ГОСТ 26809—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, МЕТОДЫ ОТБОРА И ПОДГОТОВКА ПРОБ К АНАЛИЗУ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.1:006.354 Группа Н19

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

Milk and milk products. Acceptance regulations, methods of sampling and preparation for testing

МКС 67.100.10
ОКСТУ 9209

ГОСТ 26809—86

Взамен ГОСТ 3622—68 в части правил приемки, методов отбора и подготовки проб к анализу, ГОСТ 9225—68 в части примечания к п. 1.5.

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27 января 1986 г. № 192 дата введения установлена

с 01.01.87

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2396

Настоящий стандарт распространяется на молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженого (далее — продукция), устанавливает правила приемки, методы отбора проб продукции и подготовку их к анализу.

Пояснения к терминам, применяемым в настоящем стандарте, приведены в приложении.

(Поправка)*.

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Молоко и молочные продукты принимают партиями.

1.2. Партией считают предназначенную для контроля совокупность единиц продукции одного наименования в однородной таре с одинаковыми физико-химическими и органолептическими показателями (одного сорта), произведенных на одном заводе-изготовителе одном технологическом оборудовании, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленную одним сопроводительным документом:

для пастеризованного, стерилизованного молока, сливок, жидких молочных продуктов для детского питания и жидких заменителей цельного молока — продукция из одной емкости;

для жидких кисломолочных продуктов, сметаны, творога и домашнего сыра — продукция из одной емкости; при непрерывном способе производства — продукция, выработанная в одну смену за время непрерывной работы оборудования, из одной емкости нормализованной смеси;

для творожных изделий и полуфабрикатов — продукция из одного замеса — массы продукта, полученного в результате смешивания всех компонентов, предусмотренных рецептурой, в одной емкости;

для мороженого — продукция из нормализованной смеси сырья одной емкости;

для сгущенных молочных консервов и молочного сахара-кристаллизата — продукция одной варки — массы сгущенного продукта, полученного в результате сгущения нормализованной смеси за один цикл работы вакуум-аппарата при периодическом способе сгущения и в результате сгущения нормализованной смеси из одной емкости при непрерывном способе сгущения;

для сухих молочных продуктов, сухих заменителей цельного молока, сухих молочных смесей для детского питания и мороженого — продукция, полученная в результате высушивания смеси из одной емкости (масса партии не должна превышать 4 т);

* Действует только на территории Российской Федерации.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (август 2009 г.) с Поправкой (ИУС 8—2009)

© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

для коровьего масла (сливочного всех видов) и пластических сливок — продукция, выработанная из сливок одной ванны методом преобразования высокожирных сливок, одной сбойки — методом периодического сбивания, одной емкости — методом непрерывного сбивания (объем партии не должен превышать 40 ящиков);

для топленого масла — продукция из одного котла или ванны;

для сыров — продукция из молока одной сыродельной ванны или сыроизготовителя;

для плавленого сыра — продукция из сырья одного котла;

для молочного сахара, пищевого и технического казеина продукция одной сушки;

для продукции в цистернах — продукция каждой цистерны или ее секции.

1.3. Для контроля качества молока и молочных продуктов в цистернах по физико-химическим и микробиологическим показателям отбирают объединенную пробу от каждой партии продукции. Объем объединенной пробы около 1,00 дм^3 (л).

1.4. Для контроля качества молока и молочных продуктов в транспортной и потребительской таре по органолептическим и физико-химическим показателям от каждой партии продукции отбирают выборку.

1.4.1. Объем выборки от партии молока, сливок, жидкого заменителя цельного молока и мороженого в транспортной таре составляет 5 % единиц транспортной тары с продукцией: при наличии в партии менее 20 единиц — отбирают одну.

1.4.2. Объем выборки от партии молока, сливок, жидких кисломолочных продуктов, сметаны в потребительской таре указан в табл. 1.

Таблица 1

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 100	2
От 101 до 200	3
От 201 до 500	4
От 501 и более	5

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают по единице потребительской тары с продукцией.

1.4.3. Объем выборки от партии сметаны, творога, творожной массы и домашнего сыра в транспортной таре составляет 10 % единиц транспортной тары с продукцией. При наличии в партии менее 10 единиц — отбирают одну.

Таблица 2

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 50	2
От 51 до 100	3
От 101 до 200	4
От 201 до 300	5
От 301 и более	6

1.4.4. Объем выборки от партии творога, творожных изделий и домашнего сыра в потребительской таре указан в табл. 2.

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают две единицы потребительской тары с продукцией, если изделия массой до 250 г и одну единицу, если изделия массой 250 г и более.

1.4.5. Объем выборки от партии творожных тортов и тортов из мороженого составляет один торт.

1.4.6. Объем выборки от партии творожных полуфабрикатов и мороженого в потребительской таре составляет 10 % единиц транспортной тары с продукцией. При наличии в партии менее 10 единиц — отбирают одну.

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают одну единицу потребительской тары с продукцией для творожных полуфабрикатов и две единицы — для мороженого.

1.4.7. Объем выборки от партии сгущенных молочных консервов, масла сливочного стерилизованного и сухих молочных продуктов в транспортной таре составляет 3 % единиц транспортной тары с продукцией, но не менее двух единиц для сгущенных молочных консервов и масла сливочного стерилизованного и не менее трех единиц для сухих молочных продуктов.

1.4.8. Объем выборки от партии сгущенных молочных консервов, масла сливочного стерилизованного и сухих молочных продуктов в потребительской таре составляет 3 % единиц транспортной тары с продукцией, но не менее двух единиц. Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают две единицы потребительской тары с продукцией: одну для физико-химического анализа и другую для органолептической оценки или одну единицу для сгущенных молочных консервов и масла сливочного стерилизованного в потребительской таре массой нетто 1000 г и более.

1.4.9. Объем выборки от партии масла в транспортной и потребительской таре составляет 5 % единиц транспортной тары с продукцией. При наличии в партии менее 20 единиц — отбирают одну.

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары с фасованным маслом отбирают 3 % единиц потребительской тары с продукцией.

1.4.10. Объем выборки от партии сыров всех видов указан в табл. 3.

Таблица 3

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке	Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 5	1	От 41 до 60	5
От 6 до 15	2	» 61 » 85	6
» 16 » 25	3	» 86 » 100	7
» 26 » 40	4	» 101 и более	5 %, но не менее 7 единиц

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары с продукцией отбирают одну головку, батон сыра или одну единицу потребительской тары с продукцией.

В выборку не включают твердые сычужные сыры в транспортной таре с маркировкой «сборный».

Таблица 4

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 10	1
От 11 до 20	3
» 21 » 60	6
» 61 и более	10 %, но не менее 6 единиц

1.4.11. Объем выборки от партии молочного сахара, пищевого и технического казеина указан в табл. 4.

От партии молочного сахара-кристаллизата отбирают бочки с начальными, средними и конечными номерами мест партии.

1.5. Внешний вид и маркировку транспортной тары проверяют перед отбором проб по каждой ее единице в партии, а потребительской тары — по каждой ее единице из транспортной тары с продукцией, включенной в выборку.

По результатам проверки приемке подлежит только продукция, упакованная в тару и с маркировкой, которые соответствуют требованиям нормативно-технической документации.

1.6. Для контроля качества молока и молочных продуктов по микробиологическим показателям из партии выделяют по одной единице транспортной или потребительской тары с продукцией (для сыра — по одной головке), для сгущенного стерилизованного молока — 5 единиц потребительской тары с продукцией.

1.7. Температуру, массу и объем молока и молочных продуктов, а также линейные размеры сыров определяют перед отбором проб по каждой единице тары с продукцией, включенной в выборку; для продукции в цистернах — по каждой цистерне или ее секции.

Отбор проб для определения органолептических показателей молока и молочных продуктов проводят перед отбором проб для определения физико-химических показателей, по каждой единице тары с продукцией, включенной в выборку; для продукции в цистернах — по каждой цистерне или ее секции.

Органолептические показатели молочных консервов и сухих молочных продуктов в потребительской таре массой нетто до 1000 г — по каждой единице тары с продукцией, включенной в выборку для органолептической оценки.

1.8. При обнаружении посторонних веществ, плесени в молоке и молочных продуктах в транспортной таре, включенных в выборку, контролю подлежит каждая единица транспортной тары с продукцией в партии. По результатам контроля приемке подлежит только продукция, соответствующая требованиям нормативно-технической документации. При обнаружении посторонних веществ, плесени в молоке и молочных продуктах в потребительской таре партия приемке не подлежит.

Партия подмороженных сливок и сметаны и сливок со сбившимся жиром приемке не подлежит.

1.9. Контроль качества сгущенных молочных консервов и сухих молочных продуктов в потребительской таре проводят отдельно по каждой единице тары с продукцией, включенной в выборку.

1.10. При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из органолептических и физико-химических показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема объединенной пробы от продукции в цистерне или выборки той же партии продукции. Результаты повторных анализов распространяются на всю партию.

2. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

2.1. Общие правила отбора проб

2.1.1. Перед вскрытием тары с продукцией крышки фляг, бочек, банок и т. д. очищают от загрязнений, промывают и протирают.

2.1.2. В первую очередь проводят отбор проб для микробиологических анализов.

Методы отбора проб и подготовку их для микробиологических анализов проводят по ГОСТ 9225—84.

2.1.3. Отбор точечных проб жидких, вязких и сгущенных продуктов проводят кружкой или черпаком вместимостью 0,10; 0,25; 0,50 дм³ (л) с жесткой ручкой длиной от 50 до 100 см, металлической или пластмассовой трубкой внутренним диаметром (9±1,0) мм по всей ее длине и с отверстиями по концам.

Отбор точечных проб полутвердых, твердых и сыпучих продуктов проводят шпателями, ножами или специальными щупами.

При составлении объединенной пробы молока и молочных продуктов число точечных проб от каждой единицы тары с продукцией, включенной в выборку, должно быть одинаковым.

2.1.4. Устройства, используемые для отбора проб, должны быть изготовлены из нержавеющей стали, алюминия или из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для применения в пищевой промышленности. Не допускается применять неисправные, загрязненные или со следами ржавчины устройства.

2.1.5. Стеклянная, металлическая, фарфоровая или полимерная посуда, применяемая при отборе проб, должна быть сухая, чистая, без запаха, иметь соответствующую вместимость и форму, удобную для проведения анализов. Посуду закрывают корковыми, пластмассовыми или обернутыми фольгой резиновыми пробками или крышками.

Допускается отбирать пробы масла, сыра, сухих молочных продуктов в пергамент.

2.2. Отбор проб молока, жидких молочных продуктов для детского питания и жидких заменителей цельного молока

2.2.1. Перед отбором проб молоко и жидкий заменитель цельного молока в цистернах и флягах перемешивают. При механизированном способе перемешивания молоко и жидкий заменитель цельного молока перемешивают во флягах до 1 мин, в автомобильных цистернах — от 3 до 5 мин, в железнодорожных цистернах — от 15 до 20 мин, добиваясь его однородности, не допуская сильного вспенивания и переливания через край люка цистерны.

При отсутствии механизированного способа перемешивания молоко и жидкий заменитель цельного молока в автомобильных цистернах и флягах перемешивают мутовкой, совмещая перемещение ее вниз и вверх с круговыми движениями соответственно 3 и 1 мин.

2.2.2. После перемешивания продукта в целиком заполненных однородных железнодорожных и автомобильных цистернах точечные пробы отбирают из разных мест кружкой, черпаком или трубкой, погружая ее до дна тары. Трубку погружают с такой скоростью, чтобы молоко поступало в нее одновременно с ее погружением. Из каждой секции цистерны точечные пробы отбирают в одинаковом количестве, помещают в посуду, перемешивают и составляют из них объединенную пробу.

При неполном заполнении секций цистерны (ниже метки) или при различной их вместимости объединенные пробы составляют по каждой секции отдельно. Для этого из каждой секции отбирают точечные пробы (не менее двух), помещают их в посуду, перемешивают и составляют объединенную пробу.

2.2.3. После перемешивания продукта во флягах, включенных в выборку, точечные пробы отбирают трубкой из каждой единицы транспортной тары с продукцией. Отбор проб и составление объединенной пробы производят в соответствии с требованиями п. 2.2.2. Объем объединенной пробы около 1,00 дм³ (л).

2.2.4. При составлении объединенной пробы от молока и жидких молочных продуктов для детского питания в бутылках и пакетах, включенных в выборку, продукт перемешивают путем пятикратного перевертывания бутылки и пакета, а при отстое жира в молоке в бутылках или пакетах его нагревают до температуры (32±2) °С на водяной бане температурой (38±2) °С. Затем продукт из бутылок и пакетов сливают в посуду, составляя объединенную пробу.

Объем объединенной пробы от молока в потребительской таре равен объему молока, включенного в выборку.

2.2.5. Из объединенной пробы после перемешивания выделяют пробу, предназначенную до анализа, объемом около 0,50 дм³ (л).

2.3. Отбор проб сливок

2.3.1. Перед отбором проб сливки во флягах, включенных в выборку, перемешивают мутовкой, совмещая перемещение ее вниз и вверх с круговыми движениями в течение 1 мин.

2.3.2. Отбор точечных проб сливок для составления объединенной пробы объемом около 0,50 дм³ (л) проводят в соответствии с требованиями п. 2.2.3.

При отборе точечных проб и составлении объединенной пробы сливок на металлическую трубку надевают резиновое кольцо, при помощи которого снимают слой сливок с наружной поверхности трубки.

Из объединенной пробы сливок после перемешивания выделяют пробу, предназначенную для анализа, объемом около 0,10 дм³ (л).

2.3.3. Объединенную пробу от сливок в бутылках и пакетах, включенных в выборку, составляют в соответствии с требованиями п. 2.2.4. Из объединенной пробы сливок выделяют пробу, предназначенную для анализа, объемом около 0,10 дм³ (л).

2.4. Отбор проб жидких кисломолочных продуктов

2.4.1. Жидкие кисломолочные продукты в потребительской таре перемешивают в зависимости от консистенции продукции путем пятикратного перевертывания бутылки, пакета или шпателем около 1 мин после вскрытия тары.

2.4.2. Кефир, кумыс выливают в химический стакан, помещают его на 10 мин в водяную баню температурой (32±2) °С, перемешивая для удаления углекислоты. Затем продукты из бутылок и пакетов сливают в посуду, составляя объединенную пробу.

Объем объединенной пробы жидких кисломолочных продуктов в потребительской таре равен объему жидких кисломолочных продуктов, включенных в выборку. Из объединенной пробы после перемешивания выделяют пробу, предназначенную для анализа, объемом около 0,10 дм³ (л).

2.5. Отбор проб сметаны

2.5.1. Отбор проб от сметаны во флягах, включенных в выборку, проводят в зависимости от ее консистенции трубкой, черпаком или щупом в соответствии с требованиями пп. 2.3.1. и 2.2.3.

При отборе точечных проб и составлении объединенной пробы сметаны на металлическую трубку надевают резиновое кольцо, при помощи которого снимают слой сметаны с наружной поверхности трубки.

Масса объединенной пробы сметаны около 500 г, пробы, предназначенной для анализа, — около 100 г.

2.5.2. Сметану в потребительской таре перемешивают шпателем около 1 мин после вскрытия тары.

Сметану с густой консистенцией предварительно нагревают до температуры (32±2) °С на водяной бане температурой (38±2) °С. Затем сметану сливают из тары в посуду и составляют объединенную пробу, объем которой равен объему сметаны, включенной в выборку. Из объединенной пробы сметаны выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 100 г.

2.6. Отбор проб творога, творожных изделий и полуфабрикатов, домашнего сыра, сыров для плавления, упакованных в бочки и мешки

2.6.1. Отбор точечных проб творога, творожной массы, домашнего сыра и сыров для плавления в транспортной таре, включенных в выборку, производят щупом, опуская его до дна тары. Из каждой единицы транспортной тары с продукцией отбирают три точечные пробы: одну из центра, другие две — на расстоянии от 3 до 5 см от боковой стенки тары. С помощью шпателя отобранную массу продукта переносят в посуду и тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу массой около 500 г. Продукт с наружной стороны щупа в объединенную пробу не включают.

Из объединенной пробы выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 100 г и от продукции с наполнителями (цукатами, изюмом, орехами и др.) — около 150 г.

2.6.2. Для составления объединенной пробы от творога, творожных изделий, домашнего сыра и творожных полуфабрикатов в потребительской таре, включенных в выборку, отобранную продукцию освобождают от тары. Брикеты замороженного творога и вареники перед отбором проб оставляют при комнатной температуре до полного оттаивания. В творожных полуфабрикатах (варениках, блинчиках с творогом) начинку отделяют от теста. Творог, творожные изделия и полуфабрикаты, домашний сыр и начинку творожных полуфабрикатов переносят в посуду для составления объединенной пробы и тщательно перемешивают.

Масса объединенной пробы творога, творожных изделий, домашнего сыра и творожных полуфабрикатов в потребительской таре равна массе продукции, включенной в выборку, за исключением массы теста для творожных полуфабрикатов.

Из объединенной пробы выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 100 г и от продукции с наполнителями — около 150 г.

2.6.3. Торт массой менее 500 г используют целиком в качестве пробы, предназначенной для анализа.

От торта массой более 500 г при симметрично расположенной отделке, выделяют в качестве пробы для анализа $^1/_4$ часть торта, разрезая его по диагоналям.

При несимметрично расположенной отделке торт разрезают по диагоналям на четыре части и отбирают две из них с расчетом отбора пропорционального количества отделки.

Торт или части торта, предназначенные для анализа, при помощи шпателя или пинцета освобождают от отделки, переносят в посуду и тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, из которой выделяют пробу для анализа массой около 100 г.

Отделку торта помещают в отдельную посуду и направляют на анализ.

2.7. Отбор проб мороженого

2.7.1. Отбор точечных проб мороженого в гильзах, включенных в выборку, проводят нагретым в воде до температуры (38±2) °С щупом, который погружают в продукт на расстоянии от 2 до 5 см от стенки по диагонали до дна гильзы противоположной стенки. Со щупа снимают шпателем пласт мороженого во всю длину щупа и переносят в посуду. Мороженое оставляют при комнатной температуре до полного оттаивания. Из оттаявшей массы отделяют орехи, цукаты, изюм и другие наполнители (при их наличии). Затем ее тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, массой около 500 г.

Из объединенной пробы мороженого выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 100 г.

2.7.2. Для составления объединенной пробы от мороженого в потребительской таре, включенного в выборку, отобранную продукцию освобождают от тары и с помощью пинцета или шпателя — от глазури и вафель, помещают в посуду, оттаивают при комнатной температуре до полного оттаивания, отделяют орехи, цукаты, изюм и другие наполнители и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы мороженого в потребительской таре равна массе продукции, включенной в выборку, за исключением массы глазури, вафель, орехов, цукатов, изюма и других наполнителей.

Из объединенной пробы мороженого выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 100 г.

2.7.3. От партии тортов из мороженого отбор проб проводят в соответствии с требованиями п. 2.6.3.

2.8. Отбор проб сгущенных молочных консервов

2.8.1. До вскрытия отобранные металлические банки массой нетто 1000 г и более, фляги и бочки со сгущенными молочными консервами переворачивают вверх дном и оставляют в таком положении на одни сутки.

Перед отбором проб сгущенные молочные консервы перемешивают, чтобы возможный осадок лактозы был полностью смешан со всей массой продукта. Сгущенные молочные консервы в бочках и флягах перемешивают мешалкой, а в потребительской таре — шпателем от 1 до 2 мин после вскрытия тары.

2.8.2. Если на дне банки со сгущенными молочными консервами с сахаром обнаружен осадок, банку погружают в воду температурой (55±5) °С и снова перемешивают до получения однородной массы, не допуская повышения температуры продукта выше (28±2) °С, затем охлаждают его до (20±2) °С.

2.8.3. Отбор точечных проб и составление объединенной пробы сгущенных молочных продуктов в цистернах, а также в бочках и флягах, включенных в выборку, проводят в соответствии с требованиями пп. 2.2.2, 2.2.3. Точечные пробы отбирают из разных мест щупом или пробником, погружая их до дна тары. Масса объединенной пробы около 1 кг.

Из объединенной пробы сгущенных молочных консервов выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 300 г.

2.8.4. От сгущенных молочных консервов в потребительской таре точечные пробы отбирают пробником, щупом или ложкой после вскрытия тары, помещают в посуду и составляют пробу для анализа массой около 300 г.

2.9. Отбор проб сухих молочных продуктов, сухих заменителей молока и сухих молочных смесей для детского питания и мороженого

2.9.1. Отбор точечных проб сухих молочных продуктов в транспортной таре, включенных в выборку, проводят щупом из разных мест каждой единицы транспортной тары с продукцией. Щуп погружают в продукт на расстоянии от 2 до 5 см от стенки по диагонали до дна тары противоположной стенки. Точечные пробы помещают в посуду, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу массой около 1,20 кг, и выделяют из нее пробу, предназначенную для анализа, массой около 200 г.

2.9.2. Отбор точечных проб от сухих молочных продуктов в потребительской таре, включенных в выборку, и составление пробы для анализа проводят в соответствии с требованиями п. 2.8.4.

2.10. Отбор проб коровьего масла (сливочного всех видов, топленого) и пластических сливок

2.10.1. Точечные пробы от масла в транспортной таре, включенного в выборку, отбирают щупом. При упаковывании масла в бочки щуп погружают наклонно от края бочки к центру, при упаковывании масла в ящики щуп погружают по диагонали от торцовой стенки к центру монолита масла. Пробу масла при температуре ниже 10 °С отбирают щупом, нагретым в воде температурой (38±2) °С.

Для составления объединенной пробы от нижней части столбика масла, взятого щупом из каждой единицы транспортной тары с продукцией, отбирают ножом точечную пробу масла массой около 50 г и помещают в посуду для составления объединенной пробы. Оставшуюся на щупе верхнюю часть столбика масла длиной 1,50 см возвращают на прежнее место и аккуратно заравнивают поверхность масла.

2.10.2. От масла в потребительской таре, включенного в выборку, точечную пробу массой около 50 г отбирают ножом от каждого брикета масла, предварительно сняв упаковку и наружный слой продукта толщиной от 0,50 до 0,70 см. Точечные пробы помещают в посуду для составления объединенной пробы.

От масла в брикетах массой 50 г и менее объединенную пробу составляют из целых брикетов масла без снятия наружного слоя масла, предварительно удалив с них упаковку.

От масла сливочного стерилизованного в металлических банках отбор проб производят в соответствии с требованиями п. 2.8.4.

2.10.3. Объединенную пробу масла помещают в водяную баню температурой (30±2) °С. При постоянном перемешивании пробу нагревают до получения размягченной массы и выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 50 г.

2.11. Отбор проб сыра

2.11.1. Точечные пробы сыра отбирают с двух противоположных сторон каждой головки сыра, включенной в выборку, щупом, вводя его на глубину $^3/_4$ длины.

Для оценки органолептических показателей отбор точечной пробы проводят с одной стороны головки сыра.

При отборе точечных проб крупных твердых сычужных сыров, имеющих форму цилиндра или бруска, щуп вводят с торцовой стороны ближе к центру; при отборе точечных проб мелких твердых сычужных сыров, имеющих круглую форму, щуп вводят с верхней части головки до центра. От вынутых столбиков сыра отделяют корковый слой длиной около 1,50 см. Последующую за корковым слоем часть столбиков длиной около 4,50 см помещают в посуду для составления объединенной пробы.

При отборе точечных проб мелких твердых сычужных сыров, имеющих форму низкого цилиндра, щуп вводят с цилиндрической поверхности, имеющих форму бруска — с диагонали торцовой стороны. В обоих случаях щуп вводят, отступив от одного из оснований головки сыра на $^1/_3$ высоты. От вынутых столбиков сыра отделяют пробы длиной 3 см, у которых удаляют корковый слой длиной 1 см. Последующую за корковым слоем часть столбиков длиной около 2 см помещают в посуду для составления объединенной пробы.

Верхнюю часть столбиков сыра с корковым слоем возвращают на прежнее место, а поверхность сыра заливают расплавленным полимерно-парафиновым сплавом для покрытия сыров или оплавляют металлической пластиной.

2.11.2. Отбор точечных проб мягких сыров (рокфор, городской, рамбинас и др.), рассольных (брынза, чанах и др.) и составление объединенной пробы проводят в соответствии с требованиями для мелких твердых сыров, предусмотренными в п. 2.11.1. Для составления объединенной пробы рассольных сыров используют целиком весь столбик сыра, отобранный щупом. Отбор точечных проб от сыра сулугуни и сыров подобной ему формы проводят, вырезая ножом сектор длиной дуги около 2 см.

2.11.3. От батона колбасного сыра точечные пробы, каждая массой около 20 г, отрезают ножом в поперечном направлении на расстоянии не менее 5 см от края батона, снимая уплотненный слой сыра толщиной 0,2—0,3 см. Точечные пробы помещают в посуду для составления объединенной пробы.

2.11.4. От всех видов плавленых сыров в потребительской таре, включенных в выборку, точечные пробы, каждая массой около 20 г, отбирают ножом из разных мест каждой единицы потребительской тары с продукцией и помещают в посуду для составления объединенной пробы. От плавленого сыра в брикетах массой 30 г и менее объединенную пробу составляют из целых брикетов плавленого сыра, предварительно удалив с них упаковку.

2.11.5. Точечные пробы твердых и мягких сычужных сыров и, близких к ним по консистенции, рассольных и зеленого сыров протирают через мелкую терку, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, из которой выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой 50 г.

Точечные пробы мягких и пастообразных плавленых сыров растирают в ступке, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, из которой выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 50 г.

Точечные пробы всех видов плавленых сыров, кроме пастообразных, измельчают ножом или протирают через терку, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, из которой выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 50 г.

2.12. Отбор проб молочного сахара, пищевого и технического казеина

2.12.1. Отбор точечных проб молочного сахара, пищевого и технического казеина проводят из разных мест каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, зерновым щупом, погружая его через всю толщу продукта. Точечные пробы помещают в посуду, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу массой около 1,2 кг, которую подготовляют в соответствии с требованиями п. 2.9.1 и выделяют из нее пробу, предназначенную для анализа, массой около 300 г.

2.12.2. Молочный сахар-кристаллизат тщательно перемешивают и отбирают точечные пробы из разных мест каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку. Точечные пробы отбирают пробником, погружая его через всю толщу продукта, и помещают в посуду для составления объединенной пробы массой около 300 г. Объединенную пробу сахара-кристаллизата тщательно перемешивают и выделяют из нее пробу, предназначенную для анализа, массой около 100 г.

2.13. Молоко и молочные продукты, оставшиеся после составления объединенной пробы и пробы, предназначенной для анализа от продукции в транспортной таре, присоединяют к партии.

2.14. Маркировка, транспортирование и хранение

2.14.1. Пробы, направляемые в местную лабораторию завода, холодильника, базы, снабжают этикеткой с обозначением наименования продукции, предприятия-изготовителя, номера партии и даты выработки.

2.14.2. Пробы, направляемые в лабораторию вне завода, базы, холодильника, снабжают этикеткой и актом отбора проб с указанием:

места отбора проб;

наименования предприятия-изготовителя;

наименования, сорта и даты выработки продукта;

номера, объема партии;

температуры продукта в момент отбора пробы;

даты и часа отбора пробы;

должности и подписи лиц, отобравших пробу;

показателей, которые должны быть определены в продукте;

наименования сдатчика, наименования приемщика, номера и даты транспортного документа;

обозначения стандарта или технических условий на продукт.

Пробы пломбируют или опечатывают. Бутылки и банки перевязывают вокруг горловины крепкой ниткой или шпагатом, концы которых закидывают на верх пробки или крышки и там пломбируют. Пробы в банках, коробках, фольге и т. д. завертывают в пергамент или плотную бумагу, прошивают или перевязывают крепкой ниткой или шпагатом и пломбируют.

2.14.3. Пробы молока и молочных продуктов должны доставляться в лаборатории сразу после их отбора. До начала анализа пробы молока и молочных продуктов следует хранить при температуре от 2 до 8 °С, пробы мороженого — при температуре не выше минус 2 °С. Анализ проб продуктов проводят сразу после доставки их в лабораторию, но не позднее, чем через 4 ч после их отбора.

3. ПОДГОТОВКА ПРОБ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

3.1. Пробы молока, жидких заменителей цельного молока, сливок, сметаны, жидких кисломолочных продуктов, мороженого перемешивают путем перевертывания посуды с пробами не менее трех раз или переливания продукта в другую посуду и обратно не менее двух раз.

Пробы молока и молочных продуктов доводят до температуры (20±2) °С.

3.2. Пробы жидких кисломолочных продуктов и сметаны, имеющие густую консистенцию, а также пробы продуктов с отстоявшимся слоем сливок, нагревают на водяной бане до температуры (32±2) °С, после чего охлаждают до (20±2) °С.

3.3. Пробы творога, творожной массы, творожных изделий, полуфабрикатов и плавленых сладких сыров с наполнителями растирают в ступке до получения однородной консистенции, предварительно удалив с помощью пинцета, шпателя или ложки из проб продукции с наполнителями цукаты, изюм, орехи.

3.4. Пробы сгущенных и сухих молочных продуктов растирают в ступке и тщательно перемешивают.

3.5. Пробы молочного сахара и казеина, предназначенные для анализа, измельчают в ступке или на лабораторной мельнице. Порошок просеивают через сито с отверстиями диаметром от 0,40 до 0,50 мм без остатка.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ПОЯСНЕНИЕ К ТЕРМИНАМ, ПРИМЕНЯЕМЫМ В НАСТОЯЩЕМ СТАНДАРТЕ

Термин	Пояснение
Единица продукции	Определенное в установленном порядке количество нештучной или штучной продукции (масса нетто продукции в бочке, ящике, бутылке, банке, брикете, стаканчике и др.)
Тара	Элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения продукции (банка, стаканчик, ящик и др.)
Потребительская тара	Тара, поступающая к потребителю с продукцией и не представляющая собой самостоятельную транспортную единицу (бутылка, банка, пакет, коробочка, стаканчик, брикет, пергамент, фольга для упаковки продукции и др.)
Транспортная тара	Тара, образующая самостоятельную транспортную единицу (фляга, ящик, бочка, цистерна и др.)
Выборка	Совокупность единиц продукции, отобранной для контроля из партии
Объем выборки	Число единиц транспортной или потребительской тары с продукцией, составляющих выборку
Точечная проба	Проба, взятая единовременно из определенной части нештучной продукции (пробы продукции из цистерны, фляги, от монолита масла в ящике или брикета масла и др.)
Объединенная проба	Проба, составленная из серии точечных проб, помещенных в одну емкость
Проба	Определенное количество нештучной продукции, отобранное для анализа

Поправка к ГОСТ 26809—86* Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	Настоящий стандарт распространяется на молоко и молочные продукты и устанавливает	Настоящий стандарт распространяется на молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженого (далее — продукция), устанавливает

* Действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 8 2009 г.)

gost.e-ecolog.ru