

Изменение № 3 ГОСТ 12574—67 Сахар-песок и сахар-рафинад. Методы определения золы

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.06.89 № 2171

Дата введения 01.01.90

Пункты 1.1, 2.1. Заменить ссылку: ГОСТ 24104—80 на ГОСТ 24104—88; исключить слова: «с ценой деления оптической шкалы **не более 0,1 мг**».

(Продолжение см. с. 236)

(Продолжение изменения к ГОСТ 12574—67)

Пункт 1.1 дополнить абзацем (после третьего): «термометр ТЛ-2 с ценой деления 1 °С и пределами измерения от 0 до 100 °С»;

четвертый абзац изложить в новой редакции: «колба 1 (2)—100—2 по ГОСТ 1770—74»;

дополнить абзацем: «Допускается применение другой аппаратуры, лабораторной посуды с метрологическими и техническими характеристиками не ниже установленных в стандарте».

(Продолжение см. с. 237)

(Продолжение изменения к ГОСТ 12574—67)

Пункт 1.2. Заменить слова: «получая результат до десяти тысячных долей грамма» на «записывая результат до четвертого десятичного знака. Сахар».

Пункт 1.3. Экспликацию к формуле дополнить абзацем: «0,9 — коэффициент пересчета сернистой золы на углекислую золу».

Пункт 2.1. Третий абзац дополнить словами: «плоскодонную 4 (5) по ГОСТ 6563—75»;

четвертый абзац после слов «тигель фарфоровый» дополнить словами: «низкий 5 (6)»;

пятый абзац. Исключить ссылку: «по ГОСТ 13477—68»;

восьмой абзац после слова «эксикатор» дополнить обозначением: 1—140 (190, 250);

дополнить абзацем: «Допускается применение другой аппаратуры, лабораторной посуды с метрологическими и техническими характеристиками не ниже установленных в стандарте».

Пункт 2.2. Первый, второй, четвертый абзацы изложить в новой редакции: «Взвешивают пробу сахара-рафинада в количестве 30 г, сахара-песка — 20 г. Результат записывают до второго десятичного знака. Сахар помещают частями

(Продолжение см. с. 238)

(Продолжение изменения к ГОСТ 12574—67)

в предварительно прокаленный, охлажденный в эксикаторе и взвешенный фарфоровый тигель или платиновую чашку, увлажняя каждый раз серной кислотой по 0,5—1 см³, медленно подогревая и обугливая. Всего необходимо 2—2,5 см³ серной кислоты на 10 г сахара.

Затем чашку помещают в муфельную печь при температуре (550 ± 25) °С (вишнево-красное каление) и прокаливают до образования бело-серой золы. Затем его охлаждают в эксикаторе, предварительно накрыв крышкой. В охлажденный тигель добавляют несколько капель серной кислоты и снова прокаливают при температуре (800 ± 30) °С (белое каление) до постоянной массы. Зола должна быть бело-розовой или светло-бежевой, без черных частиц.

Результат взвешивания записывают с округлением до третьего десятичного знака».

Пункт 2.3 дополнить абзацем: «0,9 — коэффициент пересчета сернокислой золы на углекислую золу».

Пункт 2.4 дополнить абзацем: «Допускаемая абсолютная суммарная погрешность результата анализа ± 7 % при доверительной вероятности 0,95».

(ИУС № 11 1989 г.)