
М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ**ГОСТ
15113.1—77**

Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

Food concentrates.

Methods for determination of packing quality, net and volume weight, separate components mass fraction, particle size of certain types of product and milling grade

**Взамен
ГОСТ 15113.2—69
в части п. 2, 3, 4, 8**

МКС 67.040
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 24 августа 1977 г. № 2023 дата введения установлена

01.01.79

Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты и устанавливает методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола.

1. ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ

1.1. Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0—77.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА УПАКОВКИ

2.1. Качество упаковки и маркировки определяют визуально осмотром всех упаковочных единиц продукции, отобранных по ГОСТ 15113.0—77.

Проверяют вид и состояние упаковочного материала и этикетки, содержание надписей, качество заправки и оклейки, ориентацию и четкость печати, яркость и совмещение красок и соответствие этих показателей требованиям технической документации на каждый вид пищевых концентратов.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССЫ НЕТТО

Метод основан на определении массы нетто продукта по разности масс брутто и потребительской тары.

3.1. Аппаратура и материалы

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88*:

при фасовании до 0,2 кг включ. — с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг включ.; при фасовании свыше 0,2 до 5 кг включ. — с наибольшим пределом взвешивания до 5 кг включ.

Нож консервный с вращающейся рукояткой.

Примечание. Допускается применять другие средства измерений, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



Издание с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в апреле 1984 г., июле 1985 г., феврале 1988 г. (ИУС 8—84, 11—85, 5—88).

С. 2 ГОСТ 15113.1—77

3.2. Проведение испытания

3.2.1. Для определения массы нетто продукта используют все виды упаковочных единиц по ГОСТ 15113.0—77.

Содержимое одной упаковочной единицы освобождают от упаковки и взвешивают на лабораторных весах.

Остальные упаковочные единицы взвешивают каждую в отдельности вместе с упаковкой. При этом на чашку весов с гирями помещают упаковку, снятую с первой взвешенной упаковочной единицы.

3.2.2. Для определения массы нетто кофепродуктов, фасованных в металлические банки, используют все упаковочные единицы, отобранные по ГОСТ 15113.0—77.

Определяют массу брутто каждой упаковочной единицы. Затем консервным ножом вырезают дно банки и взвешивают освобожденную от продукта тару.

Массу нетто каждой упаковочной единицы определяют как разность масс брутто и потребительской тары.

3.2.3. Для каждой упаковочной единицы находят отклонение в граммах от массы нетто, указанной на этикетке по ГОСТ 24508—80.

3.3. Обработка результатов

3.3.1. Отклонение массы нетто X , %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m \cdot 100}{m_1},$$

где m — отклонение массы нетто упаковочной единицы от указанной на этикетке, г или кг;

m_1 — масса нетто упаковочной единицы, указанная на этикетке, г или кг.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

3.3.2. Массу нетто X_1 , г, пищевых концентратов (за исключением киселей) с учетом влажности на момент выработки (указанной в документе о качестве) вычисляют по формуле

$$X_1 = \frac{m_2 (100 - W)}{100 - W_0},$$

где m_2 — масса нетто концентрата при фактической влажности, г;

W — массовая доля влаги концентрата, определенная по ГОСТ 15113.4—77 (фактическая влажность), %;

W_0 — массовая доля влаги концентрата на момент выработки, %.

Определение массы нетто киселей должно проводиться с пересчетом на максимально допустимую влажность по формуле, приведенной выше, где фактическая влажность W принимает значение максимально допустимой влажности, указанной в стандарте на продукт.

Массу нетто нефасованных концентратов (за исключением киселей) определяют по фактической массе без пересчета.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

Разд. 3. (Измененная редакция, Изм. № 3).

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМНОЙ МАССЫ ВОЗДУШНЫХ ЗЕРЕН

Метод основан на определении объемной массы воздушных зерен, заполняющих сосуд вместимостью 1 дм³.

4.1. Аппаратура и материалы

Сосуд вместимостью 1 дм³.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг.

Примечание. Допускается применять другие средства измерений, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

4.2. Проведение испытания

Объединенную пробу воздушных зерен, выделенную для испытания, насыпают в сосуд до верха. Излишек зерна, выступающий за края сосуда, осторожно снимают линейкой, не допуская уплотнения продукта. Сосуд с воздушными зёрнами взвешивают на лабораторных весах с погрешностью ± 1 г.

4.3. Обработка результатов

Определение проводят пять раз.

За окончательный результат испытания принимают среднеарифметическое результатов пяти определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 3 г.

Результаты вычислений округляют до целого числа.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ ОТДЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ

Метод основан на разделении навески пробы на отдельные компоненты и определении их массовой доли.

5.1. Аппаратура и материалы

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг.

Бумага белая.

Примечание. Допускается применять другие средства измерений, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

5.2. Проведение испытания

Из объединенной пробы берут навеску массой 200,0 г, высыпают на лист белой бумаги и разборкой выделяют отдельные компоненты — изюм, цукаты, орехи, миндаль и др. Определяют массу каждого вида отобранного компонента в отдельности.

5.3. Обработка результатов

Массовую долю каждого компонента выражают в процентах к массе взятой навески.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,3 %. Вычисления проводят с точностью до первого десятичного знака.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

6. ОПРЕДЕЛЕНИЕ РАЗМЕРА ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПРОДУКТА И МЕЛОЧИ (В СУХИХ ЗАВТРАКАХ)

Метод основан на определении массовой доли продукта, не соответствующей требованиям нормативной документации.

6.1. Аппаратура и материалы

Рассев лабораторный с набором металлических сит с отверстиями диаметром 10, 8, 5, 4 мм.

Линейка чертежная по ГОСТ 17435—72 с ценой деления 1 мм.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг.

Штангенциркуль по ГОСТ 166—89 или микрометр по ГОСТ 6507—90.

Примечание. Допускается применять другие средства измерений, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

6.2. Проведение испытания

6.2.1. Для определения длины крупяных палочек из объединенной пробы берут навеску продукта массой 25,00 г и линейкой измеряют длину каждой палочки по наибольшему расстоянию между двумя крайними точками.

Палочки длиной, не соответствующей норме, предусмотренной технической документацией, взвешивают.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

6.2.2. Для определения диаметра крупяных палочек из объединенной пробы продукта отбирают 50 палочек и микрометром или штангенциркулем измеряют наибольший диаметр каждой из них. Подсчитывают количество крупяных палочек диаметром, не соответствующим норме, предусмотренной технической документацией.

6.2.3. Для определения массы мелочи в хлопьях или в воздушных зернах из объединенной пробы берут навеску массой 1,0 кг и просеивают по частям на лабораторном рассеве или вручную через металлические сита с отверстиями диаметром:

10 мм — для воздушных зерен кукурузы из зерна;

8 мм — для кукурузных хлопьев из зерна;

5 мм — для кукурузных хлопьев из крупы и воздушных зерен кукурузы из крупы;

4 мм — для пшеничных хлопьев из крупы и воздушных зерен пшеницы и риса.

С. 4 ГОСТ 15113.1—77

На сито с глухим дном ставят соответствующее металлическое сито, высыпают на него часть взятого продукта (приблизительно до одной трети высоты обечайки сита), закрывают крышкой, укрепляют на платформе рассева и просеивают в течение 1 мин при частоте вращения $2,5 \text{ с}^{-1}$ (150 об./мин) или вручную в течение 3 мин.

Массу продукта, прошедшего через сито и представляющего собой мелочь, взвешивают с погрешностью не более $\pm 0,01 \text{ г}$.

6.3. Обработка результатов

Массовую долю палочек длиной, не соответствующей норме, и массовую долю мелочи выражают в процентах к массе взятой навески.

Количество крупных палочек диаметром, не соответствующим норме, выражают в процентах к количеству палочек, взятых для определения.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,3 %.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака.

6.2.3, 6.3. (Измененная редакция, Изм. № 3).

7. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРУПНОСТИ ПОМОЛА МУКИ ИЗ КРУП ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Метод основан на определении фракционного состава муки по крупности помола с использованием набора сит. Массовую долю фракции определенной крупности помола выражают в процентах.

7.1. Аппаратура и материалы

Рассев лабораторный.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания до 1 кг.

Сита из шелковой ткани № 38 и 27 по ГОСТ 4403—91 или сита из капроновой ткани № 43 и 29.

Примечание. Допускается применять другие средства измерений, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

7.2. Проведение испытания

На сито с глухим дном ставят сито из шелковой ткани № 38, а на него второе сито из шелковой ткани № 27 или в такой же последовательности сита из капроновой ткани.

На верхнее сито высыпают навеску массой 50 г, взятую из объединенной пробы, закрывают крышкой, укрепляют набор сит на платформе рассева и просеивают муку в течение 8 мин. Затем просеивание прекращают, слегка постукивают по обечайке сит и продолжают просеивать в течение 2 мин.

Массу продукта, оставшегося на верхнем сите и прошедшего через нижнее сито, взвешивают в отдельности с погрешностью не более $\pm 0,01 \text{ г}$.

7.3. Обработка результатов

Массовую долю остатка на верхнем сите и прохода через нижнее сито выражают в процентах к массе взятой навески.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,3 %.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака.

7.2, 7.3. (Измененная редакция, Изм. № 3).