
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 1108—
2018

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ
Определение содержания нелетучего
эфирного экстракта

(ISO 1108:1992, IDT)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2018

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 ПОДГОТОВЛЕН Акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (АО «ВНИИС») на основе официального перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен АО «ВНИИС»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 апреля 2018 г. № 108-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	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 мая 2018 г. № 245-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 1108—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 1108:1992 «Пряности и приправы. Определение содержания нелетучего эфирного экстракта» («Spices and condiments — Determination of non-volatile ether extract», IDT).

Международный стандарт разработан Подкомитетом ISO TC 34/SC 7 «Пряности, кулинарные травы и приправы» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 Некоторые элементы настоящего стандарта могут являться объектами патентных прав

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 (www.gost.ru)

© ISO, 1992 — Все права сохраняются
© Стандартиформ, 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

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ**Определение содержания нелетучего эфирного экстракта**

Spices and condiments.
Determination of non-volatile ether extract

Дата введения —2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения содержания нелетучего эфирного экстракта в пряностях и приправах.

Ввиду большого количества и разнообразия пряностей и приправ в определенных случаях может возникнуть необходимость в использовании модифицированного метода или в выборе другого более подходящего метода.

Модифицированный или альтернативный метод должен быть указан в стандарте на соответствующие пряности или приправы.

2 Нормативные ссылки

Указанные ниже стандарты содержат положения, которые посредством ссылок в данном тексте составляют условия выполнения настоящего стандарта. На момент публикации указанные издания были действующими. Все стандарты подлежат пересмотру, и сторонам-участникам соглашения на основе этих стандартов рекомендуется выяснить возможность применения самых последних изданий указанных ниже стандартов. Страны — члены IEC и ISO ведут реестры действующих в настоящее время международных стандартов.

ISO 939:1980 Spices and condiments — Determination of moisture content — Entrainment method (Пряности и приправы. Определение содержания влаги. Метод уноса)

ISO 948:1980 Spices and condiments — Sampling (Пряности и приправы. Отбор проб)

ISO 2825:1981 Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis (Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **нелетучий эфирный экстракт**: Все нелетучие вещества, экстрагируемые диэтиловым эфиром при условиях, указанных в настоящем стандарте.

4 Сущность метода

Сущность метода заключается в экстракции веществ диэтиловым эфиром, удалении летучих фракций, удалении нерастворимых веществ, сушке нелетучего остатка и его взвешивании.

5 Реактив

5.1 Диэтиловый эфир, безводный, чистый для анализа.

6 Оборудование

Используют следующее лабораторное оборудование:

- 6.1 Прибор для непрерывной экстракции.
- 6.2 Печь, способная поддерживать температуру $(110 \pm 2) ^\circ\text{C}$.
- 6.3 Испаритель ротационный.
- 6.4 Весы аналитические с пределом допускаемой погрешности $\pm 0,001$ г.

7 Отбор проб

Отбор проб проводят по методу, установленному в ISO 948.

8 Приготовление пробы для анализа

Приготовление пробы для анализа проводят по методу, установленному в ISO 2825.

9 Проведение анализа

9.1 Навеска для анализа

Взвешивают с точностью до 1 мг, приблизительно 2 г пробы для анализа (см. раздел 8).

Примечание — Данного количества анализируемой пробы, как правило, достаточно. Однако если необходимо использовать другое количество, это должно быть указано в отдельном стандарте, распространяющемся на соответствующую пряность или приправу.

9.2 Определение

9.2.1 Экстрагируют навеску для анализа (см. 9.1) диэтиловым эфиром (см. 5.1) в приборе для непрерывной экстракции (см. 6.1) в течение 18 ч. Отгоняют диэтиловый эфир путем дистилляции, используя экстракционную колбу, соединенную с ротационным испарителем (см. 6.3), осторожно промывают экстрактор 20 см³ диэтилового эфира. Сушат колбу в печи (см. 6.2) при температуре 110 °С, пока разница в массе между двумя последовательными взвешиваниями составит не более 2 мг.

9.2.2 Осадок в колбе осторожно смешивают с 2—3 см³ диэтилового эфира при температуре окружающей среды, дают отстояться и декантируют отстоявшийся слой раствора.

9.2.3 Повторяют процедуру экстракции и устранения диэтилового эфира, как указано выше, до тех пор пока осадок больше не растворяется. Сушат колбу снова, как указано выше, пока разница в массе между двумя последовательными взвешиваниями составит не более 2 мг.

10 Обработка результатов

Содержание нелетучего эфирного экстракта, выраженное в виде массовой доли X , %, в пересчете на сухое вещество, вычисляют по формуле

$$X = (m_1 - m_2) \cdot \frac{100}{m_0} \cdot \frac{100}{100 - H} \quad (1)$$

где m_1 — масса колбы с осадком, полученная после сушки по 9.2.1, г;

m_2 — масса колбы и нерастворимого осадка, полученная по 9.2.3, г;

m_0 — масса анализируемой навески, г;

H — фактическое содержание влаги в пробе, выраженное в виде массовой доли, определяемое в соответствии с ISO 939, %.

11 Протокол анализа

В протоколе анализа должны быть отражены используемый метод и полученные результаты. Следует также указать все условия проведения анализа, не предусмотренные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые факторы, которые могли бы повлиять на результаты анализа.

В протокол следует включить все данные, необходимые для полной идентификации пробы.

**Приложение ДА
(справочное)**

**Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов
межгосударственным стандартам**

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта
ISO 939:1980	MOD	ГОСТ 28879—90 (ИСО 939—80) «Пряности и приправы. Определение влаги методом отгонки»
ISO 948:1980	MOD	ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) «Пряности и приправы. Отбор проб»
ISO 2825:1981	IDT	ГОСТ ISO 2825—2015 «Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа»
<p>Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - IDT — идентичный стандарт; - MOD — модифицированный стандарт. 		

Ключевые слова: пряности и приправы, нелетучий эфирный экстракт

БЗ 5—2018/32

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 16.05.2018. Подписано в печать 17.05.2018. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,84.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru