

**Изменение № 1 ГОСТ 32080—2013 Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа
Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 81-П от 27.10.2015)**

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 11534

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, KG, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 2. Ссылку на ГОСТ 12.1.019—79 дополнить знаком сноски: *;

ссылку на ГОСТ ИСО 2859-1—2009 дополнить знаком сноски: **;

дополнить сносками:

« _____

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 12.1.019—2009.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 2859-1—2007»;

для ГОСТ 4165—78, ГОСТ 4220—75 и ГОСТ 5833—75 наименования изложить в новой редакции:

«ГОСТ 4165—78 Реактивы. Медь (II) сернистая 5-водная. Технические условия

ГОСТ 4220—75 Реактивы. Калий двуххромовокислый. Технические условия

ГОСТ 5833—75 Реактивы. Сахароза. Технические условия»;

ссылку на ГОСТ ИСО 5725-1—2003 дополнить знаком сноски: *;

ссылку на ГОСТ ИСО 5725-2—2003 дополнить знаком сноски: **;

ссылку на ГОСТ ИСО 5725-4—2003 дополнить знаком сноски: ***;

ссылку на ГОСТ ИСО 5725-6—2003 дополнить знаком сноски: *4;

дополнить сносками:

« _____

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 5725-1—2002.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 5725-2—2002.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 5725-4—2002.

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 5725-6—2002»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 4517—87 Реактивы. Методы приготовления вспомогательных реактивов и растворов, применяемых при анализе

ГОСТ 6687.0—86 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 22524—77 Пикнометры стеклянные. Технические условия

ГОСТ 29169—91 (ИСО 648—77) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки с одной отметкой».

Подраздел 4.5 после слов «емкостью 2000 см³» дополнить словами: «или сухую колбу емкостью 1000—2000 см³».

Подраздел 4.6 после слов «должны храниться» дополнить словами: «в течение двух месяцев».

Пункт 5.1.1. Наименование изложить в новой редакции:

«**5.1.1 Средства измерений и посуда**»;

четвертый, пятый абзацы изложить в новой редакции:

«Колбы мерные 1—25(50, 100, 200, 250, 500, 1000, 2000)—1; 2—25(50, 100, 200, 250, 500, 1000, 2000)—1; 1—25(50, 100, 200, 250, 500, 1000, 2000)—2; 2—25(50, 100, 200, 250, 500, 1000, 2000)—2 по ГОСТ 1770.

Пипетки 2—2—2—5, 2—1—2—5, 3—2—2—5, 3—1—2—5 по ГОСТ 29227»;

дополнить абзацем:

«Допускается применение других средств измерений, не уступающих вышеуказанным по метрологическим характеристикам, а также посуды, по качеству не хуже вышеуказанной».

Пункт 5.1.2. Шестой абзац изложить в новой редакции:

«Полноту налива определяют при температуре (20,0 ± 0,5) °С. При другой температуре учитывают поправку на температуру по таблицам А.1а — А.1 (приложение А)».

Пункт 5.2.1. Наименование. Заменить слово:

«**фотоэлектроколориметре**» на «**фотоэлектродиметре**»;

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2016—05—01.

Подпункт 5.2.1.1. Наименование изложить в новой редакции:

«5.2.1.1 Средства измерений, посуда и реактивы»;

дополнить абзацем:

«Допускается применение других средств измерений, не уступающих вышеуказанным по метрологическим характеристикам, а также посуды и реактивов, по качеству не хуже вышеуказанных».

Подпункт 5.2.1.2. Перечисление а). Первый абзац. Заменить значение: «400 нм» на «413 нм».

Подпункт 5.2.1.3. Первый абзац. Второе предложение изложить в новой редакции: «Размер кюветы и длина световой волны для измерения оптической плотности изделия в зависимости от его наименования указаны в рецептуре на каждый вид ликероводочного изделия»;

пятый абзац после слова «плотностей» дополнить словами: «, указанных в рецептурах и технологических инструкциях на каждый вид ликероводочного изделия»;

последний абзац изложить в новой редакции:

«Диапазон измерений оптической плотности регламентируется для каждого вида ликероводочного изделия, изготовленного в соответствии с рецептурами и технологическими инструкциями».

Подпункт 5.3.1.1. Наименование изложить в новой редакции:

«5.3.1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы»;

первый абзац. Заменить слова: «с ценой деления 0,1 °С» на «с ценой деления 0,1 %»;

дополнить абзацем:

«Предел основной допускаемой погрешности ареометров для спирта с диапазоном измерения объемной доли спирта 0 % — 10 %, 10 % — 20 % и свыше 100 % составляет 0,2 объемной доли %»;

четвертый абзац изложить в новой редакции:

«Колбы мерные 2—200—2, 2—250—2, 2—500—2, 1—200—2, 1—250—2, 1—500—2 по ГОСТ 1770»;

шестой абзац после слов «1—2—2—10» дополнить словами: «или 2—1—2—10»;

восьмой абзац. Заменить слова: «Цилиндры 1 50/350» на «Цилиндры 1 50/335»;

дополнить абзацем:

«Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам, а также посуды и реактивов, по качеству не хуже вышеуказанных».

Подпункт 5.3.1.2 дополнить абзацем (перед первым):

«Предварительную перегонку анализируемого ликероводочного изделия осуществляют при помощи лабораторной установки или автоматических перегонных устройств»;

третий абзац после слов «чтобы объем дистиллированной воды» дополнить словом: «не».

Подпункт 5.3.1.4. Первый абзац. Исключить последнее предложение.

Подпункт 5.3.4.1 изложить в новой редакции:

«5.3.4.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы по 5.3.1.1 со следующим дополнением.

Колбы мерные 2—100—2, 1—100—2 по ГОСТ 1770.

Пипетка 2—2—100 по ГОСТ 29169.

Допускается применение других средств измерений, не уступающих вышеуказанным по метрологическим характеристикам, а также посуды и реактивов, по качеству не хуже вышеуказанных».

Подпункт 5.3.4.2 изложить в новой редакции (кроме наименования):

«Для проведения анализа пробу эмульсионного ликера разбавляют дистиллированной водой.

В мерную колбу вместимостью 200 см³ или 250 см³ вносят 100 см³ ликера, доводят объем до метки дистиллированной водой при температуре (20,0 ± 0,2) °С и перемешивают.

Перегонку спирта из полученной пробы ликера проводят по 5.3.1.2».

Подпункт 5.3.4.3 изложить в новой редакции:

«5.3.4.3 Проведение анализа

Объемную долю этилового спирта в полученном дистилляте измеряют ареометром для спирта (см. 5.3.1.3)».

Пункт 5.3.4 дополнить подпунктом 5.3.4.4:

«5.3.4.4 Обработка результатов

Обработку результатов проводят по 5.3.1.4 со следующим дополнением: окончательный результат умножают на коэффициент разведения, равный 2,0 или 2,5. Полученная величина соответствует крепости анализируемого ликера. Объемную долю этилового спирта в дистилляте, полученном при помощи автоматических электронных приборов, определяют по инструкции, приложенной к прибору».

Пункт 5.4 изложить в новой редакции (кроме наименования):

«Массовую концентрацию общего экстракта в ликероводочных изделиях определяют рефрактометрическим или пикнометрическим методом».

Подпункт 5.4.1.2. Наименование изложить в новой редакции:

«5.4.1.2 Средства измерений, посуда и реактивы»;

пятый абзац изложить в новой редакции:

«Колбы мерные 2—200—2, 2—250—2, 2—500—2, 1—200—2, 1—250—2, 1—500—2 по ГОСТ 1770»;
дополнить абзацем:

«Допускается применение других средств измерений, не уступающих вышеуказанным по метрологическим характеристикам, а также посуды и реактивов, по качеству не хуже вышеуказанных».

Подпункт 5.4.1.3. Первый абзац. Первое предложение изложить в новой редакции:

«Содержимое колбы, оставшееся после перегонки спирта из анализируемого изделия (см. 5.3.1.2 и 5.3.4.2), переносят без потерь в мерную колбу вместимостью 200 или 250 см³».

Подпункт 5.4.1.4 дополнить абзацем (перед первым):

«При определении массовой концентрации общего экстракта в эмульсионных ликерах окончательный результат умножают на коэффициент разведения, равный 2,0 или 2,5».

Пункт 5.4.3 изложить в новой редакции:

«5.4.3 Пикнометрический метод

5.4.3.1 Метод основан на определении относительной плотности анализируемого ликероводочного изделия и относительной плотности его дистиллята с последующим вычислением относительной плотности водного раствора экстракта.

Метод применяют при возникновении разногласий в оценке качества.

5.4.3.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование и материалы.

Весы аналитические, с пределом допускаемой абсолютной погрешности $\pm 0,01$ г, прошедшие процедуру утверждения типа в соответствии с порядком, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Термометр жидкостной стеклянный по ГОСТ 28498 с диапазоном измерения температур от 0 °С до 100 °С, ценой деления 0,1 °С или 0,5 °С и пределами допускаемой погрешности $\pm 0,2$ °С и ± 1 °С соответственно.

Секундомер.

Пикнометр стеклянный типа ПЖ 2 вместимостью 25 или 50 см³ по ГОСТ 22524 или со стеклянными капиллярными воронками для наполнения.

Баня водяная.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026.

Вода дистиллированная, дважды перегнанная (бидистиллят) по ГОСТ 4517.

Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам, а также материалов, по качеству не хуже вышеуказанных.

5.4.3.3 Проведение анализа

Пикнометр тщательно промывают хромовой смесью, ополаскивают дистиллированной водой, высушивают до постоянной массы и взвешивают с точностью до четвертого десятичного знака.

Пикнометр наполняют дистиллированной водой температурой (19—21) °С немного выше метки, закрывают пробкой и погружают в водяную баню температурой (20,0 \pm 0,2) °С таким образом, чтобы уровень воды в бане немного превышал уровень воды в пикнометре. Через 20—30 мин, не вынимая пикнометр из бани, при температуре 20 °С устанавливают уровень воды. При этом нижний край мениска должен находиться на одном уровне с меткой. Избыток воды в пикнометре отбирают полоской фильтровальной бумаги. Внутреннюю поверхность горловины пикнометра выше метки тщательно вытирают фильтровальной бумагой.

Пикнометр закрывают пробкой, вынимают из бани, досуха вытирают сухим полотенцем и взвешивают с точностью до четвертого десятичного знака.

Наполнение пикнометра водой, установление уровня воды в нем и взвешивание проводят до тех пор, пока расхождение между результатами параллельных определений массы пикнометра с водой не будет превышать 0,0030 г. Вычисляют среднеарифметическое значение массы пикнометра с водой.

Калибровку пикнометра следует проводить два раза в год.

Затем пикнометр освобождают от воды, ополаскивают два-три раза ликероводочным изделием и заполняют им пикнометр чуть выше метки.

Термостатирование, установление уровня раствора и взвешивание пикнометра проводят вышеописанным способом при температуре 20 °С.

Проводят не менее двух параллельных измерений.

5.4.3.4 Обработка результатов

Относительную плотность ликероводочного изделия $d_{1\ 20}^{20}$ вычисляют по формуле

$$d_{1\ 20}^{20} = \frac{m_1 - m_2}{m_3 - m_2}, \quad (3а)$$

где m_1 — масса пикнометра с ликероводочным изделием, г;

m_2 — масса пустого пикнометра, г;

m_3 — масса пикнометра с водой, г.

За окончательный результат измерения принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных измерений, вычисленное с точностью до четвертого десятичного знака.

Абсолютное допустимое расхождение между результатами двух параллельных измерений не должно превышать 0,1 % относительно среднеарифметического значения.

Границы относительной погрешности измерения $\delta = \pm 0,14$ % от полученного результата измерений при доверительной вероятности $P = 0,95$.

Массовую концентрацию общего экстракта вычисляют по относительной плотности водного раствора экстракта. Относительную плотность водного раствора экстракта $d_{3\ 20}^{20}$ вычисляют по формуле

$$d_{3\ 20}^{20} = 1,000 + (d_{1\ 20}^{20} - d_{2\ 20}^{20}), \quad (3б)$$

где 1,000 — относительная плотность воды;

$d_{1\ 20}^{20}$ — относительная плотность анализируемого ликероводочного изделия, вычисляемая по формуле (3а);

$d_{2\ 20}^{20}$ — относительная плотность спиртового дистиллята анализируемого ликероводочного изделия, вычисляемая по формуле

$$d_{2\ 20}^{20} = \frac{m_4 - m_2}{m_3 - m_2}, \quad (3в)$$

где m_4 — масса пикнометра со спиртовым дистиллятом, г;

m_2 — масса пустого пикнометра, г;

m_3 — масса пикнометра с водой, г.

По значению относительной плотности водного раствора экстракта $d_{3\ 20}^{20}$ находят массовую концентрацию общего экстракта c , г/100 см³, анализируемого изделия по таблице Б.1 (приложение Б). Результат округляют до первого десятичного знака.

Подпункт 5.5.1.1. Наименование изложить в новой редакции:

«5.5.1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда, реактивы и материалы»;

второй абзац изложить в новой редакции:

«Весы аналитические, с пределом допускаемой абсолютной погрешности $\pm 0,01$ г, прошедшие процедуру утверждения типа в соответствии с порядком, установленным на территории государства, принявшего стандарт»;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«Колбы мерные 1—50—1, 1—100—1, 1—200—1, 1—250—1, 1—500—1, 1—1000—1, 2—50—1, 2—100—1, 2—200—1, 2—250—1, 2—500—1, 2—1000—1, 1—50—2, 1—100—2, 1—200—2, 1—250—2, 1—500—2, 1—1000—2, 2—50—2, 2—100—2, 2—200—2, 2—250—2, 2—500—2, 2—1000—2 по ГОСТ 1770»;

девятый абзац. Заменить обозначение: «1—2—25—0,1» на «1—1—2—25—0,1»;

одиннадцатый абзац дополнить словами: «и 2—2—10, 2—2—20, 2—2—25 по ГОСТ 29169»;

пятнадцатый абзац после слов «ч. д. а.» дополнить словами: «или х. ч.»;

дополнить абзацем:

«Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам, а также посуды, реактивов и материалов, по качеству не хуже вышеуказанных».

Подпункт 5.5.1.2. Третий абзац изложить в новой редакции:

«Отдельно готовят раствор гидроокиси натрия: (103,20 ± 0,01) г гидроокиси натрия растворяют в 200 см³ дистиллированной воды. Полученный раствор переливают в колбу, содержащую раствор виннокислого калия-натрия, содержимое перемешивают и доводят объем до метки дистиллированной водой при температуре (20,0 ± 0,2) °С. Раствор снова перемешивают и фильтруют через бумажный складчатый фильтр».

Подпункт 5.5.1.3. Перечисление а). Первый абзац. Исключить слова: «и нагревают до температуры 70 °С»;

перечисление б). Первый абзац исключить;

второй абзац изложить в новой редакции:

«В зависимости от содержания сахара в ликероводочном изделии проводят разбавление в соответствии с таблицей 3».

Подпункт 5.5.1.4. Первый абзац. Исключить слова: «, нагревают до температуры 70 °С».

Подпункт 5.5.1.5. Формула (5). Экспликация. Исключить слова: «равный 4»;

второй абзац после слова «знака» дополнить словами: «в интервале концентраций от 0,1 до 0,5 г/100 см³ включительно и до первого десятичного знака — для концентраций свыше 0,5 г/100 см³»;

последний абзац изложить в новой редакции:

«Контроль точности результатов измерений осуществляют с применением метода добавок.

Проводят анализ пробы изделия и пробы изделия с добавкой по процедуре, изложенной в 5.5.1.4. Для пробы с добавкой вместо 25 см³ дистиллированной воды добавляют 25 см³ раствора сахарозы с массовой концентрацией 3,000 г/100 см³.

(3,000 ± 0,001) г сахарозы, подготовленной по 5.5.1.3а, растворяют в 70 см³ дистиллированной воды в мерной колбе вместимостью 100 см³.

Содержимое колбы доводят дистиллированной водой до метки при температуре (20,0 ± 0,2) °С и перемешивают.

Проводят анализы пробы изделия и пробы изделия с добавкой в двух повторностях.

Результаты анализа признают удовлетворительными, если соблюдается условие

$$K_k = \left| \frac{4C_{P+D} - \frac{4C_{\Phi}}{n} - C_D}{C_D} \right| \cdot 100 \leq 4\%, \quad (5a)$$

где K_k — результат контрольной процедуры, %;

4 — коэффициент для пересчета концентраций сахарозы C_{P+D} и C_{Φ} в концентрации растворов в объеме 25 см³;

C_{P+D} — среднearифметическое значение результатов анализа пробы изделия с добавкой, г/100 см³, вычисленных по формуле

$$C_{P+D} = \frac{K \cdot 100}{V}, \quad (5b)$$

где K — титр раствора Фелинга, граммы сахарозы;

100 — коэффициент пересчета г/см³ в г/100 см³;

V — объем пробы изделия с добавкой, израсходованный на титрование, см³;

C_{Φ} — среднearифметическое значение результатов анализа пробы изделия, вычисленных по формуле (5), г/100 см³;

C_D — массовая концентрация сахарозы в растворе добавки, г/100 см³ (3,000 г/100 см³);

n — коэффициент разбавления анализируемого изделия;

100 — коэффициент пересчета в проценты;

4 % — значение норматива контроля при выполнении процедуры контроля погрешности результатов анализа с применением метода добавок и дополнительного разбавления в условиях повторяемости (см. таблицу Д.2).

При несоблюдении указанного условия выявляют и устраняют причины неудовлетворительного выполнения измерения».

Подпункт 5.5.2.1. Наименование изложить в новой редакции:

«5.5.2.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда, реактивы и материалы»;

дополнить абзацем:

«Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам, а также посуды, реактивов и материалов, по качеству не хуже вышеуказанных».

Подпункт 5.5.2.2. Перечисление б). Формула (6). Эспликация. Заменить обозначение: «г/100 см³» на «мг/100 см³».

Подпункт 5.5.2.4. Предпоследний абзац. Заменить слово: «первого» на «второго».

Подпункт 5.6.1.1. Наименование изложить в новой редакции:

«5.6.1.1 Средства измерений, посуда, реактивы и материалы»;
дополнить абзацем:

«Допускается применение других средств измерений, не уступающих вышеуказанным по метрологическим характеристикам, а также посуды реактивов и материалов, по качеству не хуже вышеуказанных».

Подпункт 5.6.1.3. Предпоследний абзац изложить в новой редакции:

«Окончательный результат анализа округляют до второго десятичного знака в интервале концентраций от 0,1 до 0,5 г/100 см³ включительно и до первого десятичного знака — для концентраций свыше 0,5 г/100 см³».

Приложение А. Дополнить перед таблицей А.1 таблицами А.1а — А.1в:

Т а б л и ц а А.1а

Наименование ликероводочного изделия	Крепость, %	Массовая концентрация сахара, г/100 см ³	№ группы
А.1а.1 Ликеры крепкие (крепость — 35 % — 45 %, массовая концентрация сахара — 25—50 г/100 см ³):			
Алмаз	40	50	1
Апельсиновый	35	35	5
Бенедиктин	43	32	3
Бочю	35	43	5
Кяну-Кукк	45	50	1
Крупникас	40	37,7	3
Мятный	35	40	5
Прозрачный	40	40	4
Старый Таллинн	45	35	2
Шартрез	44	34	2
Фантазия	40	32	3
Южный	40	35	4
А.1а.2 Ликеры десертные (крепость — 25 % — 30 %, массовая концентрация сахара — 30—50 г/100 см ³):			
Ванильный	30	40	7
Вишневый	25	40	10
Колхида	26	35	7
Кофейный и Мокко	30	30 и 36	7
Лимонный	25	40	10
Облепиховый	25	45	10
Розовый	30	40	7
Шоколадный	30	35	7
А.1а.3 Наливки (крепость — 18 % — 20 %, массовая концентрация сахара — 25—40 г/100 см ³):			
Айвовая	18	35	16
Альчовая	20	30	14
Вишневая	18	35	14
Десертная	18	28	15
Запеканка украинская	20	40	14
Золотая осень	20	30	14
Кизиловая	18	35	16
Клубничная	18	35	16
Малиновая	18	30	15
Северная	20	40	14
Сливянка	18	28	14
Спотыкач украинский	20	38	14
Черносмородиновая	20	30	14

Продолжение таблицы А.1а

Наименование ликероводочного изделия	Крепость, %	Массовая концентрация сахара, г/100 см ³	№ группы
А.1а.4 Десертные напитки (крепость — 12 % — 16 %, массовая концентрация сахара — 14—30 г/100 см ³):			
Вишневый	12	24	22
Желтые листья	12	24	22
Золотистый	12	24	22
Клюковка	12	30	22
Летний десерт	12	22,9	22
Освежающий	12	20	22
А.1а.5 Пунши (крепость — 15 % — 20 %, массовая концентрация сахара — 30—40 г/100 см ³):			
Вишневый	17	38	23
Сливовый	17	38,4	23
Черносмородиновый	17	39	23
Яблочный	17	35	23
А.1а.6 Настойки сладкие (крепость — 16 % — 25 %, массовая концентрация сахара — 8—30 г/100 см ³):			
Абрикосовая	20	25	13
Вишневая	18	20	14
Голубичная	20	25	14
Дар осени	16	20	14
Ежевичная	18	25	15
Лимонная	20	25	14
Нежинская рябина	24	8	12
Облепиховая	20	28	14
Рябиновая на коньяке	24	16	11
Черемуховая	20	30	14
А.1а.7 Кремы (крепость — 20 % — 23 %, массовая концентрация сахара — 49—60 г/100 см ³):			
Рябиновый	20	49	13
Яблочный	20	50	12
А.1а.8 Настойки полусладкие (крепость — 30 % — 40 %, массовая концентрация сахара — 9—10 г/100 см ³):			
Дайнава	40	9,2	24
Паланга	40	10	24
А.1а.9 Аперитивы (крепость — 15 % — 35 %, массовая концентрация сахара — 4—18 г/100 см ³):			
Невский	18	10	14
Новость	17	11,6	14
Рига	18	14,2	14
Сюрприз	18	10	14
Тройка	22	10	11
Южный	22	13	12

Т а б л и ц а А.1б — Группы ликероводочных изделий для определения температурных поправочных коэффициентов

Наименование ликероводочного изделия	Крепость, %	№ группы
Настойки горькие крепкие (крепость — 30 % — 60 %, массовая концентрация сахара до 7 г/100 см ³)		
Адмиралтейская	40	18
Анисовка	40	18
Беловежская	43	19
Виски-73	40	20

Продолжение таблицы А.1б

Наименование ликероводочного изделия	Крепость, %	№ группы
Горный дубняк	40	18
Джин	45	20
Ерофеич	40	18
Жвею	47	20
Зверобой	40	18
Золотой рог	35	17
Зубровка	40	18
Кубанская любительская	40	18
Ласите	45	20
Лимонная	40	18
Охотничья	45	20
Перцовка	35	17
Петровская	40	18
Померанцевая (бесцветная)	40	18
Старка	43	19
Треес девинериос	40	18
Украинская с перцем	40	18
Юбилейная особая	40	18

Т а б л и ц а А.1в — Группы ликероводочных изделий для определения температурных поправочных коэффициентов

Наименование ликероводочного изделия	Крепость, %	Массовая концентрация общего экстракта, г/100 см ³	№ группы
Бальзамы (крепость — 40 % об. — 45 % об.):			
Бальзам рижский черный	45	12,7	24
Русский	45	15,5	20
Белорусский	40	26	24
Енисей	45	13,5	20
Казахский	42	7,5	19
Карельский	45	8,7	20
Кыргыз арашан бальзамы	45	7,0	20
Москва	45	14,5	20
Сибирь	45	9,6	20
Спутник	45	13,7	20
Уссурийский	45	8,5	20

Для определения группы других ликероводочных изделий используют значения физико-химических показателей (крепость, массовая концентрация сахара, массовая концентрация общего экстракта), которые наиболее близки к значениям этих показателей, указанным в таблицах А.1а — А.1в).

Приложение Б. Таблица Б.1. Графа «Относительная плотность d_{20}^{20} ».

Заменить обозначение: « d_{20}^{20} » на « d_{20}^{20} ».

Приложение В. Раздел В.3. Наименование изложить в новой редакции:

«В.3 Средства измерений, вспомогательное оборудование и реактивы»;

дополнить абзацем:

«Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам, а также реактивов, по качеству не хуже вышеуказанных».

Приложение Д. Таблица Д.1. Графа «Наименование метрологических характеристик». Четвертый абзац после слов « $CD_{0,95}$, г/100 см³» дополнить знаком сноски: *;

таблица Д.2. Графа «Наименование показателей точности и прецизионности». Четвертый абзац после слов «среднего значения, %» дополнить знаком сноски: *;

таблица Д.3. Графа «Наименование метрологических характеристик». Четвертый абзац после слов «среднего значения, %» дополнить знаком сноски: *;

таблицы Д.1, Д.2, Д.3 дополнить сноской — *:

«* По величине критической разности оценивают совместимость окончательных результатов анализа, полученных в двух лабораториях в условиях воспроизводимости (при двух параллельных определениях в каждой в условиях повторяемости). Эту процедуру реализуют не реже одного раза в год (например: при сравнительных испытаниях, во время проведения аккредитации или инспекционного контроля);

таблица Д.2. Графа «Наименование показателей точности и прецизионности». Пятый абзац после слов «(предел для систематической погрешности лаборатории при проведении измерений по методике), %» дополнить знаком сноски: **;

таблицу Д.2 дополнить сноской — **:

«** Периодичность контроля с применением метода добавок — один раз в квартал».

(ИУС № 2 2016 г.)