

Số: 169/QĐ-UB

TP. Hồ Chí Minh, ngày 11 tháng 11 năm 1986

QUYẾT ĐỊNH

- Về việc ban hành 02 tiêu chuẩn địa phương**
- **Saccarin trong thực phẩm – phương pháp thử định tính**
 - **Natibenzoat trong nước giải khát – phương pháp thử**

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

- Căn cứ Luật tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân đã được Quốc hội thông qua ngày 30 tháng 6 năm 1983 ;
- Căn cứ Nghị định 141/CP ngày 24 tháng 8 năm 1982 của Hội đồng Bộ trưởng ban hành điều lệ về công tác tiêu chuẩn hóa ;
- Căn cứ Thông tư số 488/KHKT/TT ngày 5 tháng 6 năm 1966 của Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước về việc xây dựng, xét duyệt, ban hành và quản lý tiêu chuẩn kỹ thuật địa phương của sản phẩm công nghiệp, nông nghiệp ;
- Xét yêu cầu cần thiết của công tác quản lý kỹ thuật ở thành phố Hồ Chí Minh ;
- Theo đề nghị của đồng chí Chủ nhiệm Ủy ban Khoa học và kỹ thuật thành phố Hồ Chí Minh.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Nay ban hành kèm theo quyết định này 02 tiêu chuẩn địa phương về :

- **SACCARIN** trong thực phẩm – phương pháp thử định tính

Ký hiệu 53 TCV 123 - 86

- NATRIBENZOAT trong nước giải khát – phương pháp thử.

Ký hiệu 53 TCV 124 - 86

Điều 2 : Tiêu chuẩn này là căn cứ để đánh giá chất lượng sản phẩm trong phạm vi sản xuất (thuộc các cơ sở quốc doanh, công ty hợp doanh, tập thể và cá thể) cũng như trong lưu thông phân phối.

Điều 3 : Các cơ quan quản lý phải đôn đốc, theo dõi, kiểm tra để đề nghị khen thưởng những cơ sở thực hiện tốt tiêu chuẩn đã ban hành và xử lý nghiêm minh những cơ sở làm ăn gian dối.

Điều 4: Tiêu chuẩn này có hiệu lực kể từ ngày 01-12-1986 và được lưu hành trong toàn thành phố.

Điều 5: Các đồng chí Chánh Văn phòng Ủy ban Nhân dân thành phố, Chủ nhiệm Ủy ban Khoa học và kỹ thuật thành phố, Thủ trưởng các Sở, Ban, Ngành thành phố, Liên hiệp xã thành phố, Chủ nhiệm Ủy ban nhân dân các Quận, Huyện và các cơ sở liên quan đến sản xuất và kinh doanh các mặt hàng này trong thành phố chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ
K/T Chủ tịch
Phó chủ tịch thường trực

(đã ký)

Lê Văn Triết

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Cơ quan biên soạn:

HỘI HỢP TÁC CÁC PHÒNG THÍ NGHIỆM VINATEST

Cơ quan đề nghị ban hành:

CHI CỤC TIÊU CHUẨN – ĐO LƯỜNG – CHẤT LƯỢNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Cơ quan trình duyệt:

ỦY BAN KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Quyết định ban hành số: 169/QĐ-UB ngày 11 tháng 11 năm 1986.

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

Nhóm M

| | | |
|--|--------------------------------------|---------------------------|
| CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM | SACCARIN trong thực phẩm | 53 TCV 123-86 |
| ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH | Phương pháp thử định tính | <i>Có hiệu lực từ ...</i> |

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp thử định tính Saccharin trong thực phẩm bằng phương pháp hóa học.

PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. **Nội dung** : dùng ête êtilic để chiết Saccharin, saccharin tạo màu tím với clorua sắt III.

2. **Dụng cụ và hóa chất** :

- Dung dịch chì axetat 30% PA,

- Dung dịch clorua sắt III, 0,1N PA,
- Ête êtilic tinh khiết PA,
- Dung dịch Natri hidroxit 30% PA,
- Axit clohidric đậm đặc, PA,
- Dung dịch axit sulfuric 10%, PA,
- Becher dung tích 100ml,
- Bình lỏng 125ml,
- Chén sứ đáy tròn dung tích 100ml,
- Bếp cách thủy,
- Lò nung,

3. Chuẩn bị mẫu :

3.1. Mẫu là dung dịch lỏng, như nước giải khát phải lắc đều chai trước khi lấy mẫu phân tích.

3.2. Mẫu là dạng rắn như bánh kẹo, phải nghiền nhỏ, cho vào lọ đựng mẫu khô sạch. Cân 20g mẫu (đã nghiền nhỏ), cho vào cối sứ, thêm 50ml nước cất nóng (60°C), nghiền thật kỹ và chắt lấy nước, lọc qua giấy lọc, tiếp tục thêm 20ml nước nóng, nghiền và chắt lấy nước hai lần. Dung dịch qua lọc dùng để định tính saccharin.

4. Tiến hành thử :

Cho vào becher dung tích 100ml, khoảng 50 – 100ml mẫu (đã chuẩn bị ở phần 3.1 hoặc 3.2), thêm 5ml chì axetat 30%, lắc đều. Sau đó cho khoảng 0,5 – 10ml dung dịch HCl đậm đặc để kết tủa lượng chì thuộc lắc đều và lọc qua giấy lọc. Dung dịch này được trích 3 lần, mỗi lần với 25ml ete etilic và 0,2ml axit clohidric đậm đặc trong bình lỏng. Ête sau mỗi lần trích được giữ trong chén đáy tròn bằng sứ. Sau đó làm bay hơi cho cạn trên bếp cách thủy. Hòa tan cạn trong nước cất, lắc lại 2 lần với ête êtilic (mỗi lần khoảng 10ml ête),

làm bay hơi đến cạn, nếm cạn, nếu có vị ngọt thực hiện tiếp phần định tính saccharin.

Hòa tan cạn trong chén với 2ml nước cất và 4-5 giọt Natrihidroxit 30%. Làm bay hơi cho cạn, cho thêm 2ml nước cất và làm bay hơi đến cạn một lần nữa. Sau đó nung chén ở nhiệt độ 170-200°C trong 20 phút. Để nguội, hòa tan cạn với 2ml nước cất. Trung hòa bằng axit clohidric đậm đặc đến khi đổi màu giấy quỳ tím. Cho vài giọt clorua sắt III, 0,1N (có màu vàng nhạt) nếu có saccharin dung dịch sẽ có màu tím.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Cơ quan biên soạn:

HỘI HỢP TÁC CÁC PHÒNG THÍ NGHIỆM VINATEST

Cơ quan đề nghị ban hành:

CHI CỤC TIÊU CHUẨN – ĐO LƯỜNG – CHẤT LƯỢNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Cơ quan trình duyệt:

ỦY BAN KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Quyết định ban hành số: 169/QĐ-UB ngày 11 tháng 11 năm 1986.

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

Nhóm M

| | | |
|--|---|---------------------------|
| CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM | NATRIBENZOAT trong nước giải khát | 53 TCV 123-86 |
| ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH | Phương pháp thử | <i>Có hiệu lực từ ...</i> |

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp thử chỉ tiêu Natribenzoat trong nước giải khát không có êtanol.

PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. Nội dung : chiết axit benzoat bằng dung môi hữu cơ, đuổi dung môi hữu cơ đến cạn rồi cân cạn còn lại.

2. Dụng cụ và hóa chất :

- Bếp điện,

- Tủ sấy điều chỉnh ở nhiệt độ 105°C,
- Giàn chung cất,
- Bình cầu đáy bằng nút nhám dung tích 150ml và 250ml,
- Bình lỏng 250ml,
- Dung dịch HCl 10% PA,
- Dung dịch cloroform tinh khiết PA,
- Axit tartic tinh thể hay dung dịch 10% PA,
- Cân phân tích chính xác đến 0,0001g.

3. Chuẩn bị mẫu : mẫu là dung dịch lỏng nước giải khát phải lắc đều chai trước khi lấy mẫu phân tích.

4. Tiến hành thử :

Lấy chính xác khoảng 50ml đến 100ml mẫu thử cho vào bình cầu dung tích 150ml thêm một ít axit tartic cho đến khi môi trường làm đổi màu giấy thảo lam và vài viên đá bọt. Lắp bình cầu cho giàn chung cất và tiến hành chung cất đến còn khoảng 10ml, sau đó cho thêm 50ml nước cất và tiếp tục chung cất cho đến khi dung dịch hứng được khoảng 100ml. Chuyển dung dịch cất được vào bình lỏng dung tích 150ml, trích dung dịch cất 3 lần, mỗi lần với 50ml cloroform và 5ml axit HCl 10%. Phần cloroform trích được cho vào bình cầu dung tích 250ml, cho vài viên đá bọt và tiến hành chung cất để thu hồi cloroform cho đến khi trong bình cầu còn khoảng 20ml, làm nguội và chuyển dung dịch còn lại trong bình chung cất sang bình cầu khác dung tích 150ml (đã biết khối lượng), tráng bình chung cất bằng cloroform 3 lần, mỗi lần với 5ml và cho hết dịch tráng vào bình cầu 150ml. Làm bay hơi cloroform đến vừa cạn, đem sấy ở 60 - 70°C trong 15 phút, làm nguội bình cầu trong bình hút ẩm và cân..

5. Tính kết quả :

Hàm lượng Natribenzoat (X) tính ra mg/l theo công thức sau:

$$X = (G_1 - G_0) \times 1000 \times 1 \times \frac{144}{122}$$

Trong đó :

G_1 : - Khối lượng bình cầu và axit benzoic sau khi làm nguội trong bình hút ẩm, tính bằng g;

G_0 : - Khối lượng bình cầu tính bằng g;

144: - Phân tử lượng của Natribenzoat, tính bằng g;

122: - Phân tử lượng axit benzoic, tính bằng g;

M: - Hệ số chuyển đổi ra lít;

1000: - Hệ số chuyển đổi ra mg.