

ГОСТ 5899—63 Кондитерские изделия. Методы определения содержания жира

Изменение № 1

Раздел I. «Определение содержания жира в кондитерских изделиях, не содержащих молоко (в шоколаде, какао-порошке, шоколадной глазури, пралине и марципане)»

Пункт 2 после слов: «коэффициентом преломления до 1,7» дополнен словами: «или рефрактометр другой системы, пригодный для определения жира».

Пункт 2. Заменена ссылка:

«ГОСТ 1770—59» на «ГОСТ 1770—64».

Пункт 7. Изменена температура:

«около 20° С» на «20±1° С».

Раздел II. Наименование раздела изложено в новой редакции:

«II. Определение содержания жира в халве, мучных кондитерских изделиях и в кондитерских изделиях, содержащих молоко (ирис, тянучка, сливочная помадка, конфеты «Старт», «Коровка» и др.)».

Пункт 11. Заменены ссылки:

«ГОСТ 83—41» на «ГОСТ 83—63»,

«ГОСТ 8613—57» на «ГОСТ 8613—64»,

«ГОСТ 1770—59» на «ГОСТ 1770—64».

Пункт 11 после слов: «коэффициентом преломления до 1,7» дополнен словами: «или рефрактометр другой системы, пригодный для определения жира».

Пункт 16. Исключено слово: «ледяной».

Пункт 16. Изменена температура:

«около 20° С» на «20±1° С».

(Приказ № 542 15/VII—64 г.)