

к ГОСТ 3626—73* Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|-----------------------------------|---|--|
| Вводная часть. Первый абзац | и устанавливает методы определения массовой доли влаги и сухого вещества. | и устанавливает методы определения массовой доли влаги и сухого вещества, а также устанавливает метод определения массовой концентрации общего экстракта в эмульсионных ликерах (раздел 2). |
| Раздел 2. Наименование | Определение сухого вещества и влаги в пастеризованном, стерилизованном молоке, мороженом, сырах, твороге и творожных изделиях высушиванием навески при 102 ± 2 °С | Определение сухого вещества и влаги в пастеризованном, стерилизованном молоке, мороженом, сырах, твороге и творожных изделиях и массовой концентрации общего экстракта в эмульсионных ликерах высушиванием навески при (102 ± 2) °С |
| Пункт 2.3. Первый абзац | В эту же бюксу пипеткой вносят 10 мл молока | В эту же бюксу пипеткой вносят 10 см ³ молока, эмульсионного ликера |
| Пункт 2.4.1. После первого абзаца | — | Массовую концентрацию общего экстракта в эмульсионных ликерах C_1 , г/100 см ³ , рассчитывают по формуле $q_1 = \frac{(m_1 - m_0) 100}{V},$ где m_1 — масса бюксы с песком, стеклянной палочкой и 10 см ³ эмульсионного ликера после высушивания, г; m_0 — масса бюксы с песком и стеклянной палочкой после высушивания, г; V — объем эмульсионного ликера (10 см ³) |
| второй абзац | не более 0,1 % для молока и | не более 0,1 % для молока и эмульсионного ликера; |

(ИУС № 10 2006 г.)

* Действует на территории Российской Федерации.