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
2018

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 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» (ТК 299)

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. Сентябрь 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

© 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

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 ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.019—79* Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021—75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1770—74 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 3309—84 Часы настольные и настенные балансовые механические. Общие технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования**

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 12.1.019—2009.

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

Издание официальное

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

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 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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 жидкостный 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.В. Лукьянова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 30.08.2018. Подписано в печать 10.09.2018. 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

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

gost.e-ecolog.ru