

## A „Tartósított élelmiszerek — vizsgálati módszerek“ szabványok vizsgálati módszereinél eltűrhető hibaszázalékok

A Konzervipari Tárcaközi Minőségi Bizottság 1956. május 11-én tartott ülésén tárgyalta a Budapesti Konzervgyárnak az analitikai hibahatárok megállapítása tárgyában előterjesztett kérését. A Bizottság a „Tartósított élelmiszerek — Vizsgálati módszerek“ szabványokon előírt egyes vizsgálati módszereknél a következő hibaszázalékokat, illetőleg eltéréseket tartotta megengedhetőnek:

1. *Refraktométerrel mért szárazanyagtartalomnál* a leolvasott és hőmérséklet korrekciót figyelembe vett értékből az eredeti, tehát nem alkoholmentesített anyagnál a megengedhető eltérés:

30 Ref. %-ig  $\pm 0,2$  Ref. %  
30 Ref. % fölött  $\pm 0,5$  Ref. %

Alkoholmentesített anyagnál megengedhető eltérés:

30 Ref. %-ig  $+ 0,3$  Ref. %  
30 Ref. % fölött  $\pm 0,5$  Ref. %

Az eltérések abban az esetben engedhetők meg, ha a tartósított élelmiszer szabványban csak alsó vagy felső határérték szerepel. Amennyiben mindkét határérték szerepel, akkor eltérés nem engedhető meg.

2. *Hangyasav-meghatározásnál* a második tizedesben alkalmazott számkorrekcióval kapott értéktől a megengedhető eltérés  $+5\%$ .

3. *Ecetsav-meghatározásnál* a második tizedesben alkalmazott számkorrekcióval kapott értéktől a megengedhető eltérés  $0,2$  g/liter.

4. *Alkohol-meghatározásnál* a piknométerrel mért értéktől a második tizedesben alkalmazott számkorrekció figyelembe vétele után a megengedhető eltérés  $\pm 5\%$ .

5. *Hamu-meghatározásnál* a második tizedesben alkalmazott számkorrekcióval kapott értéktől a megengedhető eltérés  $\pm 5\%$ .

6. *Hamulágossági szám* megállapításánál az eltérés  $\pm 1,0$  lehet.

7. *Összes sav-meghatározásnál* a második tizedesben korrigált értéktől a megengedhető eltérés  $0,1$  g/100 ml.

8. *Összes kénssav-meghatározásnál* az első tizedesben alkalmazott számkorrekcióval kapott értéktől az eltérés  $+3\%$  lehet.

Hellai László  
a Bizottság elnöke