ГОСТ 12576—89

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САХАР

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА, ЗАПАХА, ВКУСА И ЧИСТОТЫ РАСТВОРА

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.1:006.354 Группа Н49

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САХАР

Методы определения внешнего вида, запаха, вкуса и чистоты раствора

ГОСТ 12576—89

Sugar. Methods for determination of appearance, smell, smack and solution cleanness

МКС 67.180.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на сахар-песок и сахар-рафинад и устанавливает методы определения внешнего вида, запаха, вкуса и чистоты раствора.

1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 12569*.

2. АППАРАТУРА И МАТЕРИАЛЫ

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104**, 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1 кг.

Стакан В (Н)—1 (2)—100 ТХС по ГОСТ 25336.

Банка стеклянная с притертой пробкой вместимостью 200 $см^3$.

Термометр по ГОСТ 28498 с ценой деления 1 °С и пределами измерения 0—100 °С.

Ложка чайная металлическая.

Бумага белая.

Палочка стеклянная.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение другой аппаратуры, лабораторной посуды с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

3.1. Определение внешнего вида

Пробу сахара рассыпают на лист белой бумаги толщиной слоя не более 1 см и при рассеянном дневном свете или лампе дневного света визуально определяют внешний вид.

3.2. Определение запаха

Для определения запаха сахара и его водного раствора наполняют на $^3/_4$ объема чистые стеклянные банки с притертыми пробками, не имеющими никакого постороннего запаха.

Банки с содержимым закрывают пробками и выдерживают в лаборатории в течение 1 ч при температуре (20±2) °С.

Запах определяют на уровне края банки сразу же после открывания пробки.

При ощущении постороннего запаха испытание на вкус допускается не проводить.

---

* Утратил силу на территории РФ, с 01.01.2013 пользоваться ГОСТ Р 54640—2011.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1989
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

3.3. Определение вкуса

Чайной ложкой отбирают часть сахарного раствора, содержащего 10 г сахара в 100 $см^3$ дистиллированной воды, и дегустируют.

3.4. Определение чистоты раствора

Взвешивают 10 г сахара, записывая результат до первого десятичного знака, и растворяют при перемешивании стеклянной палочкой в 100 $см^3$ дистиллированной воды температурой (70±10) °С в стакане с гладкими прозрачными стенками.

Прозрачность раствора определяют в проходящем свете.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24.07.89 № 2427**

3. **Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 6524—88**

4. **Стандарт унифицирован со стандартом НРБ БДС 391—72**

5. **ВЗАМЕН ГОСТ 12576—67**

6. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 6709—72	2
ГОСТ 12569—99	1
ГОСТ 24104—2001	2
ГОСТ 25336—82	2
ГОСТ 28498—90	2

7. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)**

8. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2012 г.**

gost.e-ecolog.ru