

ГОСТ 8218—89

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЧИСТОТЫ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

МОЛОКО**Метод определения чистоты**

Milk. Method of purity determination

**ГОСТ
8218—89**МКС 67.100.10
ОКСТУ 9209Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы и устанавливает метод определения чистоты. Метод основан на отделении механической примеси из дозированной пробы молока путем процеживания через фильтр и визуального сравнения наличия механической примеси на фильтре с образцом сравнения.

(Поправка).

1. ОТБОР ПРОБ

Отбор проб и подготовку их для анализа проводят по ГОСТ 13928, ГОСТ 3622 и ГОСТ 26809.

2. АППАРАТУРА И МАТЕРИАЛЫ

Приборы для определения чистоты молока, молочных и молокосодержащих консервов с диаметром фильтрующей поверхности 27—30 мм.

Фильтры из полотна иглопробивного термоскрепленного для фильтрования молока, молочных и молокосодержащих консервов по ТУ 17—14—255.

Посуда мерная вместимостью 250 см³.

Термометр стеклянный жидкостный (нертутный) технический с диапазоном измерения от 0 до 100 °С с ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 9277.

Баня водяная лабораторная.

(Поправка).

3. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА

3.1. Фильтр вставляют в прибор гладкой поверхностью кверху.

Из объединенной пробы отбирают 250 см³ хорошо перемешанного молока, молочных и молокосодержащих консервов, которое подогревают до температуры (35±5) °С и выливают в сосуд прибора.

3.2. По окончании фильтрования фильтр вынимают и помещают на лист пергаментной или другой непромокаемой бумаги.

(Поправка).

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

В зависимости от количества механической примеси на фильтре молоко подразделяют на три группы чистоты путем сравнения фильтра с образцом.

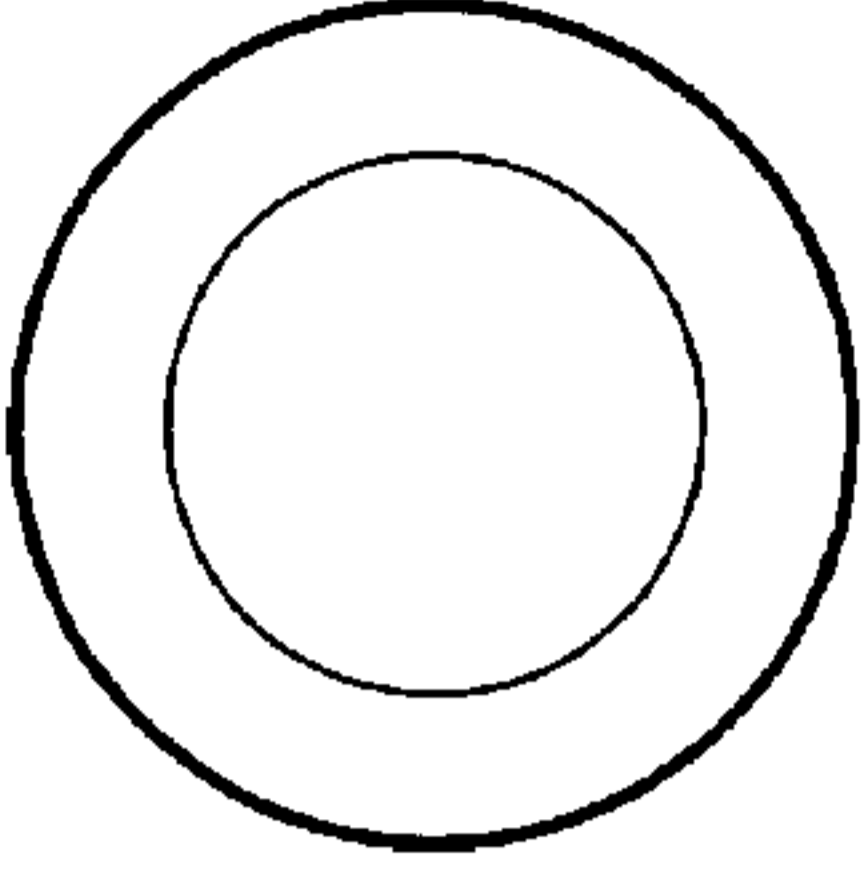
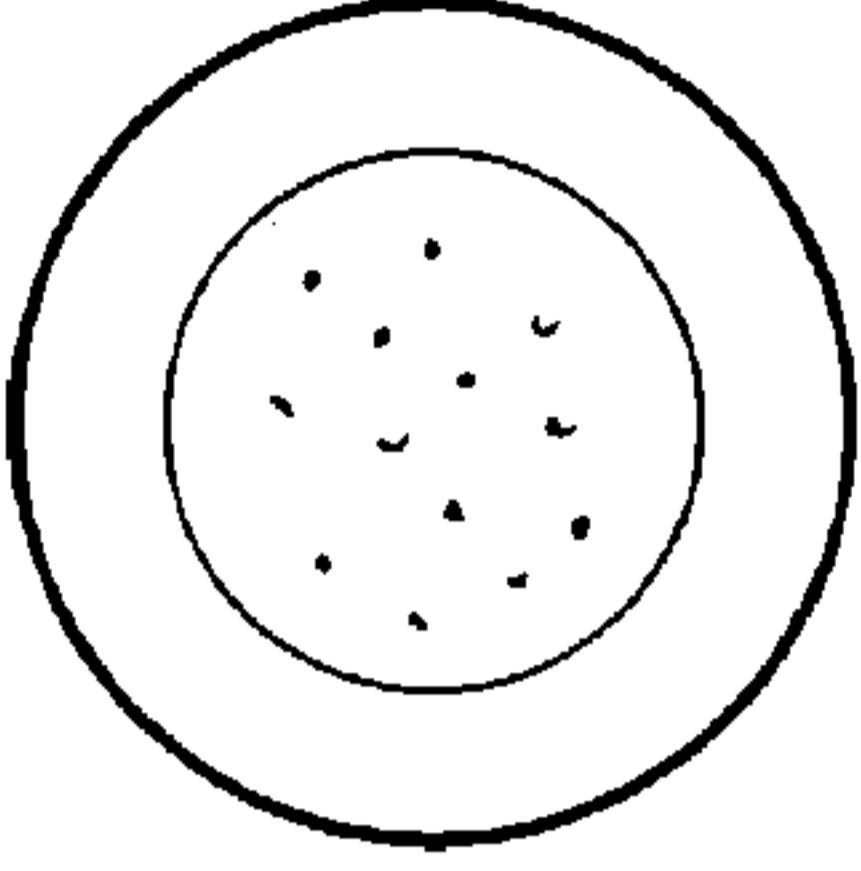
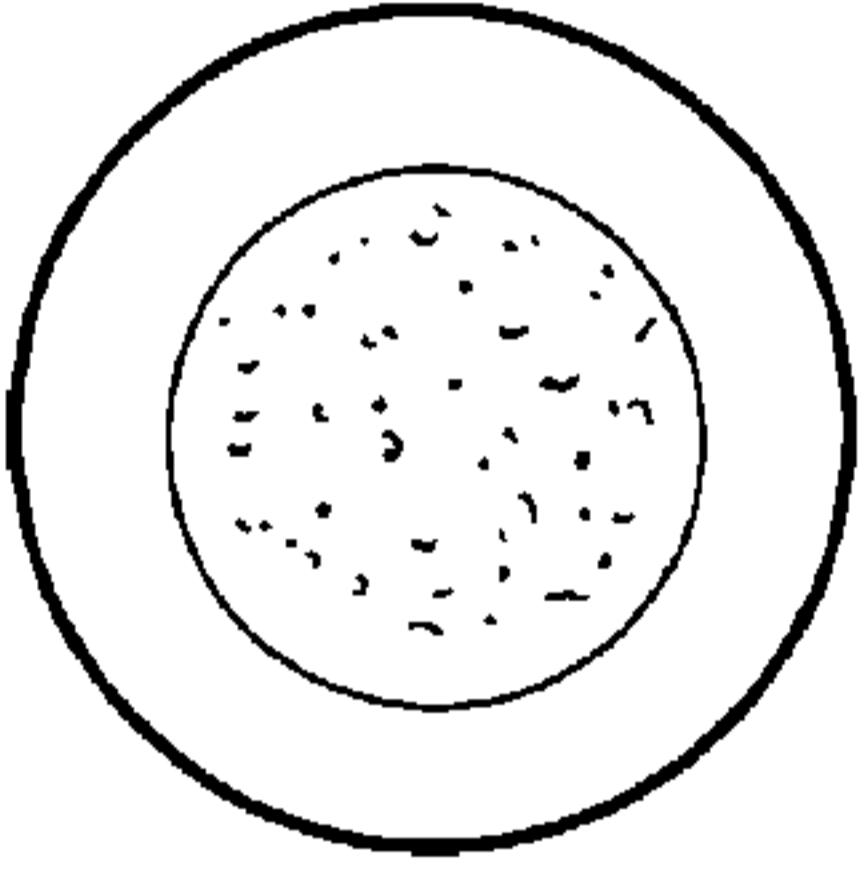
Издание официальное

★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

**Образец сравнения для определения группы чистоты молока
(при фильтровании пробы объемом 250 см³)**

Группа чистоты	Образец сравнения	Характеристика
Первая		<p>На фильтре отсутствуют частицы механической примеси. Допускается для сырого молока наличие на фильтре не более двух частиц механической примеси</p>
Вторая		<p>На фильтре имеются отдельные частицы механической примеси (до 13 частиц)</p>
Третья		<p>На фильтре заметный осадок частиц механической примеси (волоски, частицы корма, песка)</p>

Примечание. Цвет фильтра должен соответствовать цвету молока в соответствии с требованиями НТД. При изменении цвета фильтра молоко, независимо от количества имеющейся на фильтре механической примеси, относят к третьей группе чистоты.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Т. И. Безенко, канд. сельхоз. наук; **В. И. Горбунов**, канд. сельхоз. наук; **А. Г. Олкконен**, канд. техн. наук; **В. И. Карташова**, д-р вет. наук; **А. В. Хрипунова**, канд. вет. наук; **А. С. Гусева**; **И. Р. Давыдова**, канд. техн. наук; **В. П. Шидловская**, канд. техн. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.10.89 № 3158

3. ВЗАМЕН ГОСТ 8218—56

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 3622—68	Разд. 1
ГОСТ 9277—79	Разд. 2
ГОСТ 13928—84	Разд. 1
ГОСТ 26809—86	Разд. 1
ТУ 17—14—255—85	Разд. 2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Поправкой (ИУС 7—2009).