ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ISO/TS 18083

IDF/RM 51

Первое издание
2013-07-01

Продукты из плавленого сыра. Расчет содержания добавленного фосфата, выраженного в виде фосфора

Processed cheese products – Calculation of content of added phosphate expressed as phosphorus

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO/TS 18083:2013
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-45f1-85b3-9d81ca41947b/iso-ts-18083-2013

Ссылочные номера
ISO/TS 18083:2013(R)
IDF/RM 51:2013(R)

© ISO и IDF 2013

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 18083:2013
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-45f1-85b3-9d81ca41947b/iso-ts-18083-2013

ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO и IDF 2013

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 фотокопирование, а также размещение в сети Интернет или Интранет без предварительного письменного разрешения. Разрешение может быть получено от ISO или IDF по адресу, приведенному ниже, а также от члена ISO в стране, в которой располагается запрашивающая сторона

Бюро по охране авторских прав ISO
Почтовый ящик 56 • CH-1211 Женева 20
Тел. + 41 22 749 01 11
Факс + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Веб сайт www.iso.org

Международная федерация по молочному животноводству
Silver Building • Boulevard Auguste Reyers 70/B • B-1030 Брюссель
Тел. + 32 2 733 98 88
Факс + 32 2 733 04 13
E-mail info@fil-idf.org
Веб сайт www.fil-idf.org

Опубликовано в Швейцарии

Содержание

Страница

Предисловие iv
Предисловие v
1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Сущность метода 2
5 Порядок работы 2
6 Расчет и выражение результатов 2
7 Протокол испытаний 2

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO/TS 18083:2013
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-45f1-85b3-9d81ca41947b/iso-ts-18083-2013

© ISO и IDF 2013 – Все права сохраняются

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.

Процедуры, используемые при разработке настоящего документа, а также процедуры, направленные на дальнейшее поддержание настоящего документа, приведены в Директивах ISO/IEC, Часть 1. В частности необходимо учесть различные критерии одобрения, необходимые для различных типов документов ISO. Настоящий документ разработан в соответствии с правилами, приведенными в Директивах ISO/IEC, Часть 2. www.iso.org/directives

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. Подробности, касающиеся идентификации данных патентных прав в процессе разработки настоящего документа, будут приведены во введении и/или в списке заявлений ISO о патентах. www.iso.org/patents

Любое наименование торговой марки, используемое в настоящем документе – это информация, которая приводится для удобства пользователей и не означает поддержки данной торговой марки.

Настоящий документ находится в сфере ответственности Технического комитета ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитета SC 5, *Молоко и молочные продукты*, и Международной федерации по молочному животноводству (IDF). Документ опубликован совместно ISO и IDF.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO/TS 18083:2013
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-45f1-85b3-9d81ca41947b/iso-ts-18083-2013

© ISO и IDF 2013 – Все права сохраняются

Предисловие

Международная федерация по молочному животноводству (IDF) является некоммерческой организацией, представляющей всемирное молочное животноводство. Членами IDF являются Национальные комитеты каждой страны-члена, а также региональные ассоциации по молочному животноводству, которые имеют подписанное официальное соглашение о совместной деятельности с IDF. Каждый член IDF 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.

Основная задача Постоянных комитетов состоит в подготовке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые Постоянными комитетами, рассылаются Национальным комитетам для утверждения до опубликования в качестве международных стандартов. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 50 % Национальных комитетов IDF, принимающих участие в голосовании.

При других обстоятельствах, особенно когда существует острая потребность рынка в таких документах, постоянный комитет может принять решение об опубликовании иного типа нормативного документа, называемого IDF: *Пересмотренный метод*. Данный метод представляет собой соглашение между членами Постоянного комитета и его принимают к опубликованию при одобрении не менее 50 % комитетов-членов, участвующих в голосовании. Пересмотренный метод – это документ, эквивалентный ISO/PAS или ISO/TS и, таким образом, он также публикуется совместно с ISO в соответствии с процедурами, принятыми в ISO.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

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.

Любое наименование торговой марки, используемое в настоящем документе – это информация, которая приводится для удобства пользователей и не означает поддержки данной торговой марки.

https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-45f1-85b3-
7d7a1d4d0d0d/iso-ts-18083-2013-idf-rm-51-2013r

ISO/TS 18083|IDF/RM 51 подготовлен Международной федерацией по молочному животноводству (IDF) и Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*. Настоящий документ опубликован совместно IDF и ISO.

Вся работа была проведена экспертами ISO и IDF из Постоянного комитета по *Аналитическим методам определения технологических добавок и индикаторов* (SCAMPAI).

Настоящее первое издание ISO/TS 18083|IDF/RM 51 отменяет и заменяет IDF 51B:1991, которое было подвергнуто техническому пересмотру.

© ISO и IDF 2013 – Все права сохраняются

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 18083:2013
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-45f1-85b3-9d81ca41947b/iso-ts-18083-2013

Продукты из плавленого сыра. Расчет содержания добавленного фосфата, выраженного в виде фосфора

1 Область применения

Метод, описанный в настоящих технических условиях, устанавливает порядок расчета приблизительного содержания фосфора, который внесен при добавлении солей-фосфатов и фосфорсодержащих агентов, которые являются регуляторами pH, в продуктах на основе плавленого сыра. Настоящий метод распространяется на продукты из плавленого сыра, произведенные, главным образом, из разновидностей сыра с соотношением содержания фосфора к азоту (P:N) 0,12 ± 0,02, не содержащих ингредиентов, которые могли бы существенно повлиять на соотношение P:N в исходном сыре.

ПРИМЕЧАНИЕ Сыры Cheddar, Cheshire, Edam, Emmental, Gouda, Greyerzer (Gruyère), Hergards, Tilsiter, Samsoe и Svecia, как правило, имеют соотношение P:N в пределах, указанных в настоящей области применения. Ряд разновидностей сыров, например, сыры с белой плесенью, сыры типа Munster, большинство сыров из козьего молока и различные виды незрелых и зрелых сливочных сыров могут иметь более низкое соотношение P:N. Незначительные количества молока или сухой молочной сыворотки, а также ветчина могут присутствовать как дополнительные ингредиенты, не влияя существенным образом на соотношение P:N. В иных случаях предполагается, что применимость данного подхода следует подвергнуть оценке до использования.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

2 Нормативные ссылки

В настоящем документе применены ссылки на нижеперечисленные документы, которые обязательны для его применения. В случае датированных ссылок используется только указанное издание. В случае недатированных ссылок используется последнее издание ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO/TS 18083:2013
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-4511-85b5-9d81ca41947b/iso-ts-18083-2013

ISO 2962|IDF 33, *Сыр и продукты из плавленого сыра. Определение содержания общего фосфора. Спектрометрический метод молекулярной абсорбции*

ISO/TS 17837|IDF/RM 25, *Продукты из плавленого сыра. Определение содержания азота. Метод Кьельдаля*

3 Термины и определения

В настоящем документе применен следующий термин с соответствующим определением.

3.1
содержание добавленного фосфата в продуктах из плавленого сыра
содержание фосфора, рассчитанное в соответствии с установленной методикой

ПРИМЕЧАНИЕ 1 к статье: Данную величину выражают в виде массовой доли фосфора (%).

4 Сущность метода

Определяют содержание фосфора и азота. Содержание фосфора, внесенного с эмульгаторами и фосфорсодержащими регуляторами pH, определяют посредством уточнения общего содержания фосфора в пробе относительно исходного содержания фосфора в сыре. Предполагается, что соотношение P:N в сыре является максимально возможным.

© ISO и IDF 2013 – Все права сохраняются

5 Порядок работы

Содержание фосфора и азота в пробе определяют в соответствии с ISO 2962|IDF 33:2010 и ISO/TS 17837|IDF/RM 25:2008, соответственно.

6 Расчет и выражение результатов

Рассчитывают содержание добавленного фосфата, который внесен эмульгаторами или фосфорнокислыми регуляторами pH, выраженное в виде массовой доли фосфора (%), по формуле (1):

$$W_P - 0{,}14 W_N \qquad (1)$$

где

W_P общее содержание фосфора в пробе (массовая доля, %);

W_N содержание азота в пробе (массовая доля, %);

0,14 предполагаемое максимальное значение соотношения P:N (0,12 ± 0,02).

7 Протокол испытаний

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Протокол испытаний должен содержать следующую информацию:

a) ссылку на настоящие технические условия, т.е. ISO/TS 18083|IDF/RM 51;

b) используемый метод;

ISO/TS 18083:2013
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-45f1-85b3-9d81ca41947b/iso-ts-18083-2013

c) полученные результаты;

d) любые условия проведения испытаний, не установленные в настоящих технических условиях или рассматриваемые как необязательные, а также сведения о любых обстоятельствах, которые могли бы повлиять на результаты;

e) все подробности, необходимые для полной идентификации пробы.

© ISO и IDF 2013 – Все права сохраняются

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 18083:2013
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-45f1-85b3-9d81ca41947b/iso-ts-18083-2013

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO/TS 18083:2013
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/be8527ec-b4c5-45f1-85b3-9d81ca41947b/iso-ts-18083-2013

МКС 67.100.30

Цена определяется из расчета 2 страниц

© ISO и IDF 2013 – Все права сохраняются