

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52612—  
2006  
(ИСО 3726:1983)

---

## КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ

Определение массовой доли влаги при температуре  
70 °С и пониженном давлении

ISO 3726:1983

Instant coffee — Determination of loss in mass at 70 °C under reduced pressure  
(MOD)

Издание официальное

БЗ 11—2006/307



Москва  
Стандартинформ  
2007

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Научно-исследовательский институт пищевого концентрата промышленности и специальной пищевой технологии» Россельхозакадемии (ГНУ НИИПП и СПТ Россельхозакадемии) на основе аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 4, который выполнен ФГУП «Стандартинформ»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 152 «Пищевые концентраты, натуральные ароматизаторы и красители»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2006 г. № 306-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 3726:1983 «Кофе растворимый. Определение потери массы при температуре 70 °С и пониженном давлении» (ISO 3726:1983 «Instant coffee — Determination of loss in mass at 70 °C under reduced pressure, MOD»). При этом дополнительные положения и требования, включенные в текст стандарта для учета потребностей национальной экономики Российской Федерации и особенностей российской национальной стандартизации, выделены в тексте стандарта курсивом.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2004 (пункт 3.5).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок, указанные в приложении А

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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*

© Стандартинформ, 2007

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

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	1
4 Сущность метода . . . . .	2
5 Оборудование и реактивы . . . . .	2
6 Отбор проб . . . . .	2
7 Метод анализа . . . . .	2
7.1 Подготовка чашки . . . . .	2
7.2 Подготовка навески . . . . .	2
7.3 Проведение измерения . . . . .	3
7.4 Число измерений . . . . .	3
8 Обработка результатов измерений . . . . .	3
9 Требования к точности результатов измерений . . . . .	3
10 Протокол испытаний . . . . .	4
Приложение А (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок . . . . .	5
<i>Библиография</i> . . . . .	6

## КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ

### Определение массовой доли влаги при температуре 70 °С и пониженном давлении

Instant coffee. Determination of loss in mass at 70 °C under reduced pressure

---

Дата введения — 2008—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения массовой доли влаги при температуре 70 °С и пониженном давлении.

Настоящий стандарт применим ко всем типам растворимого кофе, как определено в ГОСТ Р 52089. Настоящий стандарт не применяется к жидким экстрактам кофе.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 5725-1—2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и определения (ИСО 5725-1:1994, ИДТ)

ГОСТ Р ИСО 5725-2—2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 2. Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерений (ИСО 5725-2:1994, ИДТ)

ГОСТ Р 52089—2003 Кофе. Термины и определения (ИСО 3509:1989 «Кофе и продукты его переработки. Словарь», MOD)

ГОСТ 3956—76 Силикагель технический. Технические условия

ГОСТ 6259—75 Глицерин. Технические условия

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

**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 по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (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

Термины и определения — по ГОСТ Р 52089 и ИСО 3509 [1].

В настоящем стандарте дополнительно применяют следующий термин с соответствующим определением:

**3.1 массовая доля влаги при температуре 70 °С и пониженном давлении:** Вода и небольшие количества летучих веществ, испаряющихся при условиях, определенных настоящим стандартом, выраженные в процентах.

---

## 4 Сущность метода

Высушивание анализируемой пробы при температуре 70 °С в течение 16 ч при пониженном давлении (5000 Па).

## 5 Оборудование и реактивы

Используют обычное лабораторное оборудование, в частности:

5.1 Изотермический вакуумный электрический сушильный шкаф, обеспечивающий поддержание температуры полка ( $70 \pm 1$ ) °С.

5.2 Сушильный шкаф, обеспечивающий поддержание температуры ( $103 \pm 2$ ) °С.

5.3 Вакуумный насос, обеспечивающий понижение давления в вакуумном сушильном шкафу (5.1) до ( $5000 \pm 100$ ) Па\*.

5.4 Чашка с плоским дном с плотно закрывающейся крышкой, устойчивая к воздействиям во время испытания, выполненная из нержавеющей стали или стекла, с рекомендуемым диаметром 50 мм и высотой 30 мм.

5.5 Воздушная сушилка, состоящая из двух очистных стеклянных бутылок, наполненных глицерином, для образования воздуходувки, и двух сушильных стеклянных колонок, содержащих осушающее вещество.

Воздуходувка и сушильная система последовательно соединены с вакуумным сушильным шкафом (5.1), сушильные колонки располагаются между шкафом и воздуходувкой.

5.6 Эксикатор, содержащий эффективное осушающее вещество, например, оксид фосфора или свежевысушенный силикагель.

5.7 Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более  $\pm 0,1$  мг.

Используют следующие реактивы:

5.8 Глицерин по ГОСТ 6259.

5.9 Силикагель по ГОСТ 3956.

5.10 Оксид фосфора с содержанием основного вещества не менее 98 %.

## 6 Отбор проб

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 15113.0 и по ИСО 6670 [2] — для растворимого кофе в коробках с вкладышами.

Учитывая, что пробы подвержены воздействию атмосферы, следует проводить испытание как можно быстрее, чтобы предотвратить поглощение или потерю влаги в зависимости от влажности воздуха.

## 7 Метод анализа

### 7.1 Подготовка чашки

Чашку (5.4) и ее крышку высушивают в течение 1 ч в сушильном шкафу (5.2), поддерживая температуру ( $103 \pm 2$ ) °С.

Вынимают чашку и ее крышку из сушильного шкафа и охлаждают их до комнатной температуры в эксикаторе (5.6) не менее 30 мин.

Чашку с крышкой взвешивают с точностью до 0,1 мг.

### 7.2 Подготовка навески

Навеску продукта массой 3 г помещают в приготовленную чашку (7.1) и равномерно распределяют ее на дне чашки.

Чашку закрывают крышкой и взвешивают с точностью до 0,1 мг.

П р и м е ч а н и е — При проведении серии испытаний готовят чашки, как описано в 7.1, и помещают закрытые и взвешенные чашки в эксикатор во избежание какого-либо поглощения или потери влаги.

---

\*  $5000 \text{ Па} = 5000 \text{ Н/м}^2 = 50 \text{ мБар} = 37,5 \text{ мм рт. ст.}$

### 7.3 Проведение измерения

Чашку, содержащую навеску продукта, со снятой крышкой, находящейся рядом с чашкой, помещают в вакуумный сушильный шкаф (5.1).

Устанавливают температуру вакуумного сушильного шкафа  $(70 \pm 1)^\circ\text{C}$  и медленно (в течение 2 мин) понижают давление, используя вакуумный насос (5.3) до  $(5000 \pm 100)$  Па.

Дают возможность сухому воздуху медленно поступать в вакуумный сушильный шкаф через систему сушки (5.5) при такой скорости, чтобы через воздухопроводку проходил один пузырек в секунду.

Высушивание проводят в течение  $(16,0 \pm 0,5)$  ч, поддерживая поток сухого воздуха. В конце периода сушки дают возможность воздуху медленно поступать в вакуумный сушильный шкаф (в течение 2—3 мин) во избежание турбулентности воздуха, которая может унести часть продукта из чашки.

Закрывают чашку крышкой и помещают в эксикатор (5.6). Охлаждают до комнатной температуры не менее 25 мин и взвешивают с точностью до 0,1 мг.

### 7.4 Число измерений

Проводят два параллельных измерения.

## 8 Обработка результатов измерений

Массовую долю влаги (потерю массы)  $W$ , %, при температуре  $70^\circ\text{C}$  и пониженном давлении, вычисляют по формуле

$$W = \frac{(m_1 - m_2)100}{m_1 - m_0}, \quad (1)$$

где  $m_1$  — масса чашки с навеской и крышкой перед высушиванием (7.2), г;

$m_2$  — масса чашки с навеской и крышкой после высушивания (7.3), г;

$m_0$  — масса чашки и крышки (7.1), г.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение двух параллельных определений (7.4).

Результат вычислений округляют до второго десятичного знака.

## 9 Требования к точности результатов измерений

В результате межлабораторных испытаний, проведенных на международном уровне, в которых участвовали 14 лабораторий, каждая из которых выполняла по два параллельных определения, получены статистические данные (оцененные в соответствии с ГОСТ Р ИСО 5725-1 и ГОСТ Р ИСО 5725-2), указанные в таблице 1.

Т а б л и ц а 1 — Результаты испытаний

Наименование показателя	Образец	
	А	Б
Число лабораторий, оставшихся после исключения выбросов, шт.	10	10
Среднее значение, %	3,35	4,68
Стандартное отклонение повторяемости $S_r$ , %	0,037	0,023
Коэффициент вариации повторяемости, %	1,1	0,5
Предел повторяемости $(2,83S_r)$ , %	0,10	0,07
Стандартное отклонение воспроизводимости $S_R$ , %	0,15	0,16
Коэффициент вариации воспроизводимости, %	4,4	3,4
Предел воспроизводимости $(2,83S_R)$ , %	0,42	0,45

*Предел повторяемости (допускаемое абсолютное расхождение между двумя параллельными определениями, полученными в условиях повторяемости) — 0,10 % абсолютных при  $P = 0,95$ .*

*Предел воспроизводимости (допускаемое абсолютное расхождение между двумя результатами, полученными в условиях воспроизводимости по ГОСТ Р ИСО 5725-1) — 0,45 % абсолютных при  $P = 0,95$ .*

*Границы относительной погрешности определения массовой доли влаги при температуре 70 °С и пониженном давлении —  $\pm 10$  % при  $P = 0,95$ .*

## **10 Протокол испытаний**

В протоколе испытаний должны быть указаны использованный метод и полученный результат. Должны быть также упомянуты все детали эксперимента, не учтенные настоящим стандартом или установленные факультативно, а также любые обстоятельства, которые могли повлиять на результат.

Протокол испытаний должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы.

**Приложение А**  
**(справочное)**

**Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок**

Таблица А.1

Обозначение ссылочного межгосударственного и национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ Р ИСО 5725-1—2002	ИСО 5725-1:1994 «Точность (достоверность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Общие принципы и определения (IDT)»
ГОСТ Р ИСО 5725-2—2002	ИСО 5725-2:1994 «Точность (достоверность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 2. Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерения (IDT)»
ГОСТ Р 52089—2003 (ИСО 3509—89)	ИСО 3509:1989 «Кофе и продукты его переработки. Словарь (MOD)»
ГОСТ 3956—76	—
ГОСТ 6259—75	—
ГОСТ 15113.0—77	—
ГОСТ 24104—2001	—
<p>Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IDT — идентичные стандарты;</li> <li>- MOD — модифицированные стандарты.</li> </ul>	



**Библиография**

- [1] ИСО 3509:2005\* Кофе и продукты его переработки. Словарь  
[2] ИСО 6670:2002\* Кофе растворимый в коробках с вкладышами. Отбор проб

---

\* Соответствующий национальный стандарт отсутствует. До его утверждения рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

---

УДК 663.938.8:006.354

ОКС 67.140.20

НЗ9

ОКСТУ 9109

Ключевые слова: кофе растворимый, определение, измерение, массовая доля влаги, пониженное давление, предел повторяемости, предел воспроизводимости, границы относительной погрешности

---

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *М.И. Першина*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 12.01.2007. Подписано в печать 15.02.2007. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 334 экз. Зак. 64. С 3619.

---

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.