

ГОСТ 12576—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

САХАР

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА, ЗАПАХА,
ВКУСА И ЧИСТОТЫ РАСТВОРА

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

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

САХАР

Методы определения внешнего вида, запаха, вкуса и чистоты раствора

ГОСТ
12576—89Sugar. Methods for determination of appearance,
smell, smack and solution cleanlinessМКС 67.180.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на сахар-песок и сахар-рафинад и устанавливает методы определения внешнего вида, запаха, вкуса и чистоты раствора.

1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 12569*.

2. АППАРАТУРА И МАТЕРИАЛЫ

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104**, 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1 кг.

Стакан В (Н)–1 (2)–100 ТХС по ГОСТ 25336.

Банка стеклянная с притертым пробкой вместимостью 200 см³.

Термометр по ГОСТ 28498 с ценой деления 1 °С и пределами измерения 0—100 °С.

Ложка чайная металлическая.

Бумага белая.

Палочка стеклянная.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение другой аппаратуры, лабораторной посуды с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

3.1. Определение внешнего вида

Пробу сахара рассыпают на лист белой бумаги толщиной слоя не более 1 см и при рассеянном дневном свете или лампе дневного света визуально определяют внешний вид.

3.2. Определение запаха

Для определения запаха сахара и его водного раствора наполняют на $\frac{3}{4}$ объема чистые стеклянные банки с притертыми пробками, не имеющими никакого постороннего запаха.

Банки с содержимым закрывают пробками и выдерживают в лаборатории в течение 1 ч при температуре (20±2) °С.

Запах определяют на уровне края банки сразу же после открывания пробки.

При ощущении постороннего запаха испытание на вкус допускается не проводить.

* Утратил силу на территории РФ, с 01.01.2013 пользоваться ГОСТ Р 54640—2011.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

3.3. Определение вкуса

Чайной ложкой отбирают часть сахарного раствора, содержащего 10 г сахара в 100 см³ дистиллированной воды, и дегустируют.

3.4. Определение чистоты раствора

Взвешивают 10 г сахара, записывая результат до первого десятичного знака, и растворяют при перемешивании стеклянной палочкой в 100 см³ дистиллированной воды температурой (70±10) °С в стакане с гладкими прозрачными стенками.

Прозрачность раствора определяют в проходящем свете.

С. 3 ГОСТ 12576—89

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом СССР
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24.07.89 № 2427
- 3. Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 6524—88**
- 4. Стандарт унифицирован со стандартом НРБ БДС 391—72**
- 5. ВЗАМЕН ГОСТ 12576—67**
- 6. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 6709—72	2
ГОСТ 12569—99	1
ГОСТ 24104—2001	2
ГОСТ 25336—82	2
ГОСТ 28498—90	2

- 7. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)**
- 8. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2012 г.**