ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 51461— 99

СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ

Метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности

(ISO 12082:1997, NEQ)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ГУ ВНИМИ)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 186 «Молоко и молочные продукты»

3 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 616-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений международного стандарта ИСО 12082 —97 «Сыры плавленые и продукты на основе плавленых сыров. Вычисление содержания добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов (pH контролирующих агентов, выраженных как лимонная кислота»)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (ISO 12082:1997 «Processed cheese and processed cheese products — Calculation of the content of added citrate emulsifying agents and acidifiers/pH — controlling agents, expressed as citric acid», NEQ)

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август, 2018

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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, 1997 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2018

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

Поправка к ГОСТ Р 51461—99 Сыры плавленые. Метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКС 67.100.20	ОКС 67.100.30

(ИУС № 1 2019 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ

Метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности

Processed cheese products. Calculation of the content of added citrate emulsifying agents and acidifiers/pH — controlling agents, expressed as citric acid

Дата введения — 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры плавленые и продукты на основе плавленых сыров, в рецептурах которых предусмотрены добавки (кроме сухого молока и/или сухой сыворотки), и устанавливает метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности.

Метод основан на определении массовой доли лимонной кислоты в сыре и плавленом сыре, который вычисляется как отношение массовой доли лимонной кислоты к лактозе, равное 0,04.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51259 (ДИН 10344—82) Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы

ГОСТ Р 51459 Сыр и сыр плавленый. Метод определения массовой доли лимонной кислоты

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Определение

В настоящем стандарте применяют следующий термин с соответствующим определением:

массовая доля добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности: Массовая доля веществ, определенная методами, изложенными в настоящем стандарте, и выраженная в процентах.

Издание официальное

4 Проведение определения

4.1 Определение массовой доли лимонной кислоты — по ГОСТ Р 51459.

4.2 Определение массовой доли лактозы — по ГОСТ Р 51259.

5 Обработка результатов

Массовую долю добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности, пересчитанных на лимонную кислоту, W, %, вычисляют по формуле

$$W = W_c - rW_1, \quad (1)$$

где W_c — массовая доля лимонной кислоты в пробе продукта (4.1), %;

W_1 — массовая доля лактозы в пробе продукта (4.2), %;

r — коэффициент, учитывающий отношение массовой доли лимонной кислоты к массовой доле лактозы в сухом молоке и/или сухой сыворотке, равный 0,04.

Результат округляют до 0,01 %.

Примечание — Отношение массовых долей лимонной кислоты к лактозе может иметь другое значение, если сухая сыворотка выработана из сыворотки с различным химическим составом (творожная сладкая или подсырная кислая).

УДК 637.358:543.06:006.354 ОКС 67.100.20 Н19 ОКСТУ 9209

Ключевые слова: сельскохозяйственные продукты, пищевые продукты, молочные продукты, сыр, плавленый сыр, химический анализ, определение, массовая доля, цитратные эмульгаторы, регуляторы кислотности

Редактор *М.В. Терехина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 16.08.2018. Подписано в печать 21.08.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,47 Уч.-изд. л. 0,37.
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

Поправка к ГОСТ Р 51461—99 Сыры плавленые. Метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКС 67.100.20	ОКС 67.100.30

(ИУС № 1 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru