

ГОСТ 8218—89

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т

---

# МОЛОКО

## МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЧИСТОТЫ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

**МОЛОКО****Метод определения чистоты**

Milk. Method of purity determination

**ГОСТ  
8218—89**МКС 67.100.10  
ОКСТУ 9209Дата введения **01.01.90**

Настоящий стандарт распространяется на сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы и устанавливает метод определения чистоты. Метод основан на отделении механической примеси из дозированной пробы молока путем процеживания через фильтр и визуального сравнения наличия механической примеси на фильтре с образцом сравнения.

**(Поправка).****1. ОТБОР ПРОБ**

Отбор проб и подготовку их для анализа проводят по ГОСТ 13928, ГОСТ 3622 и ГОСТ 26809.

**2. АППАРАТУРА И МАТЕРИАЛЫ**

Приборы для определения чистоты молока, молочных и молокосодержащих консервов с диаметром фильтрующей поверхности 27—30 мм.

Фильтры из полотна иглопробивного термоскрепленного для фильтрования молока, молочных и молокосодержащих консервов по ТУ 17—14—255.

Посуда мерная вместимостью 250 см<sup>3</sup>.

Термометр стеклянный жидкостный (нертутный) технический с диапазоном измерения от 0 до 100 °С с ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 9277.

Баня водяная лабораторная.

**(Поправка).****3. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА**

3.1. Фильтр вставляют в прибор гладкой поверхностью кверху.

Из объединенной пробы отбирают 250 см<sup>3</sup> хорошо перемешанного молока, молочных и молокосодержащих консервов, которое подогревают до температуры  $(35 \pm 5)$  °С и выливают в сосуд прибора.

3.2. По окончании фильтрования фильтр вынимают и помещают на лист пергаментной или другой непромокаемой бумаги.

**(Поправка).****4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

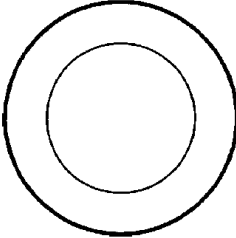
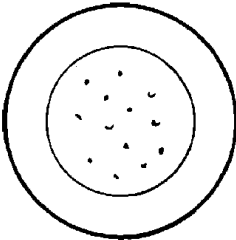
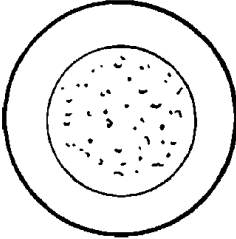
В зависимости от количества механической примеси на фильтре молоко подразделяют на три группы чистоты путем сравнения фильтра с образцом.

Издание официальное

★

Перепечатка воспрещена

Образец сравнения для определения группы чистоты молока  
(при фильтровании пробы объемом 250 см³)

Группа чистоты	Образец сравнения	Характеристика
Первая		На фильтре отсутствуют частицы механической примеси. Допускается для сырого молока наличие на фильтре не более двух частиц механической примеси
Вторая		На фильтре имеются отдельные частицы механической примеси (до 13 частиц)
Третья		На фильтре заметный осадок частиц механической примеси (волоски, частицы корма, песка)

П р и м е ч а н и е. Цвет фильтра должен соответствовать цвету молока в соответствии с требованиями НТД. При изменении цвета фильтра молоко, независимо от количества имеющейся на фильтре механической примеси, относят к третьей группе чистоты.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

### 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

#### РАЗРАБОТЧИКИ

**Т. И. Безенко**, канд. сельхоз. наук; **В. И. Горбунов**, канд. сельхоз. наук; **А. Г. Олконен**, канд. техн. наук; **В. И. Каргашова**, д-р вет. наук; **А. В. Хрипунова**, канд. вет. наук; **А. С. Гусева**; **И. Р. Давыдова**, канд. техн. наук; **В. П. Шидловская**, канд. техн. наук

### 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.10.89 № 3158

### 3. ВЗАМЕН ГОСТ 8218—56

### 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 3622—68	Разд. 1
ГОСТ 9277—79	Разд. 2
ГОСТ 13928—84	Разд. 1
ГОСТ 26809—86	Разд. 1
ТУ 17—14—255—85	Разд. 2

### 5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

### 6. ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Поправкой (ИУС 7—2009).