

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н59

Изменение № 1 ГОСТ 29270—91 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 от 21.10.93)

Дата введения 1995—01—01

Вводная часть. Второй абзац исключить.

Пункт 1.1 после ссылки на ГОСТ 27853 дополнить ссылками: ГОСТ 28741, ГОСТ 13341, ГОСТ 1750.

Пункт 1.2 после слов «по ГОСТ 26671» дополнить словами: «продуктов питания из картофеля — по ГОСТ 28741, овощей сушеных — по ГОСТ 13341, фруктов сушеных — по ГОСТ 1750».

Пункт 4.1 дополнить примечанием: «Примечание. Навески проб сушеных продуктов питания из картофеля, сушеных овощей и фруктов уменьшают в четыре раза по сравнению с указанными в таблице».

Пункт 4.1.1 изложить в новой редакции: «4.1.1. Навеску исследуемого продукта, взятую в химический стакан, количественно переносят 100 см³ воды температурой около 60 °С в мерную колбу вместимостью 250 см³, добавляют 5 см³ раствора буры и 20 см³ буферного раствора, перемешивают, затем добавляют последовательно по 5 см³ растворов Карреза 1 и Карреза 2, встряхивая

(Продолжение см. с. 30)

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ 29270—91)

после каждого добавления. Выдерживают 15 мин на водяной бане при температуре 60 °С. Охлаждают, доводят объем раствора до метки водой, фильтруют.

При получении мутного фильтрата в качестве осадителей можно использовать 5 см³ раствора сернистого цинка и 5—10 см³ раствора гидроксида натрия или при повторении экстракции применять большее количество осаждающих реактивов и контролировать рН. Значение рН должно быть выше 9,0.

Фильтрат используют для определения нитритов по п. 4.2 и нитратов по п. 4.3».

Разделы 3, 4, 6. Заменить слово: «испытания» на «анализа».

(ИУС № 10 1994 г.)