

ISO 1841-1

Meat and meat products — Determination of chloride content — Part 1: Volhard method

肉及び肉製品—塩素成分の定量方法—第1部:フォルハルト法

1. 規格の概要 (仮訳)

ISO 1841の第1部では、塩化ナトリウム含有量が1.0% (m/m) 以上の家きんを含む肉及び肉製品の塩化物含有量の測定方法を規定している。

2. 発行状況等

1981年2月にISO 1841が発行された。

その後、改訂され、1996年6月にフォルハルト法を規定した第1部として第1版が発行された。

3. 規格の構成 (仮訳)

まえがき

1 適用範囲

2 定義

3 原理

4 試薬

5 器具

6 サンプリング

7 試験サンプルの準備

8 手順

8.1 試験部分

8.2 除たんぱく

8.3 測定

8.4 空試験

9 計算

10 精度

10.1 併行精度

10.2 室間再現精度

11 試験報告書

附属書A(参考) 参考文献