

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
54902—  
2012

---

**МЕЛАССА  
ТРОСТНИКОВОГО САХАРА-СЫРЦА**

**Технические условия**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2012

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Российским научно-исследовательским институтом сахарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ РНИИСП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 397 «Продукция сахарной промышленности»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 апреля 2012 г. № 62-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2012

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

**Содержание**

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	2
4 Технические требования . . . . .	2
5 Требования безопасности . . . . .	4
6 Требования к охране окружающей среды . . . . .	4
7 Правила приемки . . . . .	4
8 Отбор и подготовка проб . . . . .	5
9 Методы испытаний . . . . .	5
10 Транспортирование и хранение . . . . .	7
Библиография . . . . .	8



**МЕЛАССА  
ТРОСТНИКОВОГО САХАРА-СЫРЦА****Технические условия**

Raw cane sugar molasses. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мелассу тростникового сахара-сырца (далее — меласса), предназначенную для использования в качестве сырья при производстве пищевых продуктов, добавки в корм сельскохозяйственным животным и для технических целей.

Требования к мелассе, обеспечивающие безопасность для жизни, здоровья населения и животных, изложены в 4.1.4, 4.1.5, требования безопасности и охраны окружающей среды изложены в разделах 5 и 6.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ Р 12.3.047—98 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность технологических процессов. Общие требования. Методы контроля
- ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ Р 51659—2000 Вагоны-цистерны магистральных железных дорог колеи 1520 мм. Общие технические условия
- ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 52304—2005 Меласса свекловичная. Технические условия
- ГОСТ Р 52305—2005 Сахар-сырец. Технические условия
- ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
- ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
- ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
- ГОСТ Р 54040—2010 Продукция растениеводства и корма. Метод определения <sup>137</sup>Cs
- ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
- ГОСТ 12.2.003—91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
- ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования
- ГОСТ 12.2.061—81 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам
- ГОСТ 12.2.124—90 Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности

- ГОСТ 12.3.002—75 Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
- ГОСТ 12.4.011—89 Система стандартов безопасности труда. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация
- ГОСТ 17.2.3.02—78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями
- ГОСТ 3885—73 Реактивы и особо чистые вещества. Правила приемки, отбор проб, фасовка, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия
- ГОСТ 6825—91 (МЭК 81—84) Лампы люминесцентные трубчатые для общего освещения
- ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия
- ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения плесневых дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы и основные параметры и размеры
- ГОСТ 26884—2002 Продукты сахарной промышленности. Термины и определения
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 26884, а также следующий термин с соответствующим определением:

**3.1 меласса тростникового сахара-сырца:** Меласса, образующаяся в производстве сахара из тростникового сахара-сырца.

### 4 Технические требования

#### 4.1 Характеристики

4.1.1 Меласса является побочным продуктом производства сахара из тростникового сахара-сырца по ГОСТ Р 52305 по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*, и должна соответствовать требованиям настоящего стандарта.

4.1.2 По органолептическим показателям меласса должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[3].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Густая вязкая непрозрачная жидкость
Цвет	От коричневого до темно-бурого
Запах	Свойственный мелассе при переработке тростникового сахара-сырца, без постороннего запаха
Растворимость в воде	Растворяется в холодной и горячей воде в любых соотношениях

4.1.3 По физико-химическим показателям меласса должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	75,0
Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее	38,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	2,0
Кислотность, ед. рН	От 6,5 до 8,0

4.1.4 При использовании мелассы в производстве пищевых продуктов и для технических целей по микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов она не должна превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

4.1.5 При использовании мелассы как добавки в корм по микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов она не должна превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

4.1.6 Дополнительные требования к качеству и безопасности мелассы могут быть определены по контракту с заказчиком продукции.

## 4.2 Упаковка

4.2.1 Мелассу для реализации разливают в транспортную тару — железнодорожные цистерны по ГОСТ Р 51659 и автоцистерны для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218.

Все виды транспортной тары должны обеспечивать сохранность качества и безопасность мелассы при ее транспортировании и хранении.

4.2.2 Цистерны для мелассы должны быть чистыми, без постороннего запаха, плотно закрываться крышками и иметь нижние сливные устройства. После налива горловина и нижние сливные устройства цистерны должны быть опломбированы.

## 4.3 Маркировка транспортной тары

4.3.1 Каждая единица транспортной тары с мелассой должна иметь маркировку с указанием массы и вместимости, нанесенную непосредственно на поверхность.

4.3.2 Каждая единица транспортной тары с мелассой должна сопровождаться документом с указанием:

- наименования продукции;
- обозначения настоящего стандарта;
- наименования и местонахождения (юридический адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, дистрибьютора;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименования и местонахождения получателя;

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [3].

- массы нетто и брутто;
- номера цистерны;
- номера партии;
- месяца и года выработки продукции;
- даты отгрузки;
- срока хранения;
- информации об использовании в процессе производства мелассы из тростникового сахара-сырца сырья, технологических средств, полученных с применением генно-модифицированных источников.

## 5 Требования безопасности

5.1 Технологические процессы производства мелассы осуществляют с соблюдением требований безопасности по ГОСТ Р 12.3.047, ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.2.124, ГОСТ 12.3.002 и [4].

5.2 Предприятия сахарной отрасли, перерабатывающие тростниковый сахар-сырец, по степени пожаровзрывоопасности относят к категории Б.

5.3 Эксплуатацию зданий, сооружений, помещений, предназначенных для осуществления технологических процессов производства мелассы, проводят с соблюдением требований ГОСТ 12.1.004.

5.4 Рабочие места производства мелассы должны быть организованы по ГОСТ 12.2.061.

5.5 Естественное и искусственное освещение при осуществлении технологических процессов производства мелассы должны соответствовать [5].

5.6 Системы отопления, вентиляции и кондиционирования при осуществлении технологических процессов производства мелассы должны соответствовать [6].

5.7 Воздух рабочей зоны при осуществлении технологических процессов производства мелассы должен соответствовать ГОСТ 12.1.005.

5.8 Средства индивидуальной защиты персонала в производстве мелассы должны отвечать требованиям ГОСТ 12.4.011.

5.9 При производстве мелассы следует соблюдать гигиенические требования к организации технологических процессов согласно [7] и [8].

5.10 Меласса негорюча, невзрывоопасна, нетоксична.

## 6 Требования к охране окружающей среды

6.1 Сточные воды предприятий сахарной отрасли, перерабатывающие тростниковый сахар-сырец, должны подвергаться очистке в соответствии с требованиями [9].

6.2 Выбросы в атмосферу от предприятий сахарной отрасли, перерабатывающих тростниковый сахар-сырец, осуществляют в соответствии с ГОСТ 17.2.3.02 и [10].

6.3 Предприятия сахарной отрасли, перерабатывающие тростниковый сахар-сырец, должны осуществлять размещение и обезвреживание отходов производства и потребления в соответствии с требованиями [11] и [12].

## 7 Правила приемки

7.1 Мелассу отгружают и принимают партиями.

Партия — масса мелассы однородной по качеству, упакованная в однородную транспортную тару, в одной или нескольких транспортных единицах.

7.2 Контроль качества упаковки и транспортной маркировки подлежит каждая единица транспортной тары, входящая в партию.

7.3 Контроль соответствия массы нетто подлежит каждая единица транспортной тары, входящая в партию.

7.4 Контроль качества мелассы по органолептическим и физико-химическим показателям осуществляют путем испытания объединенной пробы, составленной для каждой партии продукции из мгновенных проб. Периодичность контроля содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей мелассы при отгрузке устанавливает изготовитель в соответствии с программой производственного контроля.



7.5 Качество мелассы в поврежденной транспортной таре проверяют отдельно, и результаты испытаний распространяют только на продукцию в этой таре.

7.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний мелассы хотя бы по одному из показателей качества решение о приеме партии принимает заказчик; в случае несоответствия качества мелассы хотя бы по одному из показателей безопасности партию бракуют.

## 8 Отбор и подготовка проб

### 8.1 Оборудование для отбора проб

Средство для отбора проб — металлическая кружка (пробоотборник) с ручкой, вместимостью не менее 500 г.

Емкости и упаковочные средства для проб вместе с системами закрывания должны быть изготовлены из материалов, которые не влияют на запах, вкус или состав проб, иметь вместимость, соответствующую массе отбираемой пробы, быть прочными для противостояния рискам изменения свойств и потере продукта в процессе транспортирования.

### 8.2 Отбор и подготовка проб

#### 8.2.1 Отбор мгновенных проб

Для проверки соответствия качества мелассы требованиям настоящего стандарта от партии отбирают мгновенные пробы общей массой не более 0,5 кг мелассы от каждых 10 т мелассы при наливке (сливе) железнодорожных цистерн и от каждых 5 т мелассы при наливке (сливе) автомобильных цистерн.

Отбор проб проводят в начале, середине и конце налива (слива) в цистерны.

### 8.3 Формирование объединенной пробы

8.3.1 Все отобранные мгновенные пробы мелассы объединяют и тщательно перемешивают, получая объединенную пробу.

8.3.2 Объединенную пробу делят на три равные части: одна поступает в лабораторию для проведения анализа (лабораторная проба), две другие хранят на случай возникновения разногласий в оценке качества мелассы между заказчиком и изготовителем.

Подготовленные на случай разногласий пробы опечатывают или пломбируют. Стекланную посуду с пробой заливают парафином.

Все пробы маркируют этикетками с указанием следующей информации:

- наименование продукта;
- наименование транспортной тары;
- наименование и адрес отправителя (поставщика);
- наименование и адрес получателя (покупателя);
- дата отбора проб;
- масса пробы;
- фамилия и инициалы работника, проводившего отбор проб.

Пробы хранят в защищенном от света месте при температуре не выше 25 °С в течение двух месяцев, а при возникновении разногласий — до их устранения.

8.4 Подготовка проб к анализу для определения токсичных элементов — по ГОСТ Р 52304 (пункт 7.1.5), ГОСТ 26929.

8.5 Подготовка проб к анализу для определения пестицидов — по ГОСТ Р 52304 (пункт 7.1.6).

8.6 Подготовка проб к анализу для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017, ГОСТ Р 54040.

## 9 Методы испытаний

### 9.1 Определение массы нетто мелассы, загруженной в цистерны

#### 9.1.1 Средства измерений

Весы по ГОСТ Р 53228, обеспечивающие точность взвешивания с пределами допускаемой абсолютной погрешности  $\pm 0,05$  т.

### 9.1.2 Проведение определения

Определение массы нетто мелассы в каждой цистерне (как разность результатов взвешиваний массы брутто цистерны и массы цистерны после слива мелассы) и оформление результатов измерений проводят по [13].

### 9.2 Определение внешнего вида и цвета

Метод заключается в визуальном определении внешнего вида и цвета мелассы при рассеянном дневном освещении или при свете люминесцентных ламп.

#### 9.2.1 Вспомогательное оборудование

Лампа люминесцентная типа ЛД по ГОСТ 6825.

Стакан В(Н)-1-100 по ГОСТ 25336.

#### 9.2.2 Проведение определения

Мелассу наливают в химический стакан В(Н)-1-100 и визуально определяют соответствие внешнего вида и цвета требованиям таблицы 1.

### 9.3 Определение запаха

Метод заключается в определении запаха мелассы органолептически.

#### 9.3.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения от 0 °С до 50 °С, ценой деления 0,5 °С по ГОСТ 28498.

Банка стеклянная БО-1 вместимостью 250 см<sup>3</sup> по ГОСТ 3885.

#### 9.3.2 Проведение определения

Стеклянную банку с притертой пробкой наполняют на 3/4 ее объема мелассой. Банку с содержимым закрывают пробкой и выдерживают в течение 1 ч при температуре 18 °С—22 °С. Запах определяют на уровне края банки после ее открытия. При этом запах содержимого должен соответствовать запаху мелассы в соответствии с требованиями таблицы 1.

### 9.4 Определение массовой доли сухих веществ

Метод заключается в определении массовой доли видимых сухих веществ в мелассе по измерению ее показателя преломления в проходящем или отраженном свете.

#### 9.4.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы

Весы по ГОСТ Р 53228 обеспечивающие точность взвешивания с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более  $\pm 0,002$  г.

Рефрактометр с пределом измерения сухих веществ (по сахарозе) от 0 % до 95 %, ценой деления 0,1 %, пределом допускаемой абсолютной погрешности  $\pm 0,1$  %.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерений температуры от 0 °С до 50 °С, ценой деления 0,5 °С по ГОСТ 28498.

Стакан В(Н)-1-100 по ГОСТ 25336.

Палочка стеклянная оплавленная.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение металлических сосудов, состоящих из двух частей одинаковой массы и используемых для разбавления сахарных продуктов в соотношении 1:1.

#### 9.4.2 Проведение определения

В предварительно взвешенном стеклянном стакане вместимостью 100 см<sup>3</sup> взвешивают 50,00 г мелассы и растворяют в 30—35 см<sup>3</sup> дистиллированной воды с температурой (40—60) °С. После охлаждения раствора мелассы до 20 °С раствор доводят дистиллированной водой температурой 20 °С до объема 100,00 см<sup>3</sup>. Раствор тщательно перемешивают и, поместив на призму рефрактометра две-три капли раствора, определяют массовую долю сухих веществ.

Отсчет ведут по шкале, градуированной в единицах массовой доли сухих веществ (по сахарозе).

#### 9.4.3 Обработка результатов

Результат измерения на рефрактометре массовой доли сухих веществ, в процентах, равный удвоенному показанию шкалы прибора, градуированной в единицах массовой доли сухих веществ (по сахарозе), записывают с точностью до первого десятичного знака.

За результат анализа принимают среднее арифметическое значение результатов двух параллельных определений, вычисленный с точностью до первого десятичного знака.

Предел повторяемости (сходимости)  $r$  — абсолютное значение разности между результатами двух параллельных измерений, полученными в условиях повторяемости при  $P = 95$  %, не должен превышать 0,2 %.

Предел воспроизводимости  $R$  — абсолютное значение разности между результатами двух измерений, полученными в условиях воспроизводимости при  $P = 95\%$ , не должен превышать  $0,3\%$ .

Границы абсолютной погрешности измерений массовой доли сухих веществ  $\pm 0,2\%$  при  $P = 95\%$ .

9.5 Определение массовой доли сахарозы по прямой поляризации — по ГОСТ Р 52304 (пункт 7.7.4.)

9.6 Определение массовой доли редуцирующих веществ — по ГОСТ Р 52304 (пункт 7.7.6).

9.7 Определение кислотности — по ГОСТ Р 52304 (подраздел 7.9).

9.8 Определение массовой доли ртути — по ГОСТ Р 52304 (пункт 7.10.2), ГОСТ 26929.

9.9 Определение массовой доли свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178.

9.10 Определение массовой доли кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

9.11 Определение массовой доли мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930.

9.12 Определение общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15.

9.13 Определение плесневых грибов и дрожжей — по ГОСТ 10444.12.

9.14 Определение пестицидов — по ГОСТ Р 52304 (пункт 7.16.2).

9.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017, ГОСТ Р 54040.

## 10 Транспортирование и хранение

10.1 Мелассу хранят в наземных металлических хорошо очищенных резервуарах, покрытых крышей, которая должна надежно предохранять мелассу от попадания атмосферных осадков и талых вод.

10.2 При хранении мелассы не допускается ее нагревание выше  $45\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

10.3 Рекомендуемый срок хранения мелассы — 9 мес с даты выработки (месяц, год).

## Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] Временный максимально допустимый уровень (МДУ) содержания некоторых химических элементов и госсипола в кормах для сельскохозяйственных животных и кормовых добавках. Утвержден Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР от 07.08.87 г., № 123-4/281-87
- [3] Нормы предельно допустимой концентрации нитратов и нитритов в кормах для сельскохозяйственных животных в основных видах сырья для комбикормов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 18.02.89 г., № 143-4/1-52
- [4] Правила по охране труда в сахарной отрасли пищевой промышленности. — Орел: Всероссийский НИИ охраны труда. — Утв. 23 ноября 1995 г.
- [5] СНиП 23-05—95 Естественное и искусственное освещение
- [6] СНиП 2.04.05—91 Отопление, вентиляция и кондиционирование
- [7] МУ 2.2.2.1327—2003 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту
- [8] МУ 2.3.2.1917—2004 Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
- [9] СанПиН 2.1.5.980—2000 Гигиенические требования к охране поверхностных вод
- [10] СанПиН 2.1.6.1032—2001 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест
- [11] СанПиН 2.1.7.1322—2003 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления
- [12] СП 2.1.7.1386—2003 Санитарные правила. Определение класса опасности токсичных отходов производства и потребления
- [13] МИ 1953—2005 Государственная система обеспечения единства измерений. Масса грузов при бесстарных перевозках. Методика выполнения измерений весами и весовыми дозаторами

УДК 664.151.2:006.354

ОКС 67.180.10

Н48

ОКП 91 1211

Ключевые слова: меласса тростникового сахара-сырца, объединенная проба, термины и определения, технические требования, требования к охране окружающей среды, правила приемки, методы контроля, требования безопасности, транспортирование, хранение

Редактор *М.Е. Никулина*  
 Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
 Корректор *Р.А. Ментова*  
 Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 11.10.2012. Подписано в печать 12.11.2012. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Гарнитура Ариал.  
 Усл. печ. л. 1,40. Уч. изд. л. 1,00. Тираж 150 экз. Зак. 1012.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
 www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 8.