

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

ДЕКСТРИНЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Б3 10—2000

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
М о с к в а

ДЕКСТРИНЫ

Технические условия

Dextrins.
SpecificationsГОСТ
6034-74МКС 67.180.20
ОКП 91 8730Дата введения 01.07.75

Вводная часть. (Исключена, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Декстрины должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Декстрины в зависимости от крахмала, применяемого для изготовления, делятся на картофельные и кукурузные, а в зависимости от вида катализатора — кислотные и квасцовые.

Для производства декстрина применяются следующее сырье и вспомогательные материалы:
 крахмал картофельный сырой;
 крахмал картофельный сухой по ГОСТ 7699;
 крахмал кукурузный сырой;
 крахмал кукурузный сухой по ГОСТ 7697*;
 кислота соляная синтетическая техническая по ГОСТ 857;
 квасцы алюмокалиевые по ГОСТ 4329;
 алюминий сернокислый технический очищенный по ГОСТ 12966;
 сода кальцинированная техническая по ГОСТ 5100;
 сетка проволочная стальная тканая саржевая с квадратными ячейками по ТУ 14-4-1561 № 60-70, № 0315;
 ткань капроновая для сит № 58, № 64, № 67.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. По цвету декстрины делятся на следующие группы: белые, палевые, желтые.

1.4. В зависимости от физико-химических показателей различают три сорта декстринов (по каждому цвету в отдельности): высший, первый, второй.

1.5. По физико-химическим показателям декстрины должны соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51985—2002.

Таблица 1

| Наименование показателей | Норма декстринов | | | | | | | | | |
|---|------------------|----------|----------------|-------------|----------|----------------|-------------|----------|----------------|--|
| | Белый | | | Палевый | | | Желтый | | | |
| | Высший сорт | 1-й сорт | 2-й сорт | Высший сорт | 1-й сорт | 2-й сорт | Высший сорт | 1-й сорт | 2-й сорт | |
| 1. Влажность, %, не более | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | |
| 2. (Исключен, Изм. № 5). | | | | | | | | | | |
| 3. Массовая доля общей золы в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более: | | | | | | | | | | |
| декстрин картофельный кислотный | 0,4 | 0,6 | Не нормируется | 0,4 | 0,6 | Не нормируется | 0,4 | 0,6 | Не нормируется | |
| декстрин кукурузный кислотный | 0,22 | 0,35 | То же | 0,22 | 0,35 | То же | 0,22 | 0,35 | То же | |
| декстрин картофельный квасцовский | 0,6 | 0,8 | * | 0,6 | 0,8 | * | 0,6 | 0,8 | * | |
| декстрин кукурузный квасцовский | 0,4 | 0,6 | * | 0,4 | 0,6 | * | 0,4 | 0,6 | * | |
| 4. Кислотность, см ³ , раствора гидроокиси натрия с молярной концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 г абсолютно сухого декстрина, не более: | | | | | | | | | | |
| декстрин картофельный кислотный | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | |
| декстрин кукурузный кислотный | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | |
| декстрин картофельный квасцовский | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | |
| декстрин кукурузный квасцовский | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | |
| 5. Степень растворимости декстрина в пересчете на абсолютно сухое вещество при 20 °С, %, не менее | 62 | 62 | 62 | 78 | 78 | 78 | 95 | 95 | 95 | |
| 6. Количество крапин на 1 дм ² поверхности декстрина при рассмотрении невооруженным глазом, не более: | | | | | | | | | | |
| декстрин картофельный | 500 | 1000 | Не нормируется | 500 | 1000 | Не нормируется | 500 | 1000 | Не нормируется | |
| декстрин кукурузный | 300 | 700 | То же | 300 | 700 | То же | 300 | 700 | То же | |

П р и м е ч а н и я:

1. По согласованию с потребителем допускается влажность декстрина до 10 %.
2. Для декстрина, применяемого в литейном производстве, количество крапин не нормируется.
3. Картофельный декстрин, применяемый в анилинокрасочной промышленности, в водном растворе при 90 °С не должен давать осадка.
4. Для квасцовского декстрина, применяемого в бумажной промышленности, допускается степень растворимости в пересчете на сухое вещество от 30 до 50 %.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Декстрины поставляют партиями. Партией считают декстрины, состоящие из одного вида, сорта и наименования и оформленные одним документом о качестве.

2.2. Каждая партия продукции должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество, с указанием в нем следующих основных данных:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и местонахождения;
наименования декстролина с указанием цвета, сорта;
номера партии;
даты выработки;
результатов испытаний;
обозначения настоящего стандарта.

2.3. Проверка состояния упаковки и правильности маркировки подвергают каждую десятую единицу транспортной тары.

2.4. В зависимости от размера партии массу объединенной пробы берут в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

| Масса партии, т | Масса общей пробы, г |
|-----------------|------------------------|
| До 16 | 1000 |
| Св. 16 до 50 | 2000 |
| • 50 | По 500 от каждого 16 т |

2.5. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю проводят повторные испытания удвоенной выборки от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

2.3—2.5. (Измененная редакция, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб

3.1.1. Для составления объединенной пробы точечные пробы декстролина отбирают мешочным шупом из каждого двадцатого мешка партии массой до 16 т включительно.

3.1.2. Отобранные точечные пробы помещают на столе или на доске, окрашенных в черный цвет, и рассматривают для определения цвета и сорта декстролина.

3.1.3. После внешнего осмотра из точечных проб составляют объединенную пробу, которую затем помещают в чистый мешочек или банку с плотно закрывающейся крышкой или пробкой, в которые вкладывают этикетку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя и его местонахождения;

наименования продукта с указанием цвета, сорта;

массы партии;

даты выработки;

номера партии;

даты и места отбора пробы;

фамилии лиц, участвующих в отборе проб;

обозначения настоящего стандарта.

3.1.4. Подготовленную объединенную пробу направляют в лабораторию для составления средней пробы и проведения анализа.

3.1.1—3.1.4. (Измененная редакция, Изм. № 3).

3.1.5. (Исключен, Изм. № 2).

3.1.6. Объединенную пробу тщательно перемешивают и методом квартования выделяют среднюю пробу массой не менее 250 г.

3.1.7. Среднюю пробу передают для анализа, а оставшуюся часть объединенной пробысыпают в банку, в которую вкладывают этикетку с обозначениями, указанными в п. 3.1.3.

Банку пломбируют и хранят до двух месяцев на случай возникновения разногласий по оценке качества между потребителем и поставщиком.

3.2. Внешний вид и цвет декстролина определяют органолептическим методом.

3.3. Определение влажности

Сущность метода заключается в высушивании навески декстролина при температуре $(130 \pm 2)^\circ\text{C}$.

3.3.1. Аппаратура, материалы, реактивы:

стаканы для взвешивания (бюксы) типа СН 34/12 или 45/13 по ГОСТ 25336 или бюксы металлические;

весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104* или другие весы, отвечающие указанным требованиям по метрологическим характеристикам;

шкаф сушильный лабораторный по ГОСТ 14919 или другой шкаф, отвечающий указанным требованиям;

эксикатор по ГОСТ 25336.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

3.3.2. Проведение испытания

В предварительно высушенную до постоянной массы и взвешенную боксус взвешивают с погрешностью не более 0,0005 г навеску декстрину массой около 5 г и помещают в сушильный шкаф. Навеску сушат в течение 40 мин при температуре $(130 \pm 2) ^\circ\text{C}$ в боксе с открытой крышкой. Началом сушки считают момент достижения в сушильном шкафу температуры $130 ^\circ\text{C}$. По окончании высушивания навески боксус неплотно прикрывают крышкой, помещают в эксикатор на 30 мин, а затем плотно закрывают боксус крышкой и взвешивают. Зафиксировав первое взвешивание, боксус с навеской вновь помещают в сушильный шкаф и выдерживают при той же температуре в течение 10 мин, затем охлаждают в эксикаторе и вновь взвешивают. Высушивание навески повторяют до тех пор, пока разница в массе между двумя последующими взвешиваниями не будет превышать 0,002 г.

3.3.3. Обработка результатов

Влажность (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100 ,$$

где m — масса навески декстрин, г;

m_1 — масса боксус с навеской до высушивания, г;

m_2 — масса боксус с навеской после высушивания, г.

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,3 %. Вычисление проводят с точностью до целого знака.

3.3.2, 3.3.3. (Измененная редакция, Изм. № 4).

3.4—3.4.3. (Исключены, Изм. № 5).

3.5. Определение массовой доли общей золы в пересчете на абсолютно сухое вещество

Сущность метода заключается в определении несгораемого остатка навески декстрин при сжигании ее в муфельной печи при температуре $600—650 ^\circ\text{C}$.

3.5.1. Аппаратура и реактивы:

тигли фарфоровые по ГОСТ 9147;

весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104 или другие весы, отвечающие указанным требованиям по метрологическим характеристикам;

печь муфельная по ГОСТ 14919 или другая печь, отвечающая указанным требованиям;

эксикатор по ГОСТ 25336;

плитка электрическая бытовая нагревательная по ГОСТ 14919;

масло кукурузное по ГОСТ 8808 или подсолнечное по ГОСТ 1129.

3.5.2. Проведение испытания

Около 10 г декстрин взвешивают с погрешностью не более 0,5 г в предварительно прокаленном до постоянной массы тигле. Поверхность навески смачивают несколькими каплями растительного масла и помещают тигель на электроплитку для осторожного сжигания навески до обугливания. После того как вскипивание прекратится, тигель помещают в муфельную печь, разогретую до температуры $600—650 ^\circ\text{C}$.

Прокаливание проводят до полного золения навески, после чего тигель с золой охлаждают в эксикаторе и взвешивают. Последующие прокаливания, по 30 мин каждое, повторяют до тех пор, пока разница между двумя последующими взвешиваниями не будет превышать 0,001 г.

3.5.3. Обработка результатов

Массовую долю общей золы в пересчете на абсолютно сухое вещество (X_1) в процентах вычисляют по формуле

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

$$X_1 = \frac{(m_1 - m_0) \cdot 100 \cdot 100}{(m_2 - m_0) \cdot (100 - W)},$$

где m_0 — масса тигля, г;

m_1 — масса тигля с золой, г;

m_2 — масса тигля с декстрином, г;

W — влажность, %.

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,01 %. Вычисление проводят с точностью до первого десятичного знака.

3.6. Определение кислотности

Сущность метода заключается в нейтрализации 100 г декстрина раствором гидроокиси натрия с молярной концентрацией 0,1 моль/дм³ в присутствии индикатора фенолфталеина.

3.6.1. Аппаратура, реактивы:

весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104 или другие весы, отвечающие указанным требованиям по метрологическим характеристикам;

колбы конические плоскодонные вместимостью 250 см³ по ГОСТ 25336;

капельница вместимостью 50 см³ по ГОСТ 25336;

цилиндры мерные с носиком по ГОСТ 1770, вместимостью 100 см³;

гидроокись натрия по ГОСТ 4328, титрованный раствор молярной концентрации гидроокиси натрия 0,1 моль/дм³;

спирт этиловый ректифицированный по ГОСТ 5962*;

фенолфталеин по ТУ 6—09—5360, спиртовой раствор с массовой долей фенолфталеина 1 %;

вода дистиллированная по ГОСТ 6709;

бюrette 2-го класса точности вместимостью 50 см³ по ГОСТ 29251;

цилиндр мерный вместимостью 250 см³ по ГОСТ 1770.

3.6.2. Проведение испытания

К 5 г декстрина, взвешенного в конической колбе с погрешностью не более 0,05 г, приливают не менее 100 см³ дистиллированной воды (чем темнее декстрин, тем больше приливают воды), прибавляют 3—5 капель раствора фенолфталеина и титруют раствором гидроокиси натрия с молярной концентрацией 0,1 моль/дм³ до заметной розовой окраски, не исчезающей в течение минуты.

Так как декстрин адсорбирует фенолфталеин, то в конце титрования добавляют еще 2—3 капли фенолфталеина.

3.6.3. Обработка результатов

Кислотность (X_2), см³, вычисляют по формуле

$$X_2 = \frac{v \cdot 100 \cdot 20}{100 - W},$$

где v — количество раствора гидроокиси натрия с молярной концентрацией 0,1 моль/дм³, израсходованное на титрование, см³;

20 — коэффициент для пересчета навески на 100 г;

$100 - W$ — массовая доля сухих веществ в декстрине, %.

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,5 см³. Вычисление проводят с точностью до целого знака.

3.5—3.6.3. (Измененная редакция, Изм. № 4).

3.7. Определение степени растворимости декстрина на абсолютно сухое вещество

Сущность метода заключается в растворении навески декстрина в воде и определении количества декстрина, перешедшего в раствор.

3.7.1. Аппаратура, реактивы:

весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104 или другие весы, отвечающие указанным требованиям по своим метрологическим характеристикам;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

рефрактометр марки РПЛ-3;
 пикнометр стеклянный по ГОСТ 22524;
 ступка и пестик фарфоровые по ГОСТ 9147;
 воронка стеклянная по ГОСТ 25336;
 колбы мерные 2-го класса точности наливные или отливные по ГОСТ 1770;
 вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.7.2. Проведение испытания

На лист бумаги взвешивают с погрешностью не более 0,05 г навеску декстрина массой 25 г и осторожно переносят в фарфоровую ступку, наливают до 100 см³ дистиллированной воды и тщательно растирают декстрин с водой до полного исчезновения комков. Полученную смесь осторожно, через стеклянную воронку переливают в мерную колбу вместимостью 250 см³, ступку и воронку тщательно ополаскивают и все промывные воды сливают в колбу. Мерную колбу доливают водой до метки, тщательно взбалтывают все содержимое и оставляют стоять до полного отстаивания.

Отстоявшуюся жидкость осторожно сливают с помощью сифона, затем пикнометром определяют ее относительную плотность при 20 °С.

По полученной относительной плотности находят содержание сухого вещества декстрина по таблице (см. приложение). Найденное значение пересчитывают на абсолютно сухое вещество испытуемого декстрина.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.7.3. Обработка результатов

Степени растворимости декстрина (X_3) в процентах вычисляют по формуле

$$X_3 = \frac{a \cdot 100 \cdot 10}{100 - W},$$

где a — сухое вещество декстрина, найденное по таблице (см. приложение);

$100 - W$ — массовая доля сухих веществ в испытуемом декстрине, %;

10 — коэффициент пересчета.

Для производственного контроля допускается определять содержание сухих веществ рефрактометрическим методом. В этом случае обычным лабораторным рефрактометром типа РПЛ-3 определяют содержание сухих веществ декстрина в растворе, приготовленном как указано выше, после этого по формуле определяют степень растворимости декстрина.

3.8. Определение количества крапин в декстрине

3.8.1. Проведение испытания

Для подсчета количества крапин 50 г хорошо перемешанного декстрина насыпают на лист белой бумаги или на стекло и при помощи стекла или картона разравнивают его поверхность. На поверхность декстрина кладут чистую бесцветную стеклянную пластинку, вырезанную из обычного стекла размером 10 × 15 см, с разбивкой на клетки размером 1 × 1 см.

Пробу декстрина слегка придавливают стеклом и считают крапины на всей очерченной площади. Декстрин перемешивают и повторяют подсчет крапин. Подсчет проводят не менее пяти раз.

3.8.2. Обработка результатов

Массовую долю крапин (X_4) в штуках на 1 дм³ вычисляют по формуле

$$X_4 = \frac{n \cdot 100}{5 \cdot 10},$$

где n — общая сумма крапин после пяти подсчетов;

10 — площадь очерченного прямоугольника, см².

3.9—3.10.3. (Исключены, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Декстрин упаковывают в двойные мешки.

Внешний мешок: тканевый по ГОСТ 30090 или льноджутокенапный по ГОСТ 30090, или льноджутолавсановый по нормативно-технической документации. Мешки должны быть нормальной прочности, новые или бывшие в употреблении, не ниже III категории.

Внутренний мешок: тканевый по ГОСТ 30090 или льноджутокенафный по ГОСТ 30090, или льноджутоловсановый по нормативно-технической документации, или бумажный многослойный (не менее трех слоев) марки НМ по ГОСТ 2226, или мешок-вкладыш пленочный по ГОСТ 19360.

Мешки должны быть нормальной прочности, новые или бывшие в употреблении, не ниже II категории.

Масса нетто декстриня не более 40 кг. Отклонения массы нетто $\pm 0,25\%$.

Допускается упаковывание декстриня в четырехслойные бумажные мешки марки НМ по ГОСТ 2226 без дополнительного упаковывания в тканевые мешки при транспортировании только автомобильным транспортом на расстояние не более 350 км.

Масса нетто декстриня не более 40 кг. Отклонения массы нетто $\pm 0,25\%$.

Тканевые и бумажные мешки с декстрином зашивают машинным или ручным способом хлопчатобумажными нитками по нормативно-технической документации, или льняными по ГОСТ 14961, или синтетическими по нормативно-технической документации, в мешках или пакетами, или шпагатом по ГОСТ 17308; мешки-вкладыши пленочные термоспаивают, зашивают или завязывают. Защищенные мешки должны иметь два ушка или гребень высотой 8—10 см.

Декстрины, отправляемые в районы Крайнего Севера или приравненные к ним местности, упаковывают в двойные мешки по ГОСТ 15846.

Внешний мешок: льноджутокенафный по ГОСТ 30090. Мешки должны быть нормальной прочности, новые или бывшие в употреблении, не ниже I категории.

Внутренний мешок: бумажный трехслойный марки НМ или мешок-вкладыш пленочный по ГОСТ 19360.

Бумажные или льноджутокенафные мешки зашивают машинным или ручным способом нитками льняными по ГОСТ 14961 или хлопчатобумажными по нормативно-технической документации. Мешки-вкладыши пленочные термоспаивают или заклеивают полиэтиленовой пленкой.

Защищенный наружный мешок должен иметь два ушка или гребень высотой 8—10 см.

Масса нетто декстриня не более 40 кг. Отклонения от массы нетто $\pm 0,25\%$.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

4.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

На каждом мешке с декстрином должен быть ярлык из плотной бумаги, наклеенный на тканевую или трикотажную основу, или из kleеного нетканого полотна размером 70 × 140 мм. Ярлык закладывают одним концом в горловину мешка и прошивают одновременно с зашивкой мешка.

На бумажные мешки с декстрином без дополнительного упаковывания в тканевые мешки допускается наклеивание ярлыка из плотной бумаги размером 100 × 140 мм.

На ярлыках должны быть нанесены следующие обозначения:

наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение и товарный знак;

наименование декстриня с указанием цвета и сорта;

номер партии;

масса нетто;

дата выработки и срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

4.3. Декстрины транспортируют в мешках или пакетами транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

При укрупнении грузовых мест в транспортные пакеты пакетирование проводят по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

4.4. Декстрины должны храниться в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями хлебных запасов. Мешки с декстрином должны быть уложены на стеллажи штабелями высотой не более 2 м. Между штабелями и стенкой должен быть оставлен проход не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Относительная влажность воздуха на складах, где хранится декстрины, должна быть не более 75 %.
(Введен дополнительно, Изм. № 3).

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемого декстролина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения.

Гарантийный срок хранения декстролина — один год с момента изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5.2. (Исключен, Изм. № 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ

Справочное

ТАБЛИЦА

ЗАВИСИМОСТИ ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ПЛОТНОСТИ РАСТВОРОВ ДЕКСТРОЛИНА ОТ МАССОВОЙ ДОЛИ СУХИХ ВЕЩЕСТВ

| Относительная плотность, г/см ³ | Сухое вещество декстролина | Относительная плотность, г/см ³ | Сухое вещество декстролина | Относительная плотность, г/см ³ | Сухое вещество декстролина | Относительная плотность, г/см ³ | Сухое вещество декстролина |
|--|----------------------------|--|----------------------------|--|----------------------------|--|----------------------------|
| 1,0200 | 5,38 | 1,0245 | 6,54 | 1,0290 | 7,69 | 1,0335 | 8,85 |
| 1,0201 | 5,41 | 1,0246 | 6,57 | 1,0291 | 7,72 | 1,0336 | 8,88 |
| 1,0202 | 5,43 | 1,0247 | 6,59 | 1,0292 | 7,74 | 1,0337 | 8,90 |
| 1,0203 | 5,46 | 1,0248 | 6,62 | 1,0293 | 7,77 | 1,0338 | 8,93 |
| 1,0204 | 5,48 | 1,0249 | 6,64 | 1,0294 | 7,79 | 1,0339 | 8,95 |
| 1,0205 | 5,51 | 1,0250 | 6,67 | 1,0295 | 7,82 | 1,0340 | 8,98 |
| 1,0206 | 5,54 | 1,0251 | 6,70 | 1,0296 | 7,85 | 1,0341 | 9,01 |
| 1,0207 | 5,56 | 1,0252 | 6,72 | 1,0297 | 7,87 | 1,0342 | 9,03 |
| 1,0208 | 5,59 | 1,0253 | 6,75 | 1,0298 | 7,90 | 1,0343 | 9,06 |
| 1,0209 | 5,61 | 1,0254 | 6,77 | 1,0299 | 7,92 | 1,0344 | 9,08 |
| 1,0210 | 5,64 | 1,0255 | 6,80 | 1,0300 | 7,95 | 1,0345 | 9,11 |
| 1,0211 | 5,67 | 1,0256 | 6,83 | 1,0301 | 7,98 | 1,0346 | 9,13 |
| 1,0212 | 5,69 | 1,0257 | 6,85 | 1,0302 | 8,00 | 1,0347 | 9,16 |
| 1,0213 | 5,72 | 1,0258 | 6,88 | 1,0303 | 8,03 | 1,0348 | 9,18 |
| 1,0214 | 5,74 | 1,0259 | 6,90 | 1,0304 | 8,05 | 1,0349 | 9,21 |
| 1,0215 | 5,77 | 1,0260 | 6,93 | 1,0305 | 8,08 | 1,0350 | 9,23 |
| 1,0216 | 5,79 | 1,0261 | 6,96 | 1,0306 | 8,10 | 1,0351 | 9,26 |
| 1,0217 | 5,82 | 1,0262 | 6,98 | 1,0307 | 8,13 | 1,0352 | 9,28 |
| 1,0218 | 5,85 | 1,0263 | 7,01 | 1,0308 | 8,15 | 1,0353 | 9,31 |
| 1,0219 | 5,87 | 1,0264 | 7,03 | 1,0309 | 8,18 | 1,0354 | 9,33 |
| 1,0220 | 5,89 | 1,0265 | 7,06 | 1,0310 | 8,20 | 1,0355 | 9,36 |
| 1,0221 | 5,92 | 1,0266 | 7,08 | 1,0311 | 8,23 | 1,0356 | 9,39 |
| 1,0222 | 5,94 | 1,0267 | 7,11 | 1,0312 | 8,25 | 1,0357 | 9,41 |
| 1,0223 | 5,97 | 1,0268 | 7,13 | 1,0313 | 8,28 | 1,0358 | 9,44 |
| 1,0224 | 5,99 | 1,0269 | 7,15 | 1,0314 | 8,30 | 1,0359 | 9,46 |
| 1,0225 | 6,02 | 1,0270 | 7,18 | 1,0315 | 8,33 | 1,0360 | 9,49 |
| 1,0226 | 6,05 | 1,0271 | 7,21 | 1,0316 | 8,36 | 1,0361 | 9,52 |
| 1,0227 | 6,07 | 1,0272 | 7,23 | 1,0317 | 8,38 | 1,0362 | 9,54 |
| 1,0228 | 6,10 | 1,0273 | 7,26 | 1,0318 | 8,41 | 1,0363 | 9,57 |
| 1,0229 | 6,12 | 1,0274 | 7,28 | 1,0319 | 8,43 | 1,0364 | 9,59 |
| 1,0230 | 6,15 | 1,0275 | 7,31 | 1,0320 | 8,46 | 1,0365 | 9,62 |
| 1,0231 | 6,18 | 1,0276 | 7,33 | 1,0321 | 8,49 | 1,0366 | 9,65 |
| 1,0232 | 6,20 | 1,0277 | 7,36 | 1,0322 | 8,51 | 1,0367 | 9,67 |
| 1,0233 | 6,23 | 1,0278 | 7,38 | 1,0323 | 8,54 | 1,0368 | 9,70 |
| 1,0234 | 6,25 | 1,0279 | 7,41 | 1,0324 | 8,56 | 1,0369 | 9,72 |
| 1,0235 | 6,28 | 1,0280 | 7,43 | 1,0325 | 8,59 | 1,0370 | 9,75 |
| 1,0236 | 6,31 | 1,0281 | 7,46 | 1,0326 | 8,62 | 1,0371 | 9,78 |
| 1,0237 | 6,33 | 1,0282 | 7,48 | 1,0327 | 8,64 | 1,0372 | 9,80 |
| 1,0238 | 6,36 | 1,0283 | 7,51 | 1,0328 | 8,67 | 1,0373 | 9,83 |
| 1,0239 | 6,38 | 1,0284 | 7,53 | 1,0329 | 8,69 | 1,0374 | 9,85 |
| 1,0240 | 6,41 | 1,0285 | 7,55 | 1,0330 | 8,72 | 1,0375 | 9,88 |
| 1,0241 | 6,44 | 1,0286 | 7,58 | 1,0331 | 8,75 | 1,0376 | 9,90 |
| 1,0242 | 6,46 | 1,0287 | 7,61 | 1,0332 | 8,77 | 1,0377 | 9,93 |
| 1,0243 | 6,49 | 1,0288 | 7,63 | 1,0333 | 8,80 | 1,0378 | 9,95 |
| 1,0244 | 6,51 | 1,0289 | 7,66 | 1,0334 | 8,82 | 1,0379 | 9,98 |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Е.А. Штыркова, канд. техн. наук; И.И. Кирюхина, канд. техн. наук (руководитель темы);
Г.А. Глонина

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов
Совета Министров СССР от 26.02.74 № 500

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6034—51

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|----------------------------|
| ГОСТ 857—95 | 1.2 |
| ГОСТ 1129—93 | 3.5.1 |
| ГОСТ 1770—74 | 3.6.1, 3.7.1 |
| ГОСТ 2226—88 | 4.1 |
| ГОСТ 4328—77 | 3.6.1 |
| ГОСТ 4329—77 | 1.2 |
| ГОСТ 5100—85 | 1.2 |
| ГОСТ 5962—67 | 3.6.1 |
| ГОСТ 6709—72 | 3.6.1, 3.7.1 |
| ГОСТ 7697—82 | 1.2 |
| ГОСТ 7699—78 | 1.2 |
| ГОСТ 8808—2000 | 3.5.1 |
| ГОСТ 9147—80 | 3.5.1, 3.7.1 |
| ГОСТ 12966—85 | 1.2 |
| ГОСТ 14192—96 | 4.2 |
| ГОСТ 14919—83 | 3.3.1, 3.5.1 |
| ГОСТ 14961—91 | 4.1 |
| ГОСТ 15846—2002 | 4.1 |
| ГОСТ 17308—88 | 4.1 |
| ГОСТ 19360—74 | 4.1 |
| ГОСТ 22524—77 | 3.7.1 |
| ГОСТ 24104—88 | 3.3.1, 3.5.1, 3.6.1, 3.7.1 |
| ГОСТ 24597—81 | 4.3 |
| ГОСТ 25336—82 | 3.3.1, 3.5.1, 3.6.1, 3.7.1 |
| ГОСТ 29251—91 | 3.6.1 |
| ГОСТ 30090—93 | 4.1 |
| ТУ 6—09—5360—87 | 3.6.1 |
| ТУ 14—4—1561—89 | 1.2 |

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 13.07.92 № 682

6. ИЗДАНИЕ (февраль 2004 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в августе 1977 г.,
августе 1981 г., марте 1984 г., апреле 1987 г., мае 1988 г. (ИУС 9—77, 10—81, 7—84, 8—87, 8—88)

Редактор *Л.В. Афанасенко*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 17.02.2004. Усл.печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 1,08.
Тираж 90 экз. С 899. Зак. 201.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колоездный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru

Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лидин пер., 6.
Пар № 080102