

## საქართველოს ეროვნული სტანდარტი

პროექტები, ნაღების კარაქისა და რძის ცხიმის შემადგენლობით.  
ცხიმის მქონე მშენებელი რეცხვის განსაზღვრა

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების  
და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტო  
თბილისი

## საინფორმაციო მონაცემები

1 შემუშავებულია საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს სტანდარტებისა და ტექნიკური რეგლამენტების დეპარტამენტის მიერ

2 დამტკიცებულია და შემოღებულია სამოქმედოდ საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს 2010 წლის 19 თებერვლის №61 “ს” განკარგულებით

3 მიღებულია გარეკანის მეთოდით სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის სტანდარტი ისო 1740 : 2004 „პროდუქტები, ნაღების კარაქისა და რძის ცხიმის შემადგენლობით. ცხიმის მუდგური რიცხვის განსაზღვრა”

## 4 პირველად

5 რეგისტრირებულია საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს რეესტრში: 2010 წლის 15 თებერვალი №268-1.3-3830

წინამდებარე სტანდარტის სრული ან ნაწილობრივი აღწარმოება, ტირაჟირება და გავრცელება საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს ნებართვის გარეშე არ დაიშვება

# INTERNATIONAL STANDARD

**ISO  
1740**

**IDF  
6**

Third edition  
2004-12-01

---

---

## **Milkfat products and butter — Determination of fat acidity (Reference method)**

*Produits à matière grasse laitière et beurre — Détermination de l'acidité  
de la matière grasse (Méthode de référence)*



Reference numbers  
ISO 1740:2004(E)  
IDF 6:2004(E)

© ISO and IDF 2004

**PDF disclaimer**

This PDF file may contain embedded typefaces. In accordance with Adobe's licensing policy, this file may be printed or viewed but shall not be edited unless the typefaces which are embedded are licensed to and installed on the computer performing the editing. In downloading this file, parties accept therein the responsibility of not infringing Adobe's licensing policy. Neither the ISO Central Secretariat nor the IDF accepts any liability in this area.

Adobe is a trademark of Adobe Systems Incorporated.

Details of the software products used to create this PDF file can be found in the General Info relative to the file; the PDF-creation parameters were optimized for printing. Every care has been taken to ensure that the file is suitable for use by ISO member bodies and IDF national committees. In the unlikely event that a problem relating to it is found, please inform the ISO Central Secretariat at the address given below.

© ISO and IDF 2004

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either ISO or IDF at the respective address below.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

International Dairy Federation  
Diamant Building • Boulevard Auguste Reyers 80 • B-1030 Brussels  
Tel. + 32 2 733 98 88  
Fax + 32 2 733 04 13  
E-mail [info@fil-idf.org](mailto:info@fil-idf.org)

## Contents

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Foreword .....                       | iv |
| 1 Scope .....                        | 1  |
| 2 Terms and definitions .....        | 1  |
| 3 Principle .....                    | 1  |
| 4 Reagents .....                     | 1  |
| 5 Apparatus .....                    | 2  |
| 6 Sampling .....                     | 3  |
| 7 Procedure .....                    | 3  |
| 7.1 Preparation of test sample ..... | 3  |
| 7.2 Test portion .....               | 3  |
| 7.3 Determination .....              | 4  |
| 7.4 Blank test .....                 | 4  |
| 7.5 Check test .....                 | 4  |
| 8 Expression of results .....        | 4  |
| 9 Precision .....                    | 5  |
| 9.1 Interlaboratory test .....       | 5  |
| 9.2 Repeatability .....              | 5  |
| 9.3 Reproducibility .....            | 5  |
| 10 Test report .....                 | 6  |
| Bibliography .....                   | 7  |