

# НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

## МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

### Метод определения кислотного числа

Meat and meat products

Method for determination of acid value

---

Дата введения \_\_\_\_\_

#### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо, мясные, мясосодержащие продукты, жир-сырец и продукты из шпика и устанавливает метод определения кислотного числа, в диапазоне значений 0,1 – 40,0 мг КОН/г жира, содержащегося в продукте.

#### 2 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующий термин, с соответствующим определением:

**кислотное число:** Физическая величина, равная массе гидроокиси калия, в мг, необходимой для нейтрализации свободных жирных кислот и других нейтрализуемых щелочью сопутствующих триглицеридам веществ, содержащихся в 1 г жира.

#### 3 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 5725-2-2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 2. Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерений