
**Сыры плавленные и продукты на
основе плавленных сыров. Расчет
содержания добавленных цитратных
эмульгаторов и
подкислителей/регуляторов pH, в
пересчете на лимонную кислоту**

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

*Processed cheese and processed cheese products — Calculation of
the content of added citrate emulsifying agents and acidifiers/ph-
controlling agents, expressed as citric acid*

ISO 12082:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006>

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



Ссылочные номера
ISO 12082:2006(R)
IDF 52:2006(R)

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с условиями лицензирования, принятыми фирмой Adobe, этот файл можно распечатать или смотреть на экране, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на установку интегрированных шрифтов в компьютере, на котором ведется редактирование. В случае загрузки настоящего файла заинтересованные стороны принимают на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe — торговый знак Adobe Systems Incorporated.

Подробности, относящиеся к программным продуктам, использованным для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General Info файла; параметры создания PDF оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами – членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просим информировать Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 12082:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO и IDF 2006

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 по адресу ниже или членом ISO в стране регистрации пребывания.

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
Web 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
Web www.fil-idf.org

Опубликовано в Швейцарии

Предисловие

ISO (Международная Организация по Стандартизации) 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.

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 12082|IDF 52 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 12082|IDF 52 отменяет и заменяет ISO 12082:1997, который был подвергнут незначительному пересмотру.

[ISO 12082:2006](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006>

Предисловие

IDF (Международная федерация молочной промышленности) 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 12082|IDF 52 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 ISO/IDF/AOAC Группой экспертов по *Определению содержания лактозы, лактулозы и лактатов* (E401) под руководством м-ра Е. Лангриджа (Великобритания).

Настоящее издание ISO 12082|IDF 52 отменяет и заменяет стандарт IDF 52A:1992, который был подвергнут незначительному пересмотру.

<https://standards.iten.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006>

Сыры плавленые и продукты на основе плавленых сыров. Расчет содержания добавленных цитратных эмульгаторов и подкислителей/регуляторов pH, в пересчете на лимонную кислоту

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает метод расчета приблизительного содержания добавленных цитратных эмульгаторов и подкислителей/регуляторов pH, в пересчете на лимонную кислоту, в плавленых сырах и продуктах на основе плавленых сыров. Метод применим к таким плавленным сырам и продуктам на их основе, основные компоненты которых (кроме сухого молока и/или сухой сыворотки) не содержат существенных количеств лимонной кислоты.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении данного документа. Для жестких ссылок применяется только цитированное издание документа. Для плавающих ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO/TS 2963|IDF/RM 34, *Продукты на основе сыров и плавленых сыров. Определение содержания лимонной кислоты. Ферментативный метод*

ISO 5765-1|IDF 79-1, *Молоко сухое, сухие молочные смеси для мороженого и плавленый сыр. Определение содержания лактозы. Ферментативные методы. Часть 1. Ферментативный метод с использованием глюкозы в качестве составной части лактозы*

ISO 5765-2|IDF 79-2, *Молоко сухое, сухие молочные смеси для мороженого и плавленый сыр. Определение содержания лактозы. Ферментативные методы. Часть 2. Ферментативный метод с использованием галактозы в качестве составной части лактозы*

3 Термины и определения

Применительно к настоящему документу используются следующие термины и определения.

3.1

содержание добавленных цитратных эмульгаторов и подкислителей/регуляторов pH в плавленых сырах и продуктах на основе плавленых сыров
content of added citrate emulsifying agents and acidifiers/pH-controlling agents in processed cheese and processed cheese products

содержание лимонной кислоты, рассчитанное в соответствии с методикой, установленной в этом международном стандарте

ПРИМЕЧАНИЕ Содержание лимонной кислоты выражается в виде массовой доли в процентах.

4 Принцип

Определяют общее содержание лимонной кислоты в пробе и делают поправку на содержание лимонной кислоты в сухом молоке и/или сухой сыворотке, причем последнее содержание рассчитывают с помощью постоянного соотношения содержания лимонной кислоты к содержанию лактозы, равного 0,04, для сухого молока и/или сухой сыворотки.

5 Методика

Определяют содержание лимонной кислоты в пробе по методу, установленному в международном стандарте SO/TS 2963.

Определяют содержание лактозы в пробе по методу, установленному в международных стандартах ISO 5765-1 | IDF 79-1 или ISO 5765-2 | IDF 79-2.

6 Расчет и выражение результатов

Рассчитывают содержание добавленных цитратных эмульгаторов и подкислителей/регуляторов pH, w_a , в виде массовой доли лимонной кислоты в процентах, по следующей формуле:

$$w_a = w_c - r w_l$$

где

w_c содержание лимонной кислоты в пробе, в виде массовой доли в процентах;

w_l содержание лактозы в пробе, в виде массовой доли в процентах;

r постоянное соотношение содержания лимонной кислоты к содержанию лактозы для сухого молока и/или сухой сыворотки ($r = 0,04$).

ПРИМЕЧАНИЕ Сухая сыворотка, полученная из сыворотки с различным химическим составом, например, сладкой или кислой сыворотки, может иметь другое соотношение содержания лимонной кислоты к содержанию лактозы.

Выражают результаты с точностью до второго десятичного знака.

7 Протокол испытания

Протокол испытания должен содержать:

- a) всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы;
- b) используемый метод отбора проб, если известен;
- c) используемый метод испытания со ссылкой на настоящий международный стандарт;
- d) все подробности, не указанные в этом международном стандарте, или рассматриваемые как необязательные, вместе с подробностями всех побочных обстоятельств, которые могут повлиять на результат(ы) испытания;
- e) полученный(е) результат(ы) или в случае проверки повторяемости конечный полученный результат.

