МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO/TS 18083— 2015

ПРОДУКТЫ ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

Расчет содержания добавленного фосфата, выраженного в виде фосфора

(ISO/TS 18083:2013, IDT)

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 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии документа, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 мая 2015 г. № 77-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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 августа 2015 г. № 1103-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO/TS 18083—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному документу ISO/TS 18083:2013 Продукты из плавленого сыра. Расчет содержания дополнительного фосфата, выраженного как фосфор («Processed cheese products — Calculation of content of added phosphate expressed as phosphorus», IDT).

Международный документ разработан Техническим комитетом по стандартизации ИСО/ТК 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 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»

© ISO, 2013 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2016, 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

Расчет содержания добавленного фосфата, выраженного в виде фосфора

Processed cheese products.
Calculation of content of added phosphate expressed as phosphorus

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

В настоящем стандарте приведен метод, устанавливающий порядок расчета приблизительного содержания фосфора, внесенного при добавлении солей-фосфатов и фосфорсодержащих агентов, которые являются регуляторами pH, в продуктах на основе плавленого сыра.

Метод распространяется на продукты из плавленого сыра, произведенные, главным образом, из разновидностей сыра с отношением содержания фосфора к азоту (P:N) 0,12 ± 0,02, не содержащих ингредиентов, которые могли бы существенно повлиять на отношение P:N в исходном сыре.

Примечание — Сыры Cheddar, Cheshire, Edam, Emmental, Gouda, Greyerzer (Gruyère), Hergards, Tilsiter, Samsoe и Svecia, как правило, имеют отношение P:N в пределах, указанных в настоящей области применения. Ряд разновидностей сыров, например, сыры с белой плесенью, сыры типа Munster, большинство сыров из козьего молока и различные виды незрелых и зрелых сливочных сыров могут иметь более низкое отношение P:N. Незначительные количества молока или сухой молочной сыворотки, а также ветчина могут присутствовать как дополнительные ингредиенты, не влияя существенным образом на отношение P:N. Предполагается, что в прочих случаях приемлемость данного подхода следует оценить до его использования.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие нормативные ссылочные документы. Для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного документа (включая все его изменения).

ISO 2962|IDF 33, Cheese and processed cheese products — Determination of total phosphorus content — Molecular absorption spectrometric method (Сыр и плавленый сыр. Определение содержания общего фосфора. Спектрометрический метод молекулярной абсорбции)

ISO 8968-1 Milk and milk products — Determination of nitrogen content — Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation (Молоко и молочные продукты. Определение содержания азота. Часть 1. Принцип Кьельдаля и расчет сырого белка)[1)]

[1)] Действует взамен ISO/TS 17837|IDF/RM 25, Processed cheese products — Determination of nitrogen content — Kjeldahl method (ISO/TS 17837|IDF/RM 25 Продукты из плавленого сыра. Определение содержания азота. Метод Кьельдаля).

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **содержание добавленного фосфата в продуктах из плавленого сыра:** Содержание фосфора, рассчитанное в соответствии с установленной методикой.

Примечание — Содержание фосфата выражают в виде массовой доли фосфора, %.

4 Сущность метода

Определяют содержание фосфора и азота. Содержание фосфора, внесенного с эмульгаторами и фосфорсодержащими регуляторами pH, определяют посредством уточнения общего содержания фосфора в пробе относительно исходного содержания фосфора в сыре. Предполагается, что отношение P:N в сыре является максимально возможным.

5 Порядок работы

Содержание фосфора и азота в пробе определяют в соответствии с ISO 2962|IDF 33 и ISO 8968-1, соответственно.

6 Расчет и выражение результатов

Содержание добавленного фосфата, который внесен эмульгаторами или регуляторами pH на основе фосфорной кислоты, выраженное в виде массовой доли фосфора, %, рассчитывают по формуле

$$W_P - 0{,}14\ W_N, \qquad (1)$$

где W_P — общее содержание фосфора в пробе (массовая доля, %);

W_N — содержание азота в пробе (массовая доля, %);

0,14 — предполагаемое максимальное значение отношения P:N (0,12 ± 0,02).

7 Протокол испытаний

Протокол испытаний должен содержать следующую информацию:

a) ссылку на настоящий стандарт;

b) используемый метод;

c) полученные результаты;

d) любые условия проведения испытаний, не установленные в настоящем стандарте или рассматриваемые как необязательные, а также сведения о любых обстоятельствах, которые могли бы повлиять на результаты;

e) все подробности, необходимые для полной идентификации пробы.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта (документа)	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта
ISO 2962|IDF 33	IDT	ГОСТ ISO 2962—2016 «Сыры и сыры плавленые. Определение содержания общего фосфора. Спектрометрический метод молекулярной абсорбции»
ISO 8968-1	—	*

* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:

- IDT — идентичный стандарт.

УДК 637.3:006.354 МКС 67.100.30

Ключевые слова: плавленый сыр, продукты из плавленого сыра, отношение содержания фосфора к азоту, добавленный фосфат, фосфор, соли-фосфаты, фосфорсодержащие агенты, фосфорсодержащие регуляторы pH, эмульгаторы

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 29.11.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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