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
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» на основе аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

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 Processed cheese products — Calculation of content of added phosphate expressed as phosphorus (Продукты из плавленого сыра. Расчет содержания дополнительного фосфата, выраженного как фосфор).

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

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного документа, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

Степень соответствия — идентичная (IDT)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2016

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 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)]

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.

[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).

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 межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта (документа)	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта
ISO 2962|IDF 33 Сыр и плавленый сыр. Определение содержания общего фосфора. Спектрометрический метод молекулярной абсорбции	—	*
ISO 8968-1 Молоко и молочные продукты. Определение содержания азота. Часть 1. Принцип Кьельдаля и расчет сырого белка	—	*
* Соответствующий межгосударственный стандарт отсутствует. До его утверждения рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.		

УДК 637.3:006.354 МКС 67.100.30 IDT

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 *К.В. Дудко*

Корректор *И.А. Королева*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 42 экз. Зак. 3876.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru