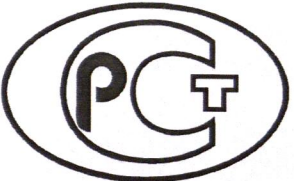


354176 ГОСТ Р 70238-2022

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
70238—
2022

23-05684

МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Метод идентификации состава жировой фазы и определение массовой доли молочного жира

Издание официальное



Москва
Российский институт стандартизации
2023

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГАНУ «ВНИМИ»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июля 2022 г. № 702-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.rst.gov.ru)

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки.....	1
3 Термины и определения.....	2
4 Отбор и подготовка проб к анализу.....	2
5 Условия проведения измерений.....	3
6 Определение массовой доли молочного жира.....	3
7 Определение числа Рейхерта-Мейссля.....	5
8 Определение триглицеридного состава жировой фазы молока и молочной продукции.....	9
9 Требования, обеспечивающие безопасность.....	13
10 Требования к оператору.....	14
Приложение А (справочное) Хроматограмма триглицеридного состава молочного жира с разделением по индивидуальным триглицеридам.....	15
Приложение Б (справочное) Триглицеридный состав молочного жира и смесей молочного жира с говяжьим жиром и пальмовым маслом.....	16