

## საქართველოს სტანდარტი

ცხოველური და მცენარეული ცხიმები და ზეთები - ზეჟანგის მნიშვნელობის  
განსაზღვრა - იოდომეტრული (ვიზუალური) საბოლოო განსაზღვრა

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის  
ეროვნული სააგენტო  
თბილისი

სსტ ისო 3960:2017/2018

საინფორმაციო მონაცემები

1 შემუშავებულია საქართველოს სტანდარტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს სტანდარტების დეპარტამენტის მიერ

2 დამტკიცებულია და შემოღებულია სამოქმედოდ საქართველოს სტანდარტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს 2018 წლის 30 მაისის № 63 განკარგულებით

3 მიღებულია გარეკანის თარგმნის მეთოდით სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის სტანდარტი ისო 3960:2017 „ ცხოველური და მცენარეული ცხიმები და ზეთები - ზეჟანგის მნიშვნელობის განსაზღვრა - იოდომეტრული (ვიზუალური) საბოლოო განსაზღვრა”

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია საქართველოს სტანდარტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს რეესტრში: 2018 წლის 30 მაისი №268-1.3-013670

აკრძალულია ამ სტანდარტის გადაცემა მესამე პირებისათვის ან/და მისი სხვა ფორმით გავრცელება

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

---

---

**Animal and vegetable fats and oils —  
Determination of peroxide value  
— Iodometric (visual) endpoint  
determination**

*Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de l'indice  
de peroxyde — Détermination avec point d'arrêt iodométrique*





**COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT**

© ISO 2017, Published in Switzerland

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized otherwise in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, or posting on the internet or an intranet, without prior written permission. Permission can be requested from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

ISO copyright office  
Ch. de Blandonnet 8 • CP 401  
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland  
Tel. +41 22 749 01 11  
Fax +41 22 749 09 47  
copyright@iso.org  
www.iso.org

# Contents

Page

Foreword.....	iv
Introduction.....	v
<b>1 Scope.....</b>	<b>1</b>
<b>2 Normative references.....</b>	<b>1</b>
<b>3 Terms and definitions.....</b>	<b>1</b>
<b>4 Principle.....</b>	<b>2</b>
<b>5 Reagents.....</b>	<b>2</b>
<b>6 Apparatus.....</b>	<b>3</b>
<b>7 Sampling.....</b>	<b>4</b>
<b>8 Preparation of test sample.....</b>	<b>4</b>
<b>9 Procedure.....</b>	<b>4</b>
9.1 General.....	4
9.2 Preparation and titre determination of the 0,01 N sodium thiosulfate standard solution... 4	4
9.2.1 Preparation of the 0,01 N sodium thiosulfate standard solution.....	4
9.2.2 Determination of the titre of the 0,01 N sodium thiosulfate standard solution (factor determination).....	5
9.3 Determination of peroxide value.....	5
<b>10 Calculation and expression of results.....</b>	<b>6</b>
<b>11 Precision of the method.....</b>	<b>6</b>
11.1 Interlaboratory test.....	6
11.2 Repeatability.....	6
11.3 Reproducibility.....	7
<b>12 Test report.....</b>	<b>7</b>
<b>Annex A (informative) Results of an interlaboratory test.....</b>	<b>8</b>
<b>Bibliography.....</b>	<b>10</b>

## Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

The procedures used to develop this document and those intended for its further maintenance are described in the ISO/IEC Directives, Part 1. In particular the different approval criteria needed for the different types of ISO documents should be noted. This document was drafted in accordance with the editorial rules of the ISO/IEC Directives, Part 2 (see [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights. Details of any patent rights identified during the development of the document will be in the Introduction and/or on the ISO list of patent declarations received (see [www.iso.org/patents](http://www.iso.org/patents)).

Any trade name used in this document is information given for the convenience of users and does not constitute an endorsement.

For an explanation on the meaning of ISO specific terms and expressions related to conformity assessment, as well as information about ISO's adherence to the World Trade Organization (WTO) principles in the Technical Barriers to Trade (TBT) see the following URL: [www.iso.org/iso/foreword.html](http://www.iso.org/iso/foreword.html).

This document was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Food products*, Subcommittee SC 11, *Animal and vegetable fats and oils*.

This fifth edition cancels and replaces the fourth edition (ISO 3960:2007), of which it constitutes a minor revision to exclude fat coming from milk and milk products.