
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52827—
2007
(ИСО 6756:1984)

ОРЕХИ КЕДРОВЫЕ ОЧИЩЕННЫЕ

Технические условия

ISO 6756:1984
Decorticated stone pine nuts — Specification
(MOD)

Издание официальное



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 Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации агропромышленной продукции» (ОАО «НИИССагропродукт») на основе аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 454-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 6756:1984 «Орехи кедровые очищенные. Технические условия» (ISO 6756:1984 «Decorticated stone pine nuts — Specification») путем изменения его структуры, содержания отдельных структурных элементов, слов, фраз, которые выделены в тексте курсивом. При этом указанные изменения включены в текст стандарта для учета особенностей национальной экономики Российской Федерации и особенностей национальной стандартизации. Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного международного стандарта приведено в дополнительном приложении В.

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты Российской Федерации, сведения о которых приведены в дополнительном приложении Г

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2009 г.

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 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

© Стандартинформ, 2008
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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 <i>Нормативные ссылки</i>	1
3 <i>Термины и определения</i>	2
4 <i>Технические требования</i>	3
5 <i>Правила приемки</i>	4
6 <i>Методы контроля</i>	5
7 <i>Транспортирование и хранение</i>	5
Приложение А (<i>обязательное</i>) Определение содержания испорченных, ссохшихся, разбитых очищенных кедровых орехов, долей ядер, ядер орехов других видов и происхождения и посторонних включений	6
Приложение Б (<i>обязательное</i>) Определение массовой доли влаги	7
Приложение В (<i>справочное</i>) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта	9
Приложение Г (<i>справочное</i>) Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов ссылочным международным стандартам	10
<i>Библиография</i>	11

ОРЕХИ КЕДРОВЫЕ ОЧИЩЕННЫЕ

Технические условия

Decorticated stone pine nuts. Specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на очищенные кедровые орехи, собираемые с кедра (*Pinus pinea* Linneus) и предназначенные для употребления человеком.

Стандарт не распространяется на обжаренные или подвергнутые другой переработке очищенные кедровые орехи.

Требования безопасности изложены в 4.2.2, требования к качеству — в 4.2.1, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 *Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования*

ГОСТ Р 51301—99 *Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)*

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) *Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований*

ГОСТ Р 51474—99 *Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами*

ГОСТ Р 51766—2001 *Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка*

ГОСТ Р 51962—2002 *Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка*

ГОСТ Р 52814—2007 *Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella**

ГОСТ Р 52816—2007 *Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)*

ГОСТ 8.579—2002 *Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте*

ГОСТ 1760—86 *Подпергамент. Технические условия*

ГОСТ 4204—77 *Реактивы. Кислота серная. Технические условия*

ГОСТ 4220—75 *Реактивы. Калий двухромовокислый. Технические условия*

ГОСТ 5789—78 *Реактивы. Толуол. Технические условия*

ГОСТ 6709—72 *Вода дистиллированная. Технические условия*

ГОСТ 9569—2006 *Бумага парафинированная. Технические условия*

ГОСТ 9880—76 *Толуол каменноугольный и сланцевый. Технические условия*

ГОСТ 9949—76 *Ксилит каменноугольный. Технические условия*

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 13502—86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 15113.1—77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продуктов и крупности помола

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16835—81 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

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 информационному 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 заменяющим (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

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **зараженные вредителями очищенные кедровые орехи:** Ядра, поврежденные в результате заражения насекомыми и/или другими видами сельскохозяйственных вредителей.

3.2 **поврежденные грызунами очищенные кедровые орехи:** Ядра, имеющие повреждения грызунами.

3.3 **испорченные очищенные кедровые орехи:** Прогорклые, гнилые, старые, тухлые, давленные, зараженные и поврежденные вредителями ядра и ядра, окрашенные в красный и черный цвета.

3.4 **разбитые очищенные кедровые орехи:** Ядра, которые не представляют собой единое целое, но составляющие больше половины ядра.

3.5 **доли ядер:** Разбитые куски, составляющие меньше половины ядра.

3.6 **ссохшиеся ядра:** Неразвитые и бесформенные ядра.

3.7 мягкие ядра: Ядра, которые можно легко раздавить между большим и указательным пальцами.

3.8 хрупкие ядра: Ядра, которые легко крошатся при раздавливании между большим и указательным пальцами.

3.9 ядра орехов других видов и происхождения: Ядра, которые отличаются от ядер кедровых орехов своей формой, особенно формой верхушек; размером, цветом и другими качествами (например, хрупкостью и мягкостью).

3.10 массовая доля влаги очищенных кедровых орехов: Масса воды, извлеченной и собранной по методу, указанному в приложении Б к настоящему стандарту, выраженная в процентах к массе анализируемого образца.

3.11 посторонние включения: Пыль, песок, камешки, грязь, частички чешуи и шелухи, или кусочки коры (скорлупы), или другие посторонние включения.

4 Технические требования

4.1 Очищенные кедровые орехи вырабатывают из семян кедра *Pinus pinea* Linneus в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Очищенные кедровые орехи по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Характерный для кедровых орехов, без постороннего запаха и вкуса
Цвет	От цвета светлой слоновой кости до темной слоновой кости или темно-желтого
Массовая доля влаги, %, не более	8,0
Массовая доля посторонних включений, %, не более	0,7
Массовая доля испорченных очищенных кедровых орехов*, %, не более	1,5
Массовая доля разбитых очищенных кедровых орехов**, %, не более	10,0
Массовая доля сохшихся ядер, %, не более	1,0
Массовая доля ядер орехов других видов и происхождения, %, не более	15,0

* В очищенных кедровых орехах не допускается наличие видимых невооруженным глазом живых и/или мертвых насекомых и других вредителей, продуктов их жизнедеятельности и плесневелых ядер. В случае необходимости применяют оптические устройства с требуемым увеличением. Применение более 10-кратного увеличения фиксируют в протоколе испытаний.

** Показатель включает доли ядер.

4.2.2 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов очищенные кедровые орехи не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.3 Упаковка

4.3.1 Очищенные кедровые орехи упаковывают в ящики из древесины или картона по ГОСТ 10131 и ГОСТ 13511 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает их качество и безопасность.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Тара, применяемая для упаковки очищенных кедровых орехов, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями хлебных запасов и не должна иметь постороннего запаха.

Внутренняя поверхность ящиков должна быть выстлана пергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569 или другой пригодной для этих целей бумагой. На дно и крышку кладут гофрированный картон для предохранения ядер от ломки.

Мешки из джута, холста или тканых материалов не следует использовать.

4.3.2 Для непосредственного потребления очищенные кедровые орехи фасуют в пакеты из бумаги по ГОСТ 13502 или другие пакеты, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает их качество и безопасность. Соответствующее число потребительских упаковок должно быть уложено в ящики из древесины или картона.

4.3.3 Масса очищенных кедровых орехов в потребительской упаковке — от 10 до 100 г. По договоренности между поставщиком и потребителем допускается большая или меньшая масса ядер очищенных кедровых орехов.

4.3.4 Масса упаковки транспортной тары не должна превышать 15 кг.

4.3.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

4.3.6 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировку наносят несмываемой, неплавающей краской.

4.4.2 Маркировка потребительской тары с очищенными кедровыми орехами — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования изготовителя;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- товарного сорта (при наличии);
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474.

4.4.4 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Очищенные кедровые орехи принимают партиями. Под партией понимают любое количество ядер одного наименования, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

5.2 Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии));

- номер партии и дату отгрузки;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- количество упаковочных единиц;
- товарный сорт (при наличии);
- год сбора и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия.

5.3 Порядок и периодичность контроля

5.3.1 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии очищенных кедровых орехов.

5.3.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и микробиологических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 16835.

Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

6.2 Определение массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

6.3 Показатели запаха, цвета и вкуса определяют органолептически.

6.4 Определение массовой доли посторонних включений — по приложению А.

6.5 Определение массовой доли испорченных, разбитых, ссохшихся ядер — по приложению А.

6.6 Определение массовой доли ядер других видов и происхождения — по приложению А.

6.7 Определение массовой доли влаги — по приложению Б.

6.8 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.9 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

6.10 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

6.11 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

6.12 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711.

6.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, [3], [4].

6.14 Определение радионуклидов — по [5].

6.15 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 51446.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Очищенные кедровые орехи транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

7.2 Очищенные кедровые орехи хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

7.3 Транспортирование и хранение очищенных кедровых орехов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

Определение содержания испорченных, ссохшихся, разбитых очищенных кедровых орехов, долей ядер, ядер орехов других видов и происхождения и посторонних включений

А.1 Сущность метода

Метод основан на выделении из навески и взвешивании испорченных, ссохшихся, разбитых очищенных кедровых орехов, долей ядер, ядер других видов и происхождения и посторонних включений.

А.2 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Применяют следующие средства измерений и вспомогательное оборудование:

- весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более 0,001 г.;

- пинцет.

А.3 Методика проведения анализа**А.3.1 Навеска для анализа**

Взвешивают 100 г анализируемой пробы с точностью до 0,01 г.

А.3.2 Определение массовой доли испорченных, ссохшихся, разбитых очищенных кедровых орехов, долей ядер и ядер орехов других видов и происхождения и посторонних включений

Навеску исследуют визуально, тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета испорченные, ссохшиеся, разбитые очищенные кедровые орехи, включая доли ядер, ядра других видов и происхождения и посторонние включения, и взвешивают каждую категорию отдельно с записью результата взвешивания до второго десятичного знака.

А.3.3 Число измерений

Проводят два параллельных измерения.

А.4 Обработка результатов

Содержание каждой категории B , %, вычисляют по формуле

$$B = \frac{M_1}{M_0} \cdot 100,$$

где M_1 — масса соответствующей категории, г,

M_0 — масса навески, взятой для анализа, г.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение двух параллельных определений.

Результаты вычислений определяют до первого десятичного знака.

А.5 Точность метода

Проведенные исследования на восьми образцах в разных аккредитованных испытательных лабораториях установили пределы сходимости g и воспроизводимости R , приведенные в таблице А.1, при доверительной вероятности $P = 0,95$ и числе измерений $n = 2$.

Т а б л и ц а А.1

Содержание каждой определяемой категории	Предел сходимости, g	Предел воспроизводимости, R
0,5	0,2	0,4
1,0	0,4	0,8
1,5	0,6	1,1
3,0	0,8	1,5
5,0	1,2	2,0
10,0	2,2	3,7
15,0	3,0	4,8
20,0	3,6	5,0

Для промежуточных значений определяемых категорий пределы сходимости g и воспроизводимости R находят методом интерполяции.

А.6 Протокол испытаний

В протоколе испытаний должны быть указаны использованный метод и полученный результат. Должны быть также указаны все детали испытаний, не учтенные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые обстоятельства, которые могли повлиять на результаты испытаний.

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

Приложение Б
(обязательное)

Определение массовой доли влаги

Б.1 Сущность метода

Метод основан на извлечении воды из анализируемой навески ядер орехов путем азеотропной дистилляции с помощью органической жидкости, не смешивающейся с водой, и определении объема собранной воды.

Б.2 Реактивы

Следует применять реактивы удостоверяемого аналитического качества, дистиллированную воду либо воду эквивалентной чистоты:

- а) воду дистиллированную — по ГОСТ 6709;
- б) толуол — по ГОСТ 5789 или ГОСТ 9880;
- в) ксилол — по ГОСТ 9949;
- г) калий двухромовокислый — по ГОСТ 4220;
- д) кислоту серную — по ГОСТ 4204;
- е) дистиллят толуола или ксилола.

Толуол или ксилол насыщают воздухом путем встряхивания с небольшим количеством воды и подвергают процессу дистилляции;

ж) очищающий раствор двухромовокислого калия в серной кислоте.

50 г двухромовокислого калия растворяют в 50 см³ воды и, медленно помешивая, добавляют 400 см³ серной кислоты, плотностью при температуре 20 °С $\rho = 1,84 \text{ г/см}^3$.

Б.3 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Применяют обычное лабораторное оборудование, в частности:

1) дистилляционный аппарат, состоящий из следующих частей, собираемых вместе посредством соединений, изготовленных из матового стекла (см. рисунок Б.1)

- а) колбы с коротким горлышком вместимостью не менее 300 см³,
 - б) обратного холодильника длиной не менее 50 см,
 - в) приемника с градуированной пробиркой вместимостью от 4 до 5 см³, имеющего цену деления в 0,1 см³ и расположенного между колбой (см. Б.3, перечисление а)) и холодильником (см. Б.3, перечисление б)),
 - г) спирали из медной проволоки,
 - д) электродлиты — по ГОСТ 14919;
- 2) ступку и пестик, позволяющие дробить ядра орехов без образования тепла;
- 3) весы лабораторные — по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более 0,001 г.

Б.4 Методика проведения анализа

Б.4.1 Подготовка аппаратуры

Всю аппаратуру промывают очищающим раствором (см. Б.2, перечисление ж)) с тем, чтобы свести к минимуму наличие капелек воды, находящейся на стенках холодильника и приемника. Тщательно споласкивают водой и полностью высушивают перед использованием.

Б.4.2 Подготовка образца для анализа

Взвешивают 60 — 70 г ядер из пробы, взятой для анализа, и измельчают их в ступке (см. Б.3, перечисление 2)) в течение одной минуты таким образом, чтобы наибольший размер частиц не превышал 3 мм, избегая при этом образования пастообразной массы.

Б.4.3 Навеска для анализа

Взвешивают приблизительно 50 г подготовленного для анализа образца с записью результатов взвешивания до второго десятичного знака.

Количество извлеченной воды не должно превышать вместимости приемника.

Б.4.4 Определение массовой доли влаги

Навеску для анализа количественно помещают в колбу дистилляционного аппарата (см. Б.3, перечисление а)), приливают достаточное количество дистиллята толуола или ксилола (около 75 см³) (см. Б.2, перечисление е)), так чтобы полностью покрыть навеску, взятую для проведения анализа. Затем следует покрутить колбу, чтобы перемешать содержимое. Собирают аппарат (см. Б.3, перечисление 1)) и наполняют приемник (см. Б.3, перечисление в)) растворителем (см. Б.2, перечисление е)), наливая его через холодильник (см. Б.3, перечисление б)) до тех пор, пока он не начнет переливаться в дистилляционную колбу. Включают холодную воду.

Нагревают колбу до тех пор, пока скорость дистилляции не достигнет, примерно, четырех капель в секунду.

Время от времени удаляют конденсат из холодильника в процессе дистилляции. Для этой цели используют 5 см³ растворителя (см. Б.2, перечисление е)), чтобы вымыть влагу, которая собирается на стенках холодильника

или приемника. Для отделения воды от растворителя в приемник и холодильник помещают медную спираль, которую периодически передвигают вверх и вниз, вызывая таким образом осаждение воды на дно приемника.

Продолжают процесс дистилляции до тех пор, пока уровень воды в градуированной части приемника не останется неизменным в течение 15 мин, затем прекращают нагревание. Погружают приемник с градуированной пробиркой в воду при комнатной температуре не менее чем на 15 мин или до тех пор, пока растворитель не станет прозрачным, а затем определяют объем воды с точностью до 0,1 см³.

Б.4.5 Число измерений

Проводят два параллельных измерения.

Б.5 Обработка результатов

Массовую долю влаги X , %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{V \cdot \rho}{M} 100,$$

где V — объем воды, собранной в приемнике с градуированной пробиркой, см³,

ρ — плотность воды;

M — масса навески, взятой для анализа, г.

П р и м е ч а н и е — Плотность воды принимают равной 1 г/см³.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение двух параллельных определений. Результаты вычислений округляют до первого десятичного знака.

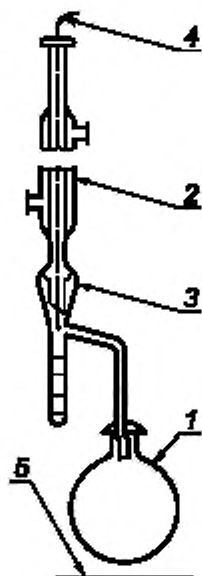
Б.6 Точность метода

Метод обеспечивает получение результатов анализа при содержании влаги до 10 % с метрологическими характеристиками, не превышающими значений предела повторяемости — 0,2 %, предела воспроизводимости — 0,5 %, при доверительной вероятности $P = 0,95$.

Б.7 Протокол испытаний

В протоколе испытаний должны быть указаны использованный метод и полученный результат. Должны быть также указаны все детали испытаний, не уточненные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые обстоятельства, которые могли повлиять на результаты испытаний.

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



1 — колба с коротким горлышком; 2 — обратный холодильник; 3 — приемник с градуированной пробиркой;
4 — спираль из медной проволоки, 5 — электроплита

Рисунок Б.1 — Внешний вид дистилляционного аппарата

Приложение В
(справочное)

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой
примененного в нем международного стандарта**

Таблица В.1

<i>Структура международного стандарта ИСО 6756:1984</i>	<i>Структура настоящего стандарта</i>
1 Цель и область применения	1 Область применения
—	2 <i>Нормативные ссылки</i>
2 Определения	3 <i>Термины и определения</i>
4 Требования	4 <i>Технические требования</i>
3 Описание и сортность	
4 Требования	
7 Упаковка и маркировка	
—	5 <i>Правила приемки</i>
5 Отбор проб	6 <i>Методы контроля</i>
6 Методы проведения анализа	
—	7 <i>Транспортирование и хранение</i>
Приложение А Определение содержания испорченных, сохшихся, разбитых ядер, кусочков ядер и ядер различного вида и происхождения орехов и посторонних включений	Приложение А (<i>обязательное</i>) Определение содержания испорченных, сохшихся, разбитых очищенных кедровых орехов, долей ядер, ядер орехов других видов и происхождения и посторонних включений
Приложение Б Определение содержания влаги (метод отгонки)	Приложение Б (<i>обязательное</i>) Определение массовой доли влаги
—	Приложение В (<i>справочное</i>) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта
—	Приложение Г (<i>справочное</i>) Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов ссылочным международным стандартам
—	<i>Библиография</i>

Приложение Г
(справочное)Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов
ссылочным международным стандартам

Таблица Г.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 51074—2003	—
ГОСТ Р 51301—99	—
ГОСТ Р 51446—99	ИСО 7218—96 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и руководство по микробиологическим исследованиям» (MOD)
ГОСТ Р 51474—99	—
ГОСТ Р 51766—2001	—
ГОСТ Р 51962—2002	—
ГОСТ Р 52814—2007	—
ГОСТ 8.579—2002	—
ГОСТ 1760—86	—
ГОСТ 4204—77	—
ГОСТ 4220—75	—
ГОСТ 5789—78	—
ГОСТ 6709—72	—
ГОСТ 9569—2006	—
ГОСТ 9880—76	—
ГОСТ 9949—76	—
ГОСТ 10131—93	—
ГОСТ 13502—86	—
ГОСТ 13511—2006	—
ГОСТ 14192—96	—
ГОСТ 14919—83	—
ГОСТ 15113.1—77	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 16835—81	—
ГОСТ 23285—78	—
ГОСТ 24104—2001	—
ГОСТ 26668—85	—
ГОСТ 26669—85	—
ГОСТ 26927—86	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30518—97/Р 50474—93*	—
ГОСТ 30538—97	—
ГОСТ 30711—2001	—
<p>П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: MOD — модифицированный стандарт.</p>	

* С 1 января 2009 г. введен в действие ГОСТ Р 52816—2007.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 *Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*
- [2] СанПиН 2.3.2.1280—2003 *Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—2001 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*
- [3] ГН 1.2.1323—2003 *Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*
- [4] МУ *Методические указания по определению макроколичества пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде МЗ СССР, сб. ч. 4-25, 1976—1977 гг.*
- [5] МУК 2.6.1.1194—2003 *Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*

УДК 664.854:634.2:006.354

ОКС 67.080.10

Н51

ОКП 97 6140

Ключевые слова: орехи кедровые очищенные, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы испытаний, транспортирование и хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 06.08.2009. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 33 экз. Зак. 506.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 8.