# ГОСТ 10114-80 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости (с Изменениями N 1, 2)

ГОСТ 10114-80

Группа Н49

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ

Метод определения намокаемости

Bisquits. Method for determination of swelling in water

ОКСТУ 9109

Дата введения 1981-07-01

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 7 мая 1980 г. N 2032 срок введения установлен с 01.07.81

Ограничение срока действия снято по протоколу N 5-94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12-94)

Взамен ГОСТ 10114-62

Издание (январь 2002 г.) с Изменениями N 1, 2, утвержденными в июле 1983 г., январе 1986 г. (ИУС 10-83, 5-86).

1. Настоящий стандарт распространяется на мучные кондитерские изделия и устанавливает метод определения намокаемости печенья, галет и крекера.

Метод основан на установлении увеличения массы мучных кондитерских изделий при погружении в воду при температуре 20°С на определенное время.

Намокаемость характеризуется отношением массы изделий после намокания к массе сухих изделий и выражается в процентах.

2. Отбор проб - по [ГОСТ 5904-82](http://docs.cntd.ru/document/1200022449).

Для определения намокаемости отбирают не менее 9 изделий данного вида.

3. Для определения намокаемости применяется прибор, состоящий из трехсекционной камеры с открывающейся общей дверцей *1* и емкости для воды *2* (чертеж).



Камера из нержавеющей металлической сетки с размерами отверстий не более 2 мм и диаметром проволоки для изготовления сетки 0,5 мм. Размеры камеры 93х80х60 мм.

Емкость для воды диаметром 140 и высотой 150 мм из нержавеющей стали.

Весы лабораторные по [ГОСТ 24104-88](http://docs.cntd.ru/document/1200007578)\* 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания до 500 г или другие весы с аналогичными метрологическими характеристиками.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* С 01.07.2002 г. вводится в действие [ГОСТ 24104-2001](http://docs.cntd.ru/document/1200027328).

Термометр стеклянный технический по [ГОСТ 28498-90](http://docs.cntd.ru/document/1200006121).

Часы песочные на 2 мин.

Секундомер.

4. Для проведения испытания камеру опускают в воду, вынимают, вытирают фильтровальной бумагой с внешней стороны и взвешивают с погрешностью не более 0,01 г.

В каждую секцию камеры закладывают по одному целому печенью или по одной половине галеты или крекера (прямоугольные разрезают по диагонали, круглые - по диаметру) и взвешивают камеру с изделиями на весах с погрешностью не более 0,01 г.

Камеру опускают в сосуд с водой, имеющей температуру 20°С, на 2 мин (для печенья сахарного сдобного и затяжного) и на 4 мин (для галет и крекера).

Камеру вынимают из воды и держат 30 с в наклонном положении для стекания избытка влаги. После этого камеру вытирают с внешней стороны и взвешивают с намокшим изделием. Отношение массы намокшего изделия к массе сухого характеризует степень его намокаемости.

3, 4. (Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

5. Намокаемость , %, вычисляют по формуле

,

где  - масса камеры с намокшим изделием, г;

 - масса пустой камеры (после погружения в воду и вытирания внешней стороны), г;

 - масса камеры с сухим изделием, г.

6. Результат определения вычисляют с точностью до первого десятичного знака и округляют до целого числа.

За окончательный результат испытания принимают среднеарифметическое трех параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать по абсолютной величине 5%.

Предел возможных значений погрешности измерений 8% (0,95).

(Измененная редакция, Изм. N 2).