12 мм с оттянутым нижним концом.

Точечные пробы сыпучих или мазеобразных веществ отбирают пробоотборником (щупом) или металлической трубкой, изготовленными из материала, не реагирующего с данным продуктом.

От каждой отобранной в выборку упаковочной единицы для веществ в виде плиток или кусков отбирают пробу. Затем из трех мест этой пробы (куска или плитки) откалывают по одному кусочку примерно равного размера. Из отобранных кусочков (точечных проб) составляют объединенную пробу, которую затем измельчают.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

2.3. Продукты, кристаллизующиеся при температуре окружающей среды, необходимо перед отбором проб довести до жидкого состояния и перемешать до получения однородной массы.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.4. Точечные пробы соединяют вместе в сухой чистой склянке и тщательно перемешивают.

2.5. Объединенную пробу твердых продуктов сокращают методом квартования до средней пробы.

Объединенную пробу жидких продуктов тщательно перемешивают и по п. 2.2 сокращают до средней пробы. Мазеобразные продукты необходимо предварительно расплавить.

Масса средней пробы определяется нормативно-технической документацией на продукт.

Среднюю пробу тщательно перемешивают, делят на две равные части и помещают в две чистые сухие склянки, которые плотно закрывают пробками и опечатывают.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.6. Отобранные средние пробы снабжают этикетками с указанием:

наименования продукта;

наименования предприятия-изготовителя;

номера и массы партии;
даты изготовления продукта;
количества мест;
даты и места отбора проб;
фамилии лиц, отобравших пробу;
обозначения стандарта на данную продукцию.

2.7. Одну пробу направляют в лабораторию для проведения анализа, вторую сохраняют на случай возникновения разногласий в оценке качества продукции.

## 3. МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ АНАЛИЗОВ

3.1. Внешний вид, цвет, вкус и запах определяют органолептически.

3.2. Внешний вид и цвет жидких веществ определяют просмотром пробы в количестве 30—50 $см^3$, помещенной в стакан типов В-1—100, В-2—100, Н-1—100, Н-2—100 по ГОСТ 25336—82. Стакан устанавливают на листе белой бумаги и окраску рассматривают в проходящем или отраженном дневном свете.

Внешний вид и цвет твердых и мазеобразных веществ определяют просмотром пробы, помещенной на листе белой фильтровальной бумаги или на стеклянную пластинку.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

3.3. Для определения вкуса одну каплю анализируемого жидкого вещества смешивают с 1 г сахарной пудры и пробуют на язык.

3.4. Запах жидких веществ определяют органолептическим методом на полоске плотной бумаги размером 10×160 мм, смоченной на 1/6 погружением в анализируемую жидкость.

Запах кристаллических веществ, смол, бальзамов, абсолютных и конкретных масел определяют органолептическим методом на полоске плотной бумаги размером 10×160 мм, смоченной на 1/6 погружением в свежеприготовленный 10%-ный раствор анализируемого продукта в этиловом спирте.

Запах проверяют периодически в течение 15 мин. Он должен быть свойственным для анализируемого вида продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством пищевой промышленности СССР

**РАЗРАБОТЧИКИ**

**С. А. Войткевич**, канд. хим. наук; **А. А. Зеленецкая**, канд. хим. наук; **Н. Н. Калинина**, канд. хим. наук; **С. И. Зотова**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.11.78 № 3169

3. **В стандарт введен международный стандарт ИСО 212—73**

4. **ВЗАМЕН ГОСТ 14618.0—69**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 25336—82 | 3.2 |

6. **СРОК ДЕЙСТВИЯ ПРОДЛЕН** до 01.01.95 Постановлением Госстандарта СССР от 16.06.89 № 1679

7. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (декабрь 1990 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в октябре 1984 г., июне 1989 г. (ИУС 2—85, 9—89)

gost.e-ecolog.ru