

Изменение № 1 ГОСТ 5898-87 «Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности»

Государственный комитет СССР по стандартам · № 3069

• Действующий акт

Актуально на 30.10.2026.

Как цитировать: "Изменение N 1 ГОСТ 5898-87 "Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности". 3069. <https://bukva.ai/docs/postanovlenie-3069>

(утв. и введено в действие Постановлением Госстандарта СССР от 06.12.1990 № 3069)

Примечание

Документ **введен** в действие с 01.06.1991.

Утверждено и введено в действие
Постановлением Государственного
комитета СССР по управлению

качеством продукции и стандартам от 6 декабря 1990 г. № 3069

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 ГОСТ 5898-87

**«ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
КИСЛОТНОСТИ И ЩЕЛОЧНОСТИ»**

Дата введения 1 июня 1991 года

Пункты 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1. Заменить ссылку: ГОСТ 24104-80 на ГОСТ 24104-88.

Пункты 2.1, 3.1. Заменить ссылки: ГОСТ 9177-74 на ГОСТ 27544-87, ГОСТ 5850-72 на ТУ 6-09-5360-87.

Пункты 2.1, 3.1, 4.1. Заменить ссылку: ГОСТ 18300-72 на ГОСТ 18300-87.

Пункты 2.1, 3.1, 5.1, 6.1. Заменить ссылки: ГОСТ 215-73 на ТУ 25-2021.003-88, ГОСТ 2823-73 на ТУ 25-2021.010-89; ГОСТ 9177-74 на ГОСТ 27544-87.

Раздел 6. Второй абзац дополнить словами: «мармеладных и пастильных изделий и полуфабрикатов для их изготовления».

Пункт 6.3.1. Первый абзац изложить в новой редакции: «Для какао-порошка: 5 г измельченного исследуемого продукта смешивают в стакане с 50 куб. см дистиллированной воды, ускоряя, если требуется, растворение нагреванием до температуры не выше 70 °С, охлаждают до температуры (20 +/- 2) °С.

»

Для мармеладных и пастильных изделий и полуфабрикатов для их изготовления: 50 г измельченного исследуемого продукта смешивают в стакане с 50 куб. см дистиллированной воды и нагревают до полного растворения, а затем охлаждают до температуры (20 +/- 2) °С и добавляют дистиллированную воду до первоначальной массы».
