

**ОПИСАНИЕ ТИПА ГОСУДАРСТВЕННОГО СТАНДАРТНОГО ОБРАЗЦА**  
для Государственного реестра средств измерений Республики Беларусь

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БелГИМ тарного и сертификационного центра  
Н.А. Жагора  
" 19 "

2007 г.

<b>ГСО состава молока (набор Т)</b>	Внесен в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь (раздел "Государственные стандартные образцы состава и свойств веществ и материалов") Регистрационный номер <b>ГСО РБ 1801-06</b>
-------------------------------------	--

ВЫПУСКАЕТСЯ ПО ДОКУМЕНТАЦИИ: Hungarian Dairy Research Institute, Венгрия.

### НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяются для поверки/калибровки анализаторов молока и молочных продуктов при определении содержания жира, белка, лактозы и сухого остатка.

### НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ,

определяющие необходимость применения СО: документация на анализаторы молока и молочных продуктов CombiScope (Lacto Scope, Soma Scope) фирмы "Delta Instruments BV", Нидерланды, или на иные анализаторы молока, допущенные к применению в Республике Беларусь.

### ОПИСАНИЕ

Набор для калибровки состоит из 16 стандартных образцов, имеющих различные значения параметров метрологических характеристик в интервалах, указанных в таблице 1. Стандартные образцы изготовлены на основе натурального молока с добавлением консервантов. Представляют собой жидкость голубоватого цвета, расфасованную по 150 мл в пластмассовые флаконы. Набор флаконов упакован в картонную коробку с охладителем, хранится при температуре 2 – 8 °C.

### НОРМИРОВАННЫЕ МЕТРОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметра	Интервал допустимых значений параметра, г/100 г (%)	Стандартная неопределенность, $u_c = S_x$
Массовая доля жира	0,04 – 5,61	± 0,02
Массовая доля белка	2,40 – 3,88	± 0,02
Массовая доля лактозы	4,44 – 4,96	± 0,04
Массовая доля остатка	9,23 – 14,50	± 0,02

Срок годности экземпляра СО: 2 недели со дня изготовления.

## ЗНАК ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА

Знак Государственного Реестра наносится типографским способом на этикетку.

## РАЗРАБОТЧИК

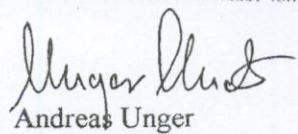
Hungarian Dairy Research Institute, Венгрия  
Адрес: H-9200 Mosonmagyarovar,  
Lucsony u.24 Венгрия

## ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Hungarian Dairy Research Institute, Венгрия  
Адрес: H-9200 Mosonmagyarovar,  
Lucsony u.24 Венгрия

Директор  
Hungarian Dairy Research Institute

MAGYAR  
TEJGAZDASÁGI KÍSÉRLETI INTÉZET M.R.

  
Andreas Unger

