МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32157— 2013

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Метод определения массовой доли отстоя в масле

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 марта 2013 г. № 55-П)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2013 г. № 1326-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32157—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2018, 2019

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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 2
4 Сущность метода . . . 2
5 Требования к оборудованию . . . 2
6 Отбор проб . . . 2
7 Подготовка к испытанию . . . 2
8 Проведение испытания . . . 2
9 Обработка результатов . . . 3
10 Оформление результатов . . . 3
11 Протокол испытания . . . 3
12 Условия проведения испытаний . . . 4
13 Требования безопасности . . . 4

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Метод определения массовой доли отстоя в масле

Canned fish. Method for determination of oil deposit fraction of total mass

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения массовой доли отстоя в масле к массе нетто рыбных консервов.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.019 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 12.4.009 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1770 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 3309 Часы настольные и настенные балансовые механические. Общие технические условия

ГОСТ 8756.0[1)] Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 9147 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 24104[2)] Весы лабораторные. Общие технические требования

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

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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

ГОСТ 30054 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах,

[1)] В части плодоовощных консервированных продуктов действует ГОСТ 26313—84. В части раздела и в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясорастительных действует ГОСТ 26671—2014.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».

Издание официальное

указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 30054, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **граница отстоя:** Граница раздела водно-белковой и жировой фазы.

4 Сущность метода

Сущность метода заключается в определении объема водно-белковой части (отстоя) в масле после отделения и отстаивания жидкой части консервов и вычислении массовой доли отстоя к массе нетто.

5 Требования к оборудованию

5.1 Для проведения анализа используют следующее оборудование:

- цилиндры мерные 1—10(25, 50, 100)—1; 2—10(25, 50, 100)—1; 2а—10(25, 50, 100)—1 по ГОСТ 1770;
- весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределами абсолютной погрешности однократного взвешивания ± 0,1 г;
- весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределами абсолютной погрешности однократного взвешивания ± 0,5 г;
- воронки делительные ВД-1—50(100, 250) ХС; ВД-2—50(100, 250) ХС по ГОСТ 25336;
- воронки лабораторные В-56—80 ХС; В-75—110(140, 170) ХС по ГОСТ 25336;
- термометр жидкостной стеклянный с диапазоном измеряемой температуры от 0 °С до 100 °С и ценой деления 1 °С по ГОСТ 28498;
- термостат, поддерживающий температуру (25 ± 5) °С;
- часы настольные и настенные балансовые механические по ГОСТ 3309;
- посуду лабораторную фарфоровую по ГОСТ 9147;
- штатив лабораторный;
- шпатели или пинцеты лабораторные или ножи, вилки, ложки столовые;
- сито круглое проволочное с квадратными отверстиями размером 2,8 × 2,8 мм;
- линейку измерительную металлическую по ГОСТ 427.

5.2 Допускается использование других средств измерений и оборудования, по метрологическим, техническим характеристикам и качеству не ниже указанных в настоящем стандарте.

6 Отбор проб

Отбор проб — по ГОСТ 8756.0.

7 Подготовка к испытанию

Массовую долю отстоя определяют не ранее чем через 10 сут после изготовления консервов в каждой банке из числа предназначенных для физических и химических испытаний.

Банку с продуктом выдерживают в термостате при температуре (25 ± 5) °С не менее 12 ч, очищают, снимают этикетку (при наличии), при необходимости моют в теплой воде от загрязнений, подсушивают и тщательно вытирают.

8 Проведение испытания

8.1 Подготовленную к испытанию банку с продуктом взвешивают на лабораторных весах с погрешностью в граммах, не более:

- ± 0,1 — при определении массы до 100 г включ.;
- ± 0,5 — при определении массы св. 100 г.

8.2 Отделение жидкой части осуществляют в соответствии с 8.2.1 и 8.2.2.

8.2.1 Банку с продуктом вскрывают на 2/3 или 3/4 окружности (периметра) крышки, приоткрывают крышку таким образом, чтобы размер образовавшейся щели составлял около 0,3 см, затем устанавливают наклонно в лабораторную воронку вниз крышкой, укрепленную в штативе, и осторожно сливают жидкую часть в мерный цилиндр вместимостью 50 или 100 $см^3$ или в делительную воронку такой же вместимости. Сливание проводят в течение 15 мин, осторожно поворачивая банку каждые 5 мин.

8.2.2 Банку с продуктом вскрывают полностью и опрокидывают содержимое на сито, установленное над цилиндром или делительной воронкой, укрепленной в штативе, под углом от 17° до 20° и дают возможность жидкой части стекать в течение 2 мин.

8.3 Цилиндр или делительную воронку с жидкой частью оставляют в покое в течение 2 ч при температуре окружающего воздуха (25 ± 5) °С.

8.4 После отделения жидкой части банку полностью вскрывают и содержимое банки по 8.2.1 или сита по 8.2.2 переносят в чистую фарфоровую лабораторную посуду. Пустую банку с крышкой моют, высушивают и взвешивают.

8.5 Пустую банку с крышкой и банку с продуктом взвешивают на одних и тех же весах при температуре окружающего воздуха (25 ± 5) °С.

8.6 Отстой из делительной воронки осторожно сливают в мерный цилиндр вместимостью 10 или 25 $см^3$.

Объем отстоя определяют по границе отстоя визуально по шкале мерного цилиндра с погрешностью не более цены наименьшего деления. Объем отстоя ($см^3$) условно принимают равным численному значению массы отстоя (г).

9 Обработка результатов

Массовую долю отстоя в масле X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m}{m_2 - m_1} \cdot 100, \qquad (1)$$

где m — масса отстоя, г;

m_1 — масса пустой банки с крышкой, г;

m_2 — масса банки с продуктом, г.

Вычисления проводят до первого десятичного знака. Результат округляют до целого числа.

Погрешность метода — не более 0,5 %.

10 Оформление результатов

Результат определения массовой доли отстоя в масле консервов в документах, предусматривающих его использование, представляют в виде

$$(X \pm \Delta) = (X \pm 0.5),\ \%,\ \text{при}\ P = 0,95,$$

где X — массовая доля отстоя, вычисленная по (1);

Δ — граница абсолютной погрешности измерения при $P = 0,95$ (погрешность метода).

11 Протокол испытания

Протокол испытания должен включать в себя:

- информацию, необходимую для полной идентификации пробы;
- используемый метод отбора проб;
- используемый метод испытаний со ссылкой на настоящий стандарт;
- подробности, не предусмотренные в настоящем стандарте;
- полученные результаты.

12 Условия проведения испытаний

При выполнении испытаний в лаборатории должны быть соблюдены следующие условия:
- температура окружающего воздуха по ГОСТ 26664;
- влажность воздуха по ГОСТ 26664;
- напряжение в сети (220 ± 10) В;
- частота переменного тока в сети питания (50 ± 1) Гц.

13 Требования безопасности

13.1 При работе с электроустановками электробезопасность должна соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.019. Помещение лаборатории должно соответствовать требованиям пожарной безопасности ГОСТ 12.1.004 и быть оснащено средствами пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

13.2 Помещение, в котором проводят работы, должно быть оборудовано общей приточно-вытяжной вентиляцией по ГОСТ 12.4.021. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать норм, установленных ГОСТ 12.1.005.

УДК 334.951.001:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы рыбные, метод определения, массовая доля отстоя в масле, термины и определения, отбор проб, сущность метода, проведение испытания, обработка результатов, протокол испытания

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.М. Поляченко*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 23.10.2019. Подписано в печать 25.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru