

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ

**ISO
520**

Второе издание
2010-11-15

Зерновые и бобовые. Определение массы 1 000 зерен

Cereals and pulses — Determination of the mass of 1 000 grains

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

ISO 520:2010

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/67b18fa5-53a0-4dc5-8fac-862b316d2828/iso-520-2010>

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



Ссылочный номер
ISO 520:2010(R)

© ISO 2010

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 вывести на экран, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на загрузку интегрированных шрифтов в компьютер, 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 фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, относящиеся к программным продуктам, использованным для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General info файла; параметры создания PDF были 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, просьба проинформировать Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

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

[ISO 520:2010](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/67b18fa5-53a0-4dc5-8fac-862b316d2828/iso-520-2010)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/67b18fa5-53a0-4dc5-8fac-862b316d2828/iso-520-2010>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2010

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 соответствующему адресу, указанному ниже, или комитета-члена ISO в стране заявителя.

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

Опубликовано в Швейцарии

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 520 разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 4, *Зерновые и бобовые*.

Настоящее второе издание отменяет и заменяет первое издание (ISO 520:1977), который был технически пересмотрен.

ISO 520:2010

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/67b18fa5-53a0-4dc5-8fac-862b316d2828/iso-520-2010>

Зерновые и бобовые. Определение массы 1 000 зерен

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает метод определения массы 1 000 зерен зерновых и бобовых.

Настоящий международный стандарт применим ко всем видам зерновых и бобовых за исключением партии семян для посева.

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 712, *Зерно и зерновые продукты. Определение содержания влаги. Контрольный метод*

ISO 24557, *Бобовые. Определение содержания влаги. Метод с использованием сушильного шкафа*

3 Термины и определения

Применительно к данному документу используются следующие термины и определения.

3.1

масса 1 000 зерен при поставке

mass of 1 000 grains as received

масса 1 000 зерен, включая содержание влаги на момент определения

3.2

масса 1 000 зерен на основе сухого вещества

mass of 1 000 grains on the dry matter basis

масса 1 000 зерен при поставке в пересчете на сухое вещество в результате внесения поправки на содержание влаги на момент определения

4 Принцип

Готовят навеску, отделяя цельные зерна. Взвешивают навеску и подсчитывают цельные зерна. Массу цельных зерен делят на их количество и выражают на основе 1 000 зерен.

5 Аппаратура

5.1 Делитель пробы (при необходимости).

5.2 Соответствующее устройство для подсчета зерен (например, фотоэлектрический счетчик). Если подходящее устройство отсутствует, подсчет можно производить вручную.

5.3 Весы, с точностью взвешивания 0,001 г.

6 Методика

6.1 Определение массы 1 000 зерен при поставке

Из пробы зерна в состоянии поставки отбирают путем деления навеску, масса которой приблизительно равна массе 500 зерен. Из навески выбирают цельные зерна, взвешивают их с точностью 0,01 г и подсчитывают. Для семян масса обычно составляет 30 г в соответствии с данной инструкцией.

Выполняют два параллельных определения.

6.2 Определение массы 1 000 зерен на основе сухого вещества

Если устанавливают массу 1 000 зерен на основе сухого вещества, определяют содержание влаги цельных зерен без примесей в отдельной пробе в соответствии с контрольным методом, указанным в ISO 712 для зерновых и ISO 24557 для бобовых.

7 Представление результатов

7.1 Массу 1 000 зерен при поставке, m_1 , в граммах, вычисляют по формуле:

$$m_1 = \frac{m_t \times 1\,000}{N}$$

где

m_t — масса цельных зерен в навеске, в граммах;

N — количество цельных зерен в навеске.

7.2 Массу 1 000 зерен на основе сухого вещества, m_0 , в граммах, вычисляют по формуле:

$$m_0 = \frac{m_1 \times (100 - w_{H_2O})}{100}$$

где

m_1 — масса 1 000 зерен при поставке, в граммах;

w_{H_2O} — содержание влаги в зернах при поставке, выражаемое как процент массовой доли.

7.3 За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение двух результатов определения при условии, что соблюдено требование к повторяемости (см. 8.2).