

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
54642—  
2011

---

# САХАР

## Методы определения влаги и сухих веществ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2013

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила изменения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Российский научно-исследовательский институт сахарной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «РНИИСП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 397 «Продукция сахарной промышленности»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 декабря 2011 г. № 791-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2013 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «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*

© Стандартинформ, 2013

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	Сущность метода . . . . .	2
5	Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы, материалы . . . . .	2
6	Отбор проб . . . . .	2
7	Условия проведения измерений . . . . .	2
8	Проведение испытаний . . . . .	2
9	Обработка результатов измерений . . . . .	3
10	Оформление результатов . . . . .	3

ОКС 67.180.10

Поправка к ГОСТ Р 54642—2011 Сахар. Методы определения влаги и сухих веществ

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 5, первый абзац	$\pm 0,01$ мг	$\pm 0,1$ мг

(ИУС № 10 2018 г.)

## САХАР

## Методы определения влаги и сухих веществ

Sugar. Methods for determination of moisture and dry matters

Дата введения — 2013—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец и устанавливает методы определения влаги и сухих веществ в диапазоне измерений влаги от 0,10 % до 1,00 %.

Требования к контролируемым показателям установлены в ГОСТ Р 53396, ГОСТ 21 и ГОСТ Р 52305.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 52305—2005 Сахар-сырец. Технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 3956—76 Силикагель технический. Технические условия

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 10733—98 Часы наручные и карманные механические. Общие технические условия

ГОСТ 12569—99 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 23350—98 Часы наручные и карманные электронные. Общие технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26884—2002\* Продукты сахарной промышленности. Термины и определения

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

\* Утратил силу на территории Российской Федерации в части термина 26 «верстат завода по сахарозе», с 01.01.2008 пользоваться ГОСТ Р 52678—2006.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 26884 и ГОСТ Р 53396, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **массовая доля влаги:** Количество воды, испарившейся из сахара при высушивании до постоянной массы при температуре 105 °С, отнесенное к массе сахара и выраженное в процентах.

### 4 Сущность метода

Метод высушивания в сушильном шкафу основан на высушивании анализируемой пробы при температуре 105 °С в течение 3 ч.

### 5 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы, материалы

Весы по ГОСТ Р 53228, обеспечивающие точность взвешивания с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более  $\pm 0,01$  мг.

Стаканчики для взвешивания стеклянные СН 60/14 ТС или СН 85/15 ТС по ГОСТ 25336 или другие из платины, никеля, алюминия.

Шкаф сушильный, обеспечивающий поддержание температуры  $(105 \pm 1)$  °С с автоматическим регулированием.

Эксикатор 1/2-/140/190, 250/ по ГОСТ 25336, содержащий осушающее вещество, например, силикагель по ГОСТ 3956.

Термометр жидкостный стеклянный с ценой деления шкалы 1 °С и диапазоном измерения температуры от 0 °С до 100 °С по ГОСТ 28498.

Часы механические по ГОСТ 10733 или электронные по ГОСТ 23350.

Рукавицы чистые сухие тканевые или держатели для стаканчика.

Ступка фарфоровая и пестик по ГОСТ 9147.

Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования с метрологическими и техническими характеристиками не ниже приведенных.

### 6 Отбор проб

Отбор проб — по ГОСТ 12569.

### 7 Условия проведения измерений

7.1 Измерения проводят при следующих лабораторных условиях:

температура окружающего воздуха . . . . .	$(25 \pm 5)$ °С;
атмосферное давление . . . . .	$(97 \pm 10)$ кПа;
относительная влажность . . . . .	$(65 \pm 15)$ %;
частота переменного тока . . . . .	$(50 \pm 5)$ Гц;
напряжение в сети . . . . .	$(220 \pm 10)$ В.

7.2 Учитывая, что пробы подвержены воздействию атмосферы, следует проводить испытание как можно быстрее, чтобы предотвратить поглощение или потерю влаги в зависимости от влажности воздуха.

### 8 Проведение испытаний

#### 8.1 Метод высушивания в сушильном шкафу

##### 8.1.1 Подготовка к измерениям

Пустые открытые стаканчики по ГОСТ 25336 для взвешивания вместе с крышками помещают в предварительно нагретый до температуры  $(105 \pm 1)$  °С сушильный шкаф и выдерживают в течение 30 мин. Затем стаканчики вынимают, закрывают крышками и помещают в эксикатор по ГОСТ 25336, заполненный осушающим веществом, например, силикагелем по ГОСТ 3956. Охлаждают до комнат-

ной температуры не менее 25 мин, взвешивают, записывая результат взвешивания в граммах до четвертого десятичного знака.

### 8.1.2 Проведение испытания

#### 8.1.2.1 Подготовка пробы

В стаканчики СН 60/14 ТС помещают навески 20—30 г кристаллического сахара, сахарной пудры или предварительно быстро измельченного в ступке кускового сахара, закрывают крышкой, взвешивают, записывая результат взвешивания в граммах до четвертого десятичного знака.

В стаканчики СН 85/15 ТС помещают навеску 30 г тростникового сахара-сырца, закрывают крышкой, взвешивают, записывая результат взвешивания в граммах до четвертого десятичного знака. Толщина слоя сахара в стаканчике не должна превышать 1 см.

#### 8.1.2.2 Проведение измерений

Стаканчики, содержащие навеску продукта, со снятой крышкой, находящейся рядом с чашкой, помещают в сушильный шкаф.

Стаканчики с навесками в сушильном шкафу размещают таким образом, чтобы температура воздуха на уровне  $(2,5 \pm 0,5)$  см над стаканчиками составляла  $(105 \pm 1)$  °С. Высушивание проводят в течение 3 ч.

Затем стаканчики с пробами закрывают крышками, вынимают из сушильного шкафа, помещают в эксикатор, охлаждают в соответствии с 8.1.1, взвешивают, записывая результат взвешивания в граммах до четвертого десятичного знака.

#### 8.1.2.3 Число измерений

Проводят два параллельных измерения в условиях повторяемости.

## 9 Обработка результатов измерений

### 9.1 Определение массовой доли влаги по методу высушивания в сушильном шкафу

Массовую долю влаги  $W$ , %, вычисляют по формуле

$$W = \frac{100 \cdot (m_2 - m_3)}{m_2 - m_1}, \quad (1)$$

где  $m_2$  — масса стаканчика для взвешивания с навеской сахара до высушивания, г;

$m_3$  — масса стаканчика для взвешивания с навеской сахара после высушивания, г;

$m_1$  — масса стаканчика, г.

Вычисления проводят до третьего десятичного знака, окончательный результат округляют до второго десятичного знака.

За окончательный результат испытания принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных измерений, если выполняется условие приемлемости

$$|X_1 - X_2| \leq r, \quad (2)$$

где  $X_1$  и  $X_2$  — результаты единичных измерений, полученные в условиях повторяемости;

$r$  — предел повторяемости при  $P = 0,95$ ,  $r = 0,01$  %.

Предел воспроизводимости  $R$  — абсолютное значение разности результатов двух независимых единичных измерений, полученных в условиях воспроизводимости, не должен превышать 0,02 % при  $P = 0,95$ .

Границы абсолютной погрешности при  $P = 0,95$  метода определения влаги в сахаре  $\Delta = \pm 0,01$  %.

### 9.2 Определение массовой доли сухих веществ

Массовую долю сухих веществ  $X$ , %, вычисляют по формуле

$$X = 100 - W, \quad (3)$$

где  $W$  — массовая доля влаги, определенная по формуле (1), %.

## 10 Оформление результатов

Результат анализа в документах, предусматривающих его использование, представляют в виде

$$\bar{X} \pm \Delta, \text{ при } P = 0,95,$$

где  $\bar{X}$  — среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, признанных приемлемыми, %;

$\Delta$  — границы абсолютной погрешности измерений, %.

Ключевые слова: белый сахар кристаллический, белый сахар кусковой, сахар-песок, сахарная пудра, тростниковый сахар-сырец, влага, сухие вещества, высушивание

---

Редактор *М.И. Максимова*  
Технический редактор *Н.С. Гришанова*  
Корректор *И.А. Королева*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 22.02.2013. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,50. Тираж 44 экз. Зак. 195.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.