

М.Г. Цедор. Минск

Приложение к сертификату
об утверждении типа ГСО № 1376

ОПИСАНИЕ ТИПА ГОСУДАРСТВЕННОГО СТАНДАРТНОГО ОБРАЗЦА
для государственного реестра средств измерений Республики Беларусь



УТВЕРЖДАЮ
Директор БелГИМ

В. Л. Гуревич

«27» февраля 2020 г.

М.П.

ГСО показателей качества молока (КП)	Внесен в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь (раздел 2 «Государственные стандартные образцы состава и свойств веществ и материалов») Регистрационный номер ГСО РБ 2049-2019
---	---

ВЫПУСКАЕТСЯ ПО ДОКУМЕНТАЦИИ: Техническое задание, утвержденное 01.04.2019; техническое задание, утвержденное 25.10.2019.

ФОРМА ВЫПУСКА: единичное повторяющееся производство по заявкам заказчиков.

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Государственные стандартные образцы показателей качества молока (КП) (далее – ГСО) применяются для метрологического контроля анализаторов молока и молочных продуктов; метрологического подтверждения пригодности методик выполнения измерений при определении жира, белка, соматических клеток, точки замерзания и сухих веществ; проведения межлабораторных сличений и внутрилабораторного контроля. Образцы с численным значением количества соматических клеток предназначены для анализаторов молока и молочных продуктов, производящих подсчет количества соматических клеток с применением флуорооптоэлектронного счетчика (флуоресцентного микроскопа).

ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ НЕОБХОДИМОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ГСО:

- ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира;
- ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка;
- ГОСТ 30562-97 (ИСО 5764-87) Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный криоскопический метод;
- СТБ ISO 1211-2012 Молоко. Определение содержания жира гравиметрическим методом (арбитражный метод);
- СТБ ISO 2446-2009 Молоко. Определение содержания жира;
- СТБ ISO 8968-1-2008 Молоко. Определение содержания азота. Часть 1. Метод Кьельдаля;
- СТБ ISO 8968-3-2008 Молоко. Определение содержания азота. Часть 3. Метод дигерирования в блоке;
- ГОСТ ISO 13366-1/IDF 148-1-2014 Молоко. Часть 1. Метод определения количества соматических клеток с применением микроскопа (контрольный метод);
- ГОСТ ISO 13366-2/IDF 148-2-2014 Молоко. Определения количества соматических клеток. Часть 2. Руководство по эксплуатации флуорооптоэлектронных счетчиков.

- ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
- ГОСТ 32255-2013 Молоко и молочная продукция. Инструментальный экспресс-метод определения физико-химических показателей идентификации с применением инфракрасного анализатора
- Методики поверки анализаторов молока.

ОПИСАНИЕ

ГСО изготовлен на основе натурального молока с добавлением консервантов. Представляет собой жидкость, расфасованную в пластмассовые флаконы. В зависимости от используемого консерванта и сертифицированного показателя жидкость может быть бледно-голубого, белого или светло-оранжевого цвета.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Флаконы (номинальный объем – 100 см³, количество флаконов – по заявке Заказчика) упакованы в пузырчатый конверт, хранятся при температуре от 0 °С до 5 °С. Комплект сопровождается сертификатом.

Допускается по заявке заказчика изготовление образца только по отдельным показателям.

СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ ПАРАМЕТРЫ, ИХ ЗНАЧЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ

Наименование сертифицированных параметров, интервалы допускаемых значений, расширенная неопределенность сертифицированных значений параметров, а также срок годности экземпляра ГСО приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сертифицированного параметра	Интервал допускаемых значений сертифицированного параметра	Расширенная неопределенность сертифицированного параметра ($k = 2, P = 0,95$)	Срок годности экземпляра ГСО
Массовая доля белка	от 2,5 до 5,0 г/100 г	0,06 г/100 г	14 дн.
Массовая доля жира	от 1,0 до 6,0 г/100 г	0,08 г/100 г	14 дн.
Массовая доля сухих веществ	от 9,0 до 17,0 г/100 г	1 % (отн.)	12 дн.
Количество соматических клеток	от 100 до 1000 тыс./мл	5 % (отн.)	5 дн.
Точка заморозания	от 0,400 °С до 0,600 °С	0,003 °С	6 дн.

ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

Знак утверждения типа наносится типографским способом на этикетку и сертификат.

РАЗРАБОТЧИК

РУП «Областная лаборатория по определению качественных показателей молока», 225256, Брестская обл., Ивацевичский р-н, п. Майск

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

РУП «Областная лаборатория по определению качественных показателей молока», п. Майск, Ивацевичский р-н, Брестская обл.

Директор РУП «Областная лаборатория по определению качественных показателей молока»



Л. Н. Саленик