

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

# КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

## Метод определения массовой доли отстоя в масле

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ  
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Временным творческим коллективом, образованным в рамках договора № М98 42 002Е 4075 между АФНОР и ВНИЦСМВ с участием членов Технического комитета по стандартизации ТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования»

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 648-ст

3 Настоящий стандарт гармонизирован с Регламентом Совета ЕС № 2136/89 от 21 июня 1989 г. «Нормы Общего рынка для консервированных сардин» в части определения массовой доли отстоя в масле к массе нетто

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

© ИПК Издательство стандартов, 2000  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008  
Переиздание (по состоянию на март 2008 г.)

II

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

## Метод определения массовой доли отстоя в масле

Canned fish. Method for determination of oil deposit fraction of total mass

Дата введения 2001—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает метод определения массовой доли отстоя в масле рыбных консервов, экспортируемых и импортируемых Российской Федерацией.

**2 Нормативные ссылки\***

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1770—74 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—88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

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

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

**3 Отбор проб**

Отбор проб — по ГОСТ 8756.0.

**4 Сущность метода**

Метод основан на отстаивании водно-белковой части (отстоя) масла, определении объема отстоя методом отсчета по шкале мерного цилиндра и вычислении его массовой доли в процентах к массе нетто.

**5 Аппаратура**

Цилиндры мерные вместимостью 10, 25, 50 и 100 см<sup>3</sup> исполнений 1, 2 и 2а 1-го класса точности по ГОСТ 1770.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью взвешивания, указанной в разделе 7.

Воронки делительные вместимостью 50, 100 и 250 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336.

Воронки лабораторные диаметром 56 и 75 мм по ГОСТ 25336.

Термометры жидкостные стеклянные с диапазоном измеряемой температуры от 0 до 100 °С и ценой деления 1 °С по ГОСТ 28498 и нормативной документации.

**Издание официальное**

\* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 4).

Часы настольные и настенные балансовые механические по ГОСТ 3309.  
 Посуда лабораторная фарфоровая 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.

## 6 Подготовка к испытанию

Массовую долю отстоя определяют не ранее чем через 10 сут после изготовления консервов в одной банке из числа предназначенных для физических и химических испытаний.

Банку выдерживают при температуре от 20 до 30 °С не менее 12 ч, очищают, снимают этикетку, при необходимости отмывают теплой водой, подсушивают и тщательно вытирают.

## 7 Проведение испытания

7.1 Подготовленную к испытанию банку с консервами взвешивают с погрешностью в граммах, не более:

± 0,1 — при определении массы до 100 г включ.;

± 0,5 — при определении массы св. 100 до 500 г включ.

7.2 Банку вскрывают примерно на 2/3 или 3/4 окружности крышки, затем устанавливают наклонно в лабораторную воронку, укрепленную в штативе, и осторожно сливают жидкую часть в мерный цилиндр вместимостью 50, 100 см<sup>3</sup> или в делительную воронку вместимостью 50 или 100 см<sup>3</sup>.

7.3 Сливание проводят в течение 15 мин. Банку с консервами осторожно поворачивают каждые 5 мин или полностью вскрывают и опрокидывают содержимое на круглое проволочное сито с квадратными отверстиями размером 2,8 × 2,8 мм, установленное над цилиндром или воронкой под углом приблизительно 17—20° и дают возможность жидкой части стекать в течение 2 мин.

7.4 Цилиндр или делительную воронку с жидкой частью оставляют в покое в течение 2 ч при температуре от 20 до 30 °С.

7.5 После слива жидкой части банку полностью вскрывают и содержимое переносят в чистую фарфоровую лабораторную посуду, банку с крышкой моют, высушивают и взвешивают.

7.6 Пустую банку и банку с консервами взвешивают на одних и тех же весах при температуре окружающей среды от 20 до 30 °С.

7.7 Отстой из делительной воронки осторожно сливают в мерный цилиндр вместимостью 10 или 25 см<sup>3</sup>.

Объем отстоя определяют визуально по шкале мерного цилиндра с погрешностью не более цены наименьшего деления.

Объем отстоя в кубических сантиметрах условно принимают равным численному значению массы отстоя в граммах.

## 8 Обработка результатов

Массовую долю отстоя в масле  $X$ , %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m}{m_2 - m_1} \cdot 100,$$

где  $m$  — масса отстоя, г;

$m_1$  — масса пустой банки, включая крышку, г;

$m_2$  — масса банки с консервами, г.

Вычисления проводят до первого десятичного знака.

Результат округляют до целого числа.

Погрешность метода — не более 0,5 %.

УДК 664.951.001 : 006.354

ОКС 67.120.30

H29

ОКСТУ 0011

Ключевые слова: консервы рыбные, метод определения массовой доли отстоя в масле, отбор проб, сущность метода, аппаратура, подготовка к испытанию, обработка результата, масса нетто, погрешность взвешивания, масса банки с консервами

#### **ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»**

Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 51492  
ГОСТ 24104—88 заменен на ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования.

Редактор *М.И. Максимова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Р.А. Менцова*  
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 08.05.2008. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл.печ.л. 0,93.  
Уч.-изд.л. 0,32. Тираж 107 экз. Зак. 501.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.