

ГОСТ 5698—51

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

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАССОВОЙ ДОЛИ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2006

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Методы определения массовой доли поваренной соли

ГОСТ
5698—51

Bread and bakers products.
Methods for determination of salt mass fraction

МКС 67.050
ОКСТУ 9109

Дата введения 1951—04—01

Настоящий стандарт распространяется на хлеб и хлебобулочные изделия, в том числе бараночные и сухарные, и устанавливает методы определения массовой доли поваренной соли:

аргентометрический;

меркурометрический.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1 ОТБОР ОБРАЗЦОВ И ПОДГОТОВКА ИХ К АНАЛИЗУ

1 Отбор образцов производят по ГОСТ 5667, ГОСТ 7128, ГОСТ 8494 и ГОСТ 686.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2 В изделиях, у которых мякиш ограничен и легко отделяется от корки (булки, халы, сдобы, за исключением слойки), анализируют только мякиш. В остальных изделиях (баранки, сухари, слойки) анализируют образец с коркой.

3 Подготовка к анализу

а) весовых и штучных изделий массой более 500 г.

Образцы, состоящие из целого изделия, разрезают пополам по ширине и от одной половины отрезают кусок (ломоть) массой около 70 г, у которого срезают корки и подкорочный слой общей толщиной около 1 см.

У образца, состоящего из части изделия, срезают с одной стороны заветренную часть, делая сплошной срез толщиной около 0,5 см. Затем отрезают кусок массой около 70 г, у которого срезают корки и подкорочный слой общей толщиной около 1 см;

б) штучных изделий массой 500—200 г.

Изделия разрезают пополам по ширине и от одной половины отрезают кусок массой около 70 г, у которого срезают корки и подкорочный слой толщиной около 1 см;

в) штучных изделий массой менее 200 г.

Берут цельные булочки, у которых срезают корки слоем около 1 см.

Из изделий, отобранных для анализа, или из мякиша, приготовленного по подпунктам а, б и в, удаляют все включения (повидло, варенье, изюм и пр.) и поверхностную отделку (обсыпку сахаром и т. д.); затем изделия или мякиш тщательно измельчают, перемешивают и помещают в банку с притертой пробкой.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

II АРГЕНТОМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД

Метод основан на титровании хлоридов азотнокислым серебром в присутствии индикатора хромовокислого калия или хромовокислого аммония.

Метод применяется при возникновении разногласий в оценке качества.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4 Аппаратура, материалы и реактивы:

весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104*;

часы;

банка с притертой пробкой;

пробки по ГОСТ 5541;

колбы мерные по ГОСТ 1770, вместимостью 250 и 500 см³;

колбы конические по ГОСТ 25336, вместимостью 100 и 150 см³;

пипетки вместимостью 25 см³;

бюретки;

лопатка деревянная или палочка стеклянная с резиновым наконечником;

сито;

марля медицинская по ГОСТ 9412;

серебро азотнокислое по ГОСТ 1277, 0,1 моль/дм³ раствора;

калий хромовокислый по ГОСТ 4459, или аммоний хромовокислый по ГОСТ 3774;

вода дистиллированная по ГОСТ 6709;

вода питьевая по ГОСТ 2874**;

бутилки (типа молочных) вместимостью 500 см³;

стакан химический по ГОСТ 25336, вместимостью 25—50 см³.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

5 Проведение анализа

Навеску продукта в 25 г взвешивают с погрешностью до 0,05 г и помещают в сухую толстостенную банку (колбу) или бутылку (типа молочной) вместимостью 500 см³, с хорошо пригнанной пробкой.

Мерную колбу на 250 см³ наполняют до метки водой комнатной температуры. Около $\frac{1}{4}$ взятой воды переливают в колбу с хлебом, который после этого растирают деревянной лопatkой до получения однородной массы, без заметных комочеков нерастертого хлеба.

К полученной смеси приливают из мерной колбы всю оставшуюся воду. Колбу закрывают пробкой и смесь энергично встряхивают в течение 2 мин. После этого смесь оставляют стоять при комнатной температуре в течение 10 мин. Затем смесь снова энергично встряхивают в течение 2 мин и оставляют в покое в течение 8 мин.

По истечении 8 мин отстоявшийся жидкий слой осторожно сливают через частое сито или марлю в сухой стакан. Из стакана отбирают по 25 см³ жидкости в две конические колбы вместимостью по 100—150 см³ каждая, добавляют по 1 см³ раствора хромовокислого калия или хромовокислого аммония и титруют 0,1 моль/дм³ раствором азотнокислого серебра до перехода окраски из желто-зеленой в красновато-бурую.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

6 Обработка результатов

Массовую долю поваренной соли (W) в процентах в пересчете на сухое вещество вычисляют по формуле

$$W = \frac{v \cdot 0,005845 \cdot v_1 \cdot 100}{v_2 \cdot m} \cdot \frac{100}{100 - X_1},$$

где v — объем 0,1 моль/дм³ раствора азотнокислого серебра, израсходованный на титрование, см³;
0,005845 — масса хлористого натрия, соответствующая 1 см³ 0,1 моль/дм³ раствора азотнокислого серебра, г;

v_1 — объем воды, израсходованный для приготовления водной вытяжки, см³;

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 (здесь и далее).

С. 3 ГОСТ 5698—51

v_2 — объем раствора, израсходованный для титрования, см³;

m — масса продукта, г;

X_1 — массовая доля влаги в испытуемом продукте, определенная высушиванием до постоянной массы, %.

Вычисление производят с точностью до 0,1 %.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое двух параллельных титрований для одного фильтрата, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,1 %.

(Измененная редакция, Изд. № 1, 2, 3).

7, 8 (Исключены, Изд. № 3).

III МЕРКУРОМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД

Метод основан на титровании хлоридов азотнокислой окисной ртутью в присутствии индикатора дифенилкарбазида.

9 Аппаратура, материалы и реактивы

весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104;

часы;

посуда стеклянная (склянка) из темного стекла вместимостью 1 дм³;

бутилки (типа молочных) вместимостью 500 см³;

банка с притертой пробкой;

пробки по ГОСТ 5541 или ТУ 38 1051835;

колбы мерные по ГОСТ 1770, 1-го, 2-го, 3-го исполнений, любого класса точности, вместимостью 250 и 1000 см³;

колбы конические по ГОСТ 25336, вместимостью 100, 150 и 500 см³;

пипетки любого класса точности, вместимостью 25 см³;

бюrette 1-го, 2-го, 3-го исполнений, любого класса точности, вместимостью 25 и 50 см³;

капельница лабораторная стеклянная по ГОСТ 25336;

бумага фильтровальная по ГОСТ 12026;

стакан химический по ГОСТ 25336, вместимостью 25—50 см³;

лопатка деревянная или палочка стеклянная с резиновым наконечником;

сито;

марля медицинская по ГОСТ 9412;

ртуть (II) азотнокислая 1-водная по ГОСТ 4520 или ртути окись желтая по ГОСТ 5230;

кислота азотная концентрированная по ГОСТ 4461, плотностью 1,41 г/см³, х. ч. или ч. д. а.;

индикатор 1,5-дифенилкарбазид, насыщенный раствор в спирте;

вода дистиллированная по ГОСТ 6709 или вода питьевая по ГОСТ 2874.

10 Подготовка к анализу

8,5 г азотнокислой окисной ртути растворяют в 7—10 см³ концентрированной азотной кислоты. Раствор количественно переносят в мерную колбу вместимостью 1 дм³ и доводят дистиллированной водой до метки. Затем хорошо перемешивают и фильтруют через бумажный складчатый фильтр. Раствор хранят в стеклянной посуде (склянке) из темного стекла.

5,5 г окиси желтой ртути растворяют в 7—10 см³ концентрированной азотной кислоты. Раствор количественно переносят в мерную колбу вместимостью 1 дм³ и доводят дистиллированной водой до метки. Затем хорошо перемешивают и фильтруют через бумажный складчатый фильтр. Раствор хранят в стеклянной посуде (склянке) из темного стекла.

Индикатор дифенилкарбазид, насыщенный спиртовой раствор, хранят в стеклянной посуде (склянке) из темного стекла.

11 Проведение анализа

Из измельченной по п. 3 массы отбирают навеску 25 г, взвешивают с погрешностью до 0,05 г и помещают в сухую толстостенную банку или бутылку (типа молочной) вместимостью 500 см³ с хорошо пригнанной пробкой.

Мерную колбу вместимостью 250 см³ наполняют до метки водой комнатной температуры. Около $\frac{1}{4}$ взятой воды переливают в бутылку с хлебом, который после этого быстро растирают деревянной лопаткой или стеклянной палочкой до получения однородной массы, без заметных комочек нерастертого хлеба.

К полученной смеси приливают из мерной колбы всю оставшуюся воду. Колбу закрывают пробкой и смесь энергично встряхивают в течение 2 мин. После этого смесь оставляют стоять при комнатной температуре в течение 10 мин. Затем смесь снова энергично встряхивают в течение 2 мин и оставляют в покое в течение 8 мин.

По истечении 8 мин отстоявшийся жидкий слой осторожно сливают через частое сито или марлю в сухой стакан. Из стакана отбирают по 25 см³ фильтрата в две конические колбы вместимостью по 100—150 см³ каждая, добавляют 2 капли концентрированной азотной кислоты, 3—5 капель насыщенного раствора дифенилкарбазида, хорошо перемешивают и титруют 0,05 моль/дм³ раствором азотнокислой окисной ртути до появления бледно-фиолетовой окраски.

12 О б р а б о т к а р е з у ль т а т о в

Массовую долю поваренной соли (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{v_3 \times v_4 \times 0,0029 \times 100}{m_1 \times v_5},$$

где v_3 — объем 0,05 моль/дм³ раствора азотнокислой окисной ртути, израсходованный на титрование, см³;

v_4 — объем воды, взятый для приготовления водной вытяжки, см³;

v_5 — объем фильтрата, взятый для титрования, см³;

m_1 — масса продукта, г;

0,0029 — титр 0,05 моль/дм³ раствора азотнокислой окиси ртути в пересчете на хлористый натрий, г/см³.

Вычисление производят с точностью до 0,1 %.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое двух параллельных определений для одного фильтрата, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,1 %.

Разд. III (Введен дополнительно, Изм. № 3).

С. 5 ГОСТ 5698—51

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1 ВНЕСЕН Министерством торговли СССР**
- 2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Государственным комитетом Совета Министров Союза ССР по внедрению передовой техники в народное хозяйство 16.02.51**
- 3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
- 4 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|---|--------------|
| ГОСТ 686—83 | 1 | ГОСТ 5667—65 | 1 |
| ГОСТ 1277—75 | 4 | ГОСТ 6709—72 | 4; 9 |
| ГОСТ 1770—74 | 4; 9 | ГОСТ 7128—91 | 1 |
| ГОСТ 2874—82 | 4; 9 | ГОСТ 8494—96 | 1 |
| ГОСТ 3774—76 | 4 | ГОСТ 9412—93 | 4; 9 |
| ГОСТ 4459—75 | 4 | ГОСТ 12026—76 | 9 |
| ГОСТ 4461—77 | 9 | ГОСТ 24104—88 | 4; 9 |
| ГОСТ 4520—78 | 9 | ГОСТ 25336—82 | 4; 9 |
| ГОСТ 5230—74 | 9 | ТУ 38 1051835—88 | 9 |
| ГОСТ 5541—2002 | 4; 9 | | |

- 5 Ограничение срока действия снято по протоколу 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**
- 6 ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в марте 1984 г., июле 1985 г., октябре 1988 г. (ИУС 7—84, 10—85, 1—89)**