

# МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ

**ISO  
8262-3**

**IDF  
124-3**

Второе издание  
2005-11-01

---

---

## Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла- Бернтропа (Контрольный метод).

### Часть 3. Специальные случаи

*Milk products and milk-based foods – Determination of fat content by  
the Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method) –*

*Part 3: Special cases*

[ISO 8262-3:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/602933e0-288d-4410-811a-cf5d11f53f37/iso-8262-3-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/602933e0-288d-4410-811a-cf5d11f53f37/iso-8262-3-2005>

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R  
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочные номера  
ISO 8262-3:2005(R)  
IDF 124-3:2005(R)

© ISO и IDF 2005

iTeh Standards  
(<https://standards.iteh.ai>)  
Document Preview

ISO 8262-3:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/602933e0-288d-4410-811a-cf5d11f53f37/iso-8262-3-2005>



**ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ**

© ISO и IDF 2005

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO, которое должно быть получено после запроса о разрешении, направленного по адресу, приведенному ниже, или в комитет-член ISO в стране запрашивающей стороны.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

International Dairy Federation  
Diamant Building • Boulevard Auguste Reyers 80 • B-1030 Brussels  
Tel. + 32 2 733 98 88  
Fax + 32 2 733 04 13  
E-mail [info@fil-idf.org](mailto:info@fil-idf.org)  
Web [www.fil-idf.org](http://www.fil-idf.org)

Опубликовано в Швейцарии

## Содержание

Стр.

Предисловие .....	iv
Введение .....	vi
1 Область применения .....	1
2 Термины и определения .....	1
3 Принцип .....	1
4 Реактивы и материалы.....	1
5 Аппаратура.....	2
6 Отбор проб.....	3
7 Методика .....	4
7.1 Подготовка пробы для испытания .....	4
7.2 Проба для анализа .....	4
7.3 Контрольный опыт.....	5
7.4 Подготовка экстракционной колбы .....	5
7.5 Определение.....	5
8 Расчет и выражение результатов .....	6
9 Прецизионность.....	7
9.1 Межлабораторное испытание.....	7
9.2 Повторяемость .....	7
9.3 Воспроизводимость .....	7
10 Замечания к методике .....	8
10.1 Контрольные опыты для проверки растворителя и фильтровальной бумаги .....	8
10.2 Контрольный опыт, выполняемый одновременно с определением .....	8
11 Протокол испытания.....	8
Библиография.....	9

## Предисловие

**Международная организация по стандартизации (ISO)** является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член ISO, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. ISO непосредственно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам электротехнической стандартизации.

Международные стандарты разрабатываются в соответствии с правилами, приведенными в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Основная задача технических комитетов состоит в подготовке международных стандартов. Проекты международных стандартов, одобренные техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения, по меньшей мере, 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. ISO не должен нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

ISO 8262-3|IDF 124-3 подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*, и Международной федерацией молочной промышленности (IDF). Этот стандарт должен быть опубликован совместно ISO и IDF.

Настоящее издание ISO 8262-3|IDF 124-3 отменяет и заменяет ISO 8262-3:1987, который был подвергнут незначительному пересмотру [ISO 8262-3:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/602933e0-288d-4410-811a-cf5d115367/iso-8262-3-2005)

ISO 8262|IDF 124 состоит из следующих частей под общим заголовком *Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла-Бернтропа (Контрольный метод)*:

- *Часть 1. Продукты детского питания*
- *Часть 2. Мороженое и смеси для мороженого*
- *Часть 3. Специальные случаи*

## Предисловие

**Международная федерация молочной промышленности (IDF)** является всемирной федерацией предприятий молочной отрасли, каждый член которой представлен в ней своим национальным комитетом. Каждый национальный комитет имеет право быть представленным в Постоянных комитетах IDF, осуществляющих техническую работу. IDF сотрудничает с ISO по вопросам разработки стандартных методов анализа и отбора проб молока и молочных продуктов.

Проекты международных стандартов, принятые Рабочими группами и Постоянными комитетами, рассылаются национальным комитетам для голосования. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 50 % национальных комитетов IDF, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. IDF не должен нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

ISO 8262-3|IDF 124-3 подготовлен Международной федерацией молочной промышленности (IDF) и Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*. Этот стандарт должен быть опубликован совместно IDF и ISO.

Вся работа была проведена совместной группой экспертов ISO/IDF/AOAC по *Определению жира* (E 31), под руководством ее председателя, м-ра Дж. Иессеса (Нидерланды).

Настоящее издание ISO 8262-3|IDF 124-3 отменяет и заменяет IDF 126A:1988, который был подвергнут незначительному пересмотру.

ISO 8262|IDF 124 состоит из следующих частей под общим заголовком *Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла-Бернтропа (Контрольный метод)*:

- *Часть 1. Продукты детского питания*
- *Часть 2. Мороженое и смеси для мороженого*
- *Часть 3. Специальные случаи*

## Введение

Настоящий международный стандарт был подготовлен в рамках разработки серии контрольных методов, гармонизированных в наиболее возможной степени, для гравиметрического определения содержания жира в молоке, молочных продуктах и пищевых продуктах на основе молока. Эти методы основаны на принципах Розе-Готлиба (RG), Вейбулла-Бернтропа (WB) или Шмидта-Бондзински-Ратзлафа (SBR).

Для данной части ISO 8262|IDF 124, рассматривающей нежирные продукты на основе молока и нежирные жидкие, концентрированные или сухие молочные продукты и/или продукты, содержащие нерастворимые немолочные компоненты, был выбран метод на основе принципа WB по следующим причинам:

- a) метод RG не применим в случае присутствия заметного количества свободных жирных кислот, а также в том случае, когда продукт содержит комки и/или немолочные компоненты, не растворимые в аммиаке, которые служат причиной неполной экстракции жира;
- b) метод SBR не применим из-за значительного содержания лактозы, которая при кислотном гидролизе дает рост соединений, экстрагируемых эфиром, и таким образом приводит к завышенным значениям содержания жира;
- c) метод WB, хотя также включает кислотный гидролиз, не оказывает неблагоприятного влияния на образование соединений, экстрагируемых эфиром, так как кислый гидролизат фильтруют и промывают, а сухой остаток на фильтре не содержит соединений, экстрагируемых петролейным эфиром;
- d) описанный метод уже используется для этой цели во многих странах.

Первоначально метод Вейбулла был разработан для хлеба; значительно модифицированный метод, установленный в настоящем международном стандарте, разработан Бернтропом. Данная модификация метода нашла широкое применение для определения содержания жира во многих типах пищевых продуктов.