სსტ ისო 660:2020/2021

საქართველოს სტანდარტი

სსკ: 67.200.10

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

ცხოველური და მცენარეული ცხიმები და ზეთები-მჟავის მოცულობის და მჟავიანობის განსაზღვრა

© სსიპ საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტო
2021

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

სსტ ისო 660:2020/2021

საინფორმაციო მონაცემები

1 მიღებულია და დაშვებულია სამოქმედოდ: სსიპ-საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს გენერალური დირექტორის 24/12/2021 წლის № 82 განკარგულებით

2 მიღებულია „თავფურცლის“ თარგმნის მეთოდით: სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის (ისო) სტანდარტი ისო 660:2020 ,,ცხოველური და მცენარეული ცხიმები და ზეთები-მჟავის მოცულობის და მჟავიანობის განსაზღვრა”

3 ნაცვლად: სსტ ისო 660:2009/2015

4 რეგისტრირებულია: სსიპ-საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს რეესტრში: 24/12/2021 წლის №268-1.3-021951

წინამდებარე სტანდარტის ნებისმიერი ფორმით გავრცელება სააგენტოს ნებართვის გარეშე აკრძალულია

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

INTERNATIONAL STANDARD

ISO 660

Fourth edition
2020-03

Animal and vegetable fats and oils — Determination of acid value and acidity

Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité

Reference number
ISO 660:2020(E)

© ISO 2020

სათვალთვალო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT

© ISO 2020

All rights reserved. Unless otherwise specified, or required in the context of its implementation, 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
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Phone: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
Email: copyright@iso.org
Website: www.iso.org

Published in Switzerland

Contents

Page

Foreword ... **iv**
1 Scope ... **1**
2 Normative references ... **1**
3 Terms and definitions ... **1**
4 Principle ... **2**
5 Reagents ... **2**
6 Apparatus ... **3**
7 Sampling ... **3**
8 Preparation of test sample ... **3**
9 Procedure ... **3**
9.1 Cold solvent method using indicator (reference method) ... 3
9.2 Cold solvent method using potentiometric titration (reference method) ... 4
9.3 Hot ethanol method using indicator ... 4
10 Calculation ... **5**
10.1 General ... 5
10.2 Acid value ... 5
10.3 Acidity or free fatty acid content ... 5
11 Precision ... **6**
11.1 Repeatability ... 6
11.2 Reproducibility ... 6
12 Test report ... **6**
Annex A (informative) **Results of interlaboratory tests** ... **7**
Annex B (informative) **Comparison of three coloured indicators** ... **10**
Bibliography ... **12**

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

© ISO 2020 – All rights reserved

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).

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).

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

For an explanation of the voluntary nature of standards, 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 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*, , in collaboration with the European Committee for Standardization (CEN) Technical Committee CEN/TC 307, *Oilseeds, vegetable and animal fats and oils and their by-products — Methods of sampling and analysis*, in accordance with the Agreement on technical cooperation between ISO and CEN (Vienna Agreement).

This fourth edition cancels and replaces the third edition (ISO 660:2009), which has been technically revised. The main changes compared with the previous edition are as follows:

— a non-applicability statement for milk and milk products has been added to the Scope because ISO 1740 applies in these cases;

— details of a CMR classification on coloured indicators have been added;

— data from the collaborative trial carried out to support this modification have been added in Annex B.

Any feedback or questions on this document should be directed to the user's national standards body. A complete listing of these bodies can be found at www.iso.org/members.html.

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

© ISO 2020 – All rights reserved