

**Поправка к ГОСТ 32892—2014 Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Подраздел 7.8. Заголовок	<b>7.8 Подготовка пробы молока и жидкой молочной продукции (сырого молока, питьевого молока, обезжиренного молока, кисломолочных продуктов, в том числе сметаны, нормализованного молока, восстановленного молока, молочной сыворотки, пахты, молочного напитка, закваски для продуктов переработки молока и др.)</b>	<b>7.8 Подготовка пробы молока и жидкой молочной продукции (сырого молока, питьевых молока и сливок, обезжиренного молока, кисломолочных продуктов, в том числе сметаны, нормализованного молока, восстановленного молока, молочной сыворотки, пахты, молочного напитка, закваски для продуктов переработки молока и др.)</b>
Подраздел 7.8. Первый абзац	Подготовка пробы молока и жидкой молочной продукции — по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26809.2.	Подготовка пробы молока и жидкой молочной продукции — по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809.1.
Подраздел 9.1. Заголовок	<b>9.1 Измерение pH молока и жидкой молочной продукции (сырого молока, питьевого молока, обезжиренного молока, кисломолочных продуктов, в том числе сметаны, нормализованного молока, восстановленного молока молочной сыворотки, пахты, молочного напитка, закваски для продуктов переработки молока и др.)</b>	<b>9.1 Измерение pH молока и жидкой молочной продукции (сырого молока, питьевых молока и сливок, обезжиренного молока, кисломолочных продуктов, в том числе сметаны, нормализованного молока, восстановленного молока молочной сыворотки, пахты, молочного напитка, закваски для продуктов переработки молока и др.)</b>
Библиографические данные	МКС 67.100.30	МКС 67.100.01

(ИУС № 11 2015 г.)