

СОВЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ВЗАИМОПОМОЩИ	СТАНДАРТ СЭВ	СТ СЭВ 2680—80
	КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ Метод определения содер- жания твердых, жидкых составляющих частей и выпотленного жира	Взамен РС 3706—72
		Группа Н19

1. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Метод заключается в разделении содержимого консервов на компоненты и их взвешивания.

2. ПРОБЫ

Отбор проб производят по СТ СЭВ 2433—80.

3. АППАРАТУРА

Для проведения испытания применяют:

- 1) весы технические;
- 2) баню водяную или шкаф сушильный;
- 3) сито с отверстиями диаметром 3 мм;
- 4) цилиндры мерные вместимостью 50, 100, 200, 500, 1000 см³;
- 5) воронку.

4. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

Консервные банки, предназначенные для испытания, очищают, снимают этикетки, при необходимости обмывают теплой водой и подсушивают.

5. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

5.1. Подготовленные к испытанию банки с консервами взвешивают и определяют массу брутто.

5.2. Для разделения твердой и жидкой составляющих частей консервы нагревают на водяной бане при температуре $(80 \pm 2)^\circ\text{C}$: консервы массой нетто до 0,5 kg в течение

Утвержден Постоянной комиссией по сотрудничеству
в области стандартизации
Берлин. Декабрь 1980 г.

20 min, консервы массой нетто выше 0,5 kg в течение 30 min.

Допускается нагревание консервов в сушильном шкафу при аналогичных условиях.

5.3. Непосредственно после нагревания консервные банки открывают и опрокидывают их содержимое на сито. Подождав, пока жидкая составляющая часть консервов стечет без остатка через воронку в мерный цилиндр, определяют объем слоя жидкого, легкоотделяющегося жира, а оставшуюся на сите твердую составляющую часть взвешивают. Пустую консервную банку моют, сушат, взвешивают и определяют массу нетто продукта по разд. I СТ СЭВ 2428—80.

5.4. Погрешность взвешивания в зависимости от определяемой массы продукта не должна превышать значений, указанных в таблице

		g
Масса продукта		Погрешность взвешивания
	До 200	Не более 0,1
От 200	500	0,5
500	1000	1
1000	2000	2

6. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПЫТАНИЯ

6.1. Массовую долю твердых (X_1) и жидкых (X_2) составляющих частей в процентах вычисляют по формулам:

$$X_1 = \frac{m_1}{m_2} \cdot 100; \quad (1)$$

$$X_2 = \frac{m_2 - m_1}{m_2} \cdot 100; \quad (2)$$

где m_1 — масса оставшейся на сите твердой составляющей части, g;

m_2 — масса нетто консервов, g.

6.2. Массу вытопленного жира (m_3) в граммах вычисляют по формуле

$$m_3 = V_F \cdot \rho_F, \quad (3)$$

где V_F — объем вытопленного жира, см³;

ρ_F — плотность вытопленного жира, условно принимаемая за 0,93 g/cm³.

6.3. Массовую долю вытопленного жира (X_3) в процентах вычисляют по формуле

$$X_3 = \frac{m_3}{m_2} \cdot 100, \quad (4)$$

где m_3 — масса вытопленного жира, г;

m_2 — масса нетто консервов, г.

6.4. Вычисление результатов производят с точностью до 0,1 %.

7. ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЯ

Протокол должен содержать следующие данные:

- 1) наименование исследуемого продукта и его изготовителя;
- 2) результаты проведенных испытаний;
- 3) описание действий, условий или непредвиденных настоящим стандартом СЭВ обстоятельств, которые могли бы иметь влияние на результаты испытаний;
- 4) номер настоящего стандарта СЭВ;
- 5) фамилию, имя и подпись лица, проводившего испытание;
- 6) дату проведения испытания.

Конец

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Автор — делегация ГДР в Постоянной Комиссии по сотрудничеству в области пищевой промышленности.
2. Тема 20.600.06—78.
3. Стандарт СЭВ утвержден на 48-м заседании ПКС.
4. Сроки начала применения стандарта СЭВ:

Страны—члены СЭВ	Срок начала применения стандарта СЭВ в договорных правовых отношениях по экономическому и научно-техническому сотрудничеству	Срок начала применения стандарта СЭВ в народном хозяйстве
НРБ	Январь 1983 г.	Январь 1983 г.
ВНР	Январь 1983 г.	Январь 1983 г.
ГДР	Январь 1983 г.	Январь 1983 г.
Республика Куба		
МНР		
ПНР	Январь 1983 г.	Январь 1983 г.
СРР	Январь 1983 г.	—
СССР	Январь 1983 г.	Январь 1983 г.
ЧССР	Июль 1982 г.	Июль 1982 г.

5. Срок первой проверки — 1988 г., периодичность проверки — 5 лет.