МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 1114— 2014

КАКАО-БОБЫ

Контроль разрезанием

(ISO 1114:1977, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Государственным комитетом по стандартизации Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 августа 2016 г. № 954-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 1114—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 1114:1977 «Какао-бобы. Контроль разрезанием» («Cocoa beans — Cut test», IDT).

Международный стандарт разработан Техническим комитетом по стандартизации ISO/TC 34 «Сельскохозяйственные пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Редакционные изменения выделены в тексте стандарта светлым курсивом.

В разделе «Нормативные ссылки» и тексте стандарта ссылки на международные стандарты актуализированы.

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© ISO, 1977 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2018

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

КАКАО-БОБЫ

Контроль разрезанием

Cocoa beans. Cut test

Дата введения —2017—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к контролю разрезанием для какао-бобов.

2 Нормативные ссылки

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

ISO 2292:1973 Cocoa beans — Sampling (Какао-бобы. Отбор проб)

ISO 2451:1973 Cocoa beans — Specification (Какао-бобы. Технические условия)

3 Порядок проведения испытаний

3.1 Подготовка пробы для испытаний

Тщательно перемешивают лабораторную пробу партии товара, полученную методом, установленным в ISO 2292. Уменьшают объем лабораторной пробы квартованием или с помощью подходящего делительного устройства так, чтобы осталось не менее 300 какао-бобов.

3.2 Анализируемая проба

Из пробы для испытаний отбирают 300 целых какао-бобов.

3.3 Проведение испытаний

Раскрывают или разрезают отобранные в качестве анализируемой пробы 300 какао-бобов посередине вдоль таким образом, чтобы получить наибольший срез семядоли. Обе половинки каждого какао-боба проверяют визуально при полном дневном освещении или при эквивалентном искусственном освещении. Проводят отдельный подсчет каждого типа дефектов какао-бобов, т. е. заплесневелых, темно-серых, поврежденных насекомыми, проросших, плоских какао-бобов [см. ISO 2451 (подраздел 3.3)] или с другими дефектами.

Если какао-боб имеет несколько типов дефектов, при подсчете учитывают только тот дефект, который значится первым в перечне дефектов, приведенных в порядке убывания их значимости [см. ISO 2451 (пункт 5.2.1)].

4 Выражение результатов испытаний

Результат испытания для каждого типа дефектов выражают в процентном отношении к *общему количеству анализируемой пробы*.

Издание официальное

5 Протокол испытаний

В протоколе испытаний указывают используемый метод испытания и полученный результат. Описывают также детали проведения испытания, не установленные в настоящем стандарте или рассматриваемые как дополнительные, а также все обстоятельства, которые могли оказать влияние на результат.

Протокол должен включать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы для испытаний.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование межгосударственного стандарта
ISO 2292:1973	IDT	ГОСТ ISO 2292—2014 «Какао-бобы. Отбор проб»
ISO 2451:1973	MOD	ГОСТ 32615—2014 (ISO 2451:1973)* «Какао-бобы. Технические условия»

* Внесенные технические отклонения обеспечивают выполнение требований настоящего стандарта.

Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:
- IDT — идентичный стандарт;
- MOD — модифицированный стандарт.

УДК 663.911.13:006.35 МКС 67.140.30 IDT

Ключевые слова: какао-бобы, контроль разрезанием, визуальный контроль

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

Сдано в набор 23.08.2018. Подписано в печать 05.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru