

ГОСТ 12576—89

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т

---

## САХАР

**МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА, ЗАПАХА,  
ВКУСА И ЧИСТОТЫ РАСТВОРА**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2012

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й    С Т А Н Д А Р Т****САХАР****Методы определения внешнего вида, запаха, вкуса и чистоты раствора****ГОСТ  
12576—89**Sugar. Methods for determination of appearance,  
smell, smack and solution cleannessМКС 67.180.10  
ОКСТУ 9109Дата введения **01.01.90**

Настоящий стандарт распространяется на сахар-песок и сахар-рафинад и устанавливает методы определения внешнего вида, запаха, вкуса и чистоты раствора.

**1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ**

Отбор проб — по ГОСТ 12569\*.

**2. АППАРАТУРА И МАТЕРИАЛЫ**

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104\*\*, 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1 кг.

Стакан В (Н)—1 (2)—100 ТХС по ГОСТ 25336.

Банка стеклянная с притертой пробкой вместимостью 200 см<sup>3</sup>.

Термометр по ГОСТ 28498 с ценой деления 1 °С и пределами измерения 0—100 °С.

Ложка чайная металлическая.

Бумага белая.

Палочка стеклянная.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение другой аппаратуры, лабораторной посуды с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

**3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ****3.1. Определение внешнего вида**

Пробу сахара рассыпают на лист белой бумаги толщиной слоя не более 1 см и при рассеянном дневном свете или лампе дневного света визуально определяют внешний вид.

**3.2. Определение запаха**

Для определения запаха сахара и его водного раствора наполняют на  $\frac{3}{4}$  объема чистые стеклянные банки с притертыми пробками, не имеющими никакого постороннего запаха.

Банки с содержимым закрывают пробками и выдерживают в лаборатории в течение 1 ч при температуре (20±2) °С.

Запах определяют на уровне края банки сразу же после открывания пробки.

При ощущении постороннего запаха испытание на вкус допускается не проводить.

\* Утратил силу на территории РФ, с 01.01.2013 пользоваться ГОСТ Р 54640—2011.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

**3.3. Определение вкуса**

Чайной ложкой отбирают часть сахарного раствора, содержащего 10 г сахара в 100 см<sup>3</sup> дистиллированной воды, и дегустируют.

**3.4. Определение чистоты раствора**

Взвешивают 10 г сахара, записывая результат до первого десятичного знака, и растворяют при перемешивании стеклянной палочкой в 100 см<sup>3</sup> дистиллированной воды температурой  $(70\pm 10)$  °С в стакане с гладкими прозрачными стенками.

Прозрачность раствора определяют в проходящем свете.

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом СССР
2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24.07.89 № 2427
3. Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 6524—88
4. Стандарт унифицирован со стандартом НРБ БДС 391—72
5. **ВЗАМЕН** ГОСТ 12576—67
6. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 6709—72	2
ГОСТ 12569—99	1
ГОСТ 24104—2001	2
ГОСТ 25336—82	2
ГОСТ 28498—90	2

7. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)
8. **ПЕРЕИЗДАНИЕ.** Март 2012 г.