ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54607.1— 2011

Услуги общественного питания

МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 1

Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2020 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2012, 2020

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 Требования к отбору проб продукции 3
5 Подготовка проб продукции к физико-химическим испытаниям 7
Приложение А (обязательное) Нормы отбора проб продукции общественного питания для физико-химических испытаний 9

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 1

Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products.
Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает правила отбора, упаковки, доставки, хранения и нормы отбора проб продукции общественного питания для проведения лабораторных испытаний, а также правила подготовки проб продукции к физико-химическим испытаниям в лабораторных условиях.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний[1), 2)]

ГОСТ 5667 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009[3)] Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

ГОСТ 26809 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу[4)]

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 50647[5)] Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ Р 53008[6)] Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия

ГОСТ Р 53104[7)] Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

---

1) Действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

2) Действует ГОСТ 32951—2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия».

3) Действует ГОСТ ISO/IEC 17025—2019.

4) Действуют ГОСТ Р 55063—2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля», ГОСТ Р 55361—2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

5) Действует ГОСТ 31985—2013.

6) Действует ГОСТ 31936—2012.

7) Действует ГОСТ 31986—2012.

Издание официальное

ГОСТ Р 53597[1)] Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ Р 54004[2)] Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50647, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **отбор проб:** Процедура по выделению или составлению пробы продукции с целью проведения лабораторного контроля (испытаний).

3.2 **проба (репрезентативная проба) продукции:** Одна или несколько единиц продукции, отобранных установленными способами из партии, позволяющих получить полную и достоверную информацию о заданных характеристиках продукции.

Примечание — Репрезентативная проба сохраняет характеристики партии продукции, из которой была выбрана; частным случаем репрезентативной пробы является точечная проба, когда у каждого элемента или части продукции существует равная вероятность попасть в пробу.

3.3 **точечная (мгновенная) проба (выемка):** Количество продукции, отобранной из одного места за один прием от данной партии для составления объединенной пробы.

Примечание — В некоторых случаях отбора проб от однородной фасованной продукции и штучных полуфабрикатов (из мяса, рыбы, птицы и т. п.) точечная проба может выступать в качестве репрезентативной контрольной или лабораторной пробы.

3.4 **объединенная проба:** Совокупность точечных (мгновенных) проб.

3.5 **средняя проба:** Часть объединенной пробы, предназначенная для проведения испытаний и формирования лабораторной и контрольной проб.

Примечание — Для небольших партий продукции средняя проба одновременно является лабораторным образцом.

3.6 **лабораторная проба:** Часть средней пробы, предназначенная для проведения лабораторных испытаний, направленная и доставленная в лабораторию.

3.7 **контрольная проба:** Часть средней пробы, хранящаяся в лаборатории, проводящей испытания, или у изготовителя продукции и предназначенная для повторного или арбитражного испытания при возникновении споров по результатам лабораторных испытаний.

Примечание — Количество (масса или объем) контрольной пробы должно быть достаточным для испытаний.

3.8 **единица продукции:** Одно штучное изделие или определенное количество (масса или объем) нештучной продукции.

Примечание — К штучным изделиям относят формованные кулинарные изделия, мучные кулинарные изделия, мучные кондитерские и булочные изделия и т. п.; к нештучной продукции — одну порцию блюда, супа, гарнира, соуса, напитка.

[1)] Действует ГОСТ 31467—2012.

[2)] Действует ГОСТ 31904—2012.

3.9 **навеска:** Точно отвешенная (отмеренная) часть лабораторной пробы, выделенная для анализа с учетом класса точности, предела взвешивания, цены деления и предела допустимой погрешности весоизмерительных приборов.

4 Требования к отбору проб продукции

4.1 Общие положения

4.1.1 При отборе проб следует руководствоваться настоящим стандартом с учетом требований ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009, раздел 5, подраздел 5.7.

4.1.2 Отбор проб проводят с учетом контролируемых факторов, обеспечивающих достоверность последующих результатов испытаний.

4.1.3 Отбор проб продукции общественного питания осуществляют специалисты (специалист), обладающие соответствующими навыками и умениями согласно ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009, раздел 5, подразделы 5.2, 5.7. Отбор проб, как правило, проводят в присутствии представителя предприятия общественного питания.

4.1.4 Отбор проб продукции общественного питания проводят:

- с целью идентификации продукции общественного питания;
- для проведения испытаний по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям;
- для определения потенциально опасных химических соединений (токсичных элементов, микотоксинов, охратоксина А, диоксинов, антибиотиков, пестицидов, нитратов, агрохимикатов, в т. ч. фумигантов, гормональных препаратов), радионуклидов, ГМО, ГММ для отдельных видов продукции.

Отбор проб продукции общественного питания проводят отдельно для последующего проведения органолептических, физико-химических и микробиологических испытаний.

4.1.5 Отбор проб продукции общественного питания осуществляют дифференцированно:

- для продукции, изготовленной по техническим документам, предназначенной для реализации вне предприятия питания, упакованной в потребительскую и транспортную упаковку, — в экспедиции при отгрузке;
- для заказных блюд — на производстве непосредственно после индивидуального изготовления;
- для продукции массового изготовления — на производстве после окончания технологического процесса ее изготовления (из стационарных и передвижных котлов, варочных устройств, другого теплового оборудования, наплитной посуды), на раздаточных линиях из мармитов, гастроемкостей и столовой посуды, а также с прилавков магазинов и отделов кулинарии и в иных местах ее реализации после доставки и/или хранения.

4.2 Требования к посуде и инвентарю для отбора проб

4.2.1 Пробы отбирают вручную в тару с помощью специального инвентаря (шпателя, пинцета, скальпеля и т. п.) и/или столовых и кухонных приборов (вилки, ложки, ножа, разливательной ложки и т. п.).

4.2.2 В качестве тары для отбора проб используют различную посуду и емкости (стеклянные банки, контейнеры и боксы из полимерных материалов с плотно закрывающимися крышками, металлические судки и пр.), пищевую фольгу, пищевую полимерную пленку, многослойные полиэтиленовые пакеты и т. п. Жидкие пробы (супы, напитки и др.) помещают в сухую, чистую стеклянную или полиэтиленовую посуду: банки или бутылки с навинчивающимися пробками. Пробы плотных продуктов (кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы и др.) помещают в двухслойные полиэтиленовые пакеты или контейнеры.

4.2.3 Критериями для выбора посуды и емкостей, используемых для отбора и хранения проб, являются:

- предохранение пробы от потерь или от загрязнения другими веществами;
- возможность легко и плотно закрывать посуду;
- соответствие емкости и формы тары размерам, форме и массе отбираемой пробы продукции;
- пригодность к повторному использованию;
- химическая инертность материала, использованного для изготовления посуды (емкостей) и ее крышек;
- возможность проведения очистки и обработки стенок посуды.

Для отбора могут быть использованы одноразовые пробоотборники.

4.2.4 Посуда и емкости, используемые для отбора проб продукции общественного питания и их хранения, должны быть изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Материалы, используемые для изготовления посуды, емкостей и инвентаря, непосредственно контактирующие с продукцией, должны быть водо- и жиростойкими, нерастворимыми, неабсорбирующими. Посуда и емкости должны быть сухими, чистыми, не должны влиять на химический состав продукта и придавать продукту какой-либо посторонний вкус или запах.

4.3 Методы отбора проб

4.3.1 Отбор проб продукции общественного питания, на которую имеются нормативные и технические документы (национальные стандарты, стандарты организаций, технические условия), проводят согласно требованиям соответствующих положений этих документов.

4.3.2 Для заказных блюд, изготовленных на предприятиях питания, отбирают для испытаний непосредственно единицу продукции.

4.3.3 Порядок отбора проб продукции общественного питания массового изготовления, вырабатываемой по технологическим и технико-технологическим картам, включает в себя:

- выделение однородной партии продукции;
- определение количества и отбор точечных проб;
- составление объединенной пробы и формирование из нее средней пробы для лабораторных испытаний.

4.3.4 Средняя проба продукции может быть разделена на три части:

- для установления средней массы продукции;
- для проведения органолептической оценки продукции;
- для проведения лабораторных испытаний продукции.

4.3.5 Пробы продукции для микробиологических испытаний отбирают отдельно, до отбора проб, для органолептической оценки и физико-химических испытаний, для исключения микробного загрязнения из окружающей среды.

Отбор проб продукции для проведения микробиологических испытаний проводят в соответствии с ГОСТ Р 54004, по нормативным и техническим документам на микробиологические методы испытаний для продукции конкретных видов.

4.3.6 Органолептическую оценку продукции общественного питания в лаборатории проводят в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53104 или по нормативному и/или техническому документу изготовителя, используя пробу по 4.3.4.

4.3.7 Отбор проб кулинарных полуфабрикатов, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, а также исходного продовольственного сырья и пищевых продуктов для определения содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и т. д., радионуклидов, ГМО, ГММ проводят в соответствии с требованиями нормативных и технических документов.

4.3.8 Отбор проб продукции в потребительской и транспортной упаковках

4.3.8.1 Из точечных проб, в качестве которых используют продукцию, содержащуюся в потребительской упаковке, составляют объединенную пробу. Для отбора проб вскрывают все единицы индивидуальной или групповой упаковки, если их не более пяти, а в более крупной упаковке — каждую вторую или третью единицы, но не менее пяти. Масса объединенной пробы должна быть не менее 0,5 кг или 0,5 л.

4.3.8.2 Если масса (объем) продукции, содержащейся в отобранной потребительской упаковке, меньше требуемой, то количество единиц упаковок должно быть увеличено. Если масса продукта, содержащаяся в отобранной потребительской упаковке, больше требуемой, то от каждой отобранной единицы потребительской упаковки отбирают точечные пробы одинаковой массы, тщательно перемешав продукцию перед отбором.

4.3.8.3 От продукции в транспортной или потребительской упаковке, масса которой больше массы пробы, и от неупакованной продукции пробы отбирают путем взятия точечных проб из разных мест и с различной глубины, а также с поверхностных слоев, соприкасающихся с упаковкой, в одну посуду или емкость или каждую пробу в отдельную посуду или емкость в зависимости от цели испытания.

4.3.9 Отбор проб жидкой продукции в потребительской и транспортной упаковках

Если состав жидкой продукции в транспортной таре неоднороден по высоте, то содержимое тщательно перемешивают и отбирают точечные пробы из разных слоев массой от 100 до 500 г каждая.

Количество точечных проб от каждой единицы транспортной упаковки должно быть не менее двух. Общая масса пробы от каждой отобранной единицы транспортной упаковки должна быть от 0,3 до 3,0 кг в зависимости от массы продукции, требуемой для проведения испытаний.

При перемешивании продукции проводят визуальную проверку наличия посторонних примесей и плесеней. При их обнаружении испытания не проводят.

4.3.10 Отбор проб от кусковых продуктов

Отбор проб от кусковых продуктов массой нетто до 1000 г проводят по 4.3.8.

Пробы от кусковых продуктов массой нетто более 1000 г отбирают одним из следующих способов:

- отрезают или вырезают часть продукта ножом или другим инструментом, при этом у изделий квадратной формы разрез делают перпендикулярно к грани, у изделий продольной формы — перпендикулярно к продольной оси, у шарообразных изделий — клинообразно;
- продукт в нескольких местах надрезают ножом и с поверхности разреза и из глубины продукта скальпелем берут необходимое количество кусков, которые пинцетом переносят в посуду с широким горлом;
- срезают поверхностный слой продукта толщиной от 0,5 до 1,0 см ножом и с помощью пробоотборника выдавливают (выжимают) продукт в посуду с широким горлом, этот прием повторяют до тех пор, пока не отберут необходимую массу пробы, при отборе из глубины продукта его просверливают в разных местах не менее чем до половины высоты;
- от твердого или хрупкого продукта пробы отбирают с помощью ножа или другого инструмента.

4.3.11 Отбор проб от жидкой (супы, заправки, соусы, напитки) или пастообразной (пюреобразной) продукции

Из емкости объемом до 1 дм^3 пробу отбирают пипеткой или половником. Если продукт неоднороден по высоте емкости, то содержимое ее перед отбором пробы тщательно перемешивают.

Из емкости объемом более 1 дм^3 пробы отбирают с различной глубины не менее чем из трех слоев продукта в одну посуду или каждую пробу в отдельную посуду, в зависимости от цели анализа.

4.3.12 Отбор проб от продуктов смешанной консистенции

Пробы отбирают таким образом, чтобы в них входили все компоненты в соотношении, в котором они находятся в продукте.

4.3.13 Отбор проб кондитерских изделий

Отбор проб кондитерских изделий проводят по ГОСТ 5904.

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

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 (диаметру) на четыре части и отбирают две из них с расчетом отбора пропорционального количества отделки.

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

Отделку торта помещают в отдельную посуду и направляют на анализ.

4.3.14 Отбор проб булочных и мучных кулинарных изделий

Отбор проб булочных и мучных кулинарных изделий проводят по ГОСТ 5667.

4.3.15 Отбор проб мороженого

Отбор проб мороженого проводят по ГОСТ 26809.

4.4 Требования к документальному оформлению отбора проб

4.4.1 При отборе образцов должны быть использованы документированные процедуры регистрации соответствующих данных и операций, имеющих отношение к отбору проб. Эти записи должны включать в себя используемые процедуры отбора проб, идентификацию специалистов, проводящих отбор проб, условия отбора (при необходимости).

4.4.2 Результаты отбора проб оформляют в установленном порядке актом отбора проб в двух экземплярах. Первый экземпляр акта прилагают к пробам, направляемым в лабораторию, второй экземпляр оставляют на предприятии.

4.4.3 В акте отбора проб указывают следующие сведения:

- номер и дату составления акта;
- наименование продукции;
- наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена продукция, или номер рецептуры;
- дату, время (часы, минуты) выработки особо скоропортящейся продукции;
- цель отбора продукции;
- порядковый номер пробы (при необходимости);
- дату, время и место отбора пробы;
- номер партии (при наличии);
- массу пробы,
- объем или массу партии, от которой отобрана проба;
- наименование, адрес аккредитованной испытательной лаборатории;
- фамилию и должность лица, отобравшего пробу;
- фамилию и должность представителя предприятия (организации), в присутствии которого проведен отбор.

Акт отбора проб может содержать дополнительную информацию: о способе, времени и условиях транспортирования проб, о номере пломбы, об описании оттиска печати и пр.

При необходимости допускается кодирование образцов продукции. В этом случае в акте обозначают только условные (кодовые) номера проб, а соответствие номеров проб конкретным наименованиям, партиям и изготовителям продукции приводят в приложении к акту.

Приложение к акту не подлежит направлению в испытательную лабораторию, а применяется для последующей интерпретации оценки полученных результатов.

4.4.4 Каждую пробу маркируют (нумеруют) в соответствии с актом отбора проб, при необходимости опечатывают печатью лаборатории и снабжают номером пломбы или ярлыком обеспечения сохранности. В случае если испытания проводятся по инициативе предприятия питания или контролирующего органа, пробы продукции пломбируют пломбой или опечатывают печатью этих организаций.

4.4.5 Для обеспечения достоверности результатов испытаний при отборе проб продукции лаборатория вправе запросить у предприятия нормативные и технические документы, в соответствии с которыми изготовлена продукция: стандарты организации, технические условия, технологические инструкции, технологические и технико-технологические карты, содержащие рецептуры и требования к технологическим процессам.

4.4.6 В случае возникновения разногласий при отборе проб продукции, а также по требованию заинтересованной стороны должен быть проведен отбор проб удвоенного количества средней пробы, одну часть которой направляют на испытания, а вторую оставляют на предприятии, если срок годности продукции превышает продолжительность проведения испытаний. Вторая средняя проба должна быть опечатана или опломбирована и должна храниться в течение срока годности продукции в соответствии с требованиями документа, по которому данная продукция изготовлена, до получения результатов испытаний в лаборатории, проводящей испытания.

4.5 Требования к нормам отбора проб

Объем пробы устанавливают в зависимости от количества определяемых показателей и вида испытаний в соответствии с нормативным документом на метод определения показателя.

Норму пробы продукции (в массе, объеме, штуках и т. д.) определяют минимальным количеством, достаточным для проведения испытаний определенного вида.

Нормы отбора проб кулинарных полуфабрикатов для физико-химических испытаний представлены в таблице А.1 приложения А.

Нормы отбора проб кулинарных, кондитерских и булочных изделий для физико-химических испытаний представлены в таблице А.2 приложения А.

Нормы отбора проб блюд и основных изделий в блюдах для физико-химических испытаний представлены в таблице А.3 приложения А.

4.6 Транспортирование проб

4.6.1 Транспортирование проб продукции осуществляют в соответствии с принятыми в лаборатории процедурами в условиях, обеспечивающих защиту их целостности и сохранение качества, используя контейнеры, боксы, сумку-холодильник, термос с хладагентом и другую аналогичную транспортную упаковку.

4.6.2 Посуду (емкости) с пробами упаковывают в транспортную упаковку таким образом, чтобы она не влияла на состав пробы и не приводила к потерям определяемых показателей при транспорти-

рования. Транспортная упаковка должна быть сконструирована таким образом, чтобы препятствовать самопроизвольному открыванию емкостей.

4.6.3 Пробы продукции, вырабатываемой по техническим условиям, стандартам организации и пр., транспортируют в соответствии с условиями, установленными в нормативной и технической документации на каждый вид продукта.

4.6.4 Пробы продукции, требующие хранения при температуре не выше 6 °С, обязательно помещают в сумку-холодильник или обкладывают сухим льдом (CO_2).

Пробы замороженной продукции укладывают в изотермическую тару (термос, изотермическую коробку), или обкладывают сухим льдом (CO_2), или упаковывают другим способом, обеспечивающим сохранение проб в замороженном состоянии при температуре не выше минус 15 °С.

4.6.5 Пробы должны быть доставлены в лабораторию в неповрежденном состоянии, без нарушения целостности упаковки, пломбы, печати.

4.6.6 Пробы скоропортящейся продукции доставляют для испытаний в лабораторию в возможно короткие сроки, но не позднее 3 ч с момента их отбора, за исключением продуктов, на которые предусмотрены специальные условия для транспортирования проб в нормативных и технических документах. Пробы коктейлей с молочными продуктами доставляют в срок не позднее 2 ч, алкогольных коктейлей — не позднее 4 ч с момента их приготовления.

4.7 Приемка проб продукции в лаборатории

Пробы продукции, поступившие в лабораторию для испытаний, принимают согласно прилагаемому к ним акту отбора проб и регистрируют с целью прослеживаемости и идентификации в соответствии с процедурой, принятой в лаборатории.

В случае несоответствия пробы акту отбора проб, нарушения целостности и сохранности пломбы (печати), пробу не принимают на испытания, о чем уведомляют организацию, направившую пробу.

4.8 Хранение проб в лаборатории

4.8.1 В лаборатории должны быть предусмотрены процедуры и соответствующие условия, чтобы избежать ухудшения показателей качества, потерь или повреждений объектов испытаний во время их хранения, обращения и подготовки к испытаниям.

4.8.2 Пробы рекомендуется подвергнуть испытаниям в день отбора или в течение установленных сроков годности с соблюдением условий хранения.

4.8.3 Пробы рекомендуется хранить в условиях, исключающих любое загрязнение посуды (емкостей) для отбора проб и предотвращающих любое изменение в составе проб. Условия хранения проб до проведения испытаний должны поддерживаться в соответствующем режиме, контролироваться и регистрироваться.

4.8.4 Остатки проб сохраняют в холодильном оборудовании при температуре от 2°С до 4 °С до окончания испытаний и выдачи результатов анализа, после чего уничтожают по акту.

4.8.5 При нарушении условий хранения и истечении сроков годности проб продукции испытания не проводят.

5 Подготовка проб продукции к физико-химическим испытаниям

5.1 Подготовка проб для физико-химических анализов заключается в получении однородной массы продукта путем его измельчения, растирания, перемешивания, в зависимости от вида продукции.

Перед измельчением пробы продукции осуществляют следующие процедуры:

- в блюдах из мяса, домашней птицы и дичи удаляют кости, в продукции с косточковыми плодами удаляют косточки, в остальных блюдах удаляют, по возможности, специи (перец горошком и т. п.);
- продукцию, содержащую животные жиры, нагревают на водяной бане, в термостате или в сушильном шкафу до расплавления жира;
- замороженные изделия предварительно размораживают в закрытой посуде или емкости; жидкую фазу, образующуюся при размораживании, добавляют к продукции.

5.2 Пробы продукции, в зависимости от ее вида и консистенции, измельчают с помощью мясорубки, дробилки, гомогенизатора, миксера или ступки до получения гомогенной массы.

В продукции, содержащей легко разделяемые жидкую и твердую фазы, измельчению подвергают только твердую фазу, предварительно слив жидкость в стакан, а затем обе фазы объединяют и перемешивают.

Пробы жидких и пюреобразных блюд однородной консистенции только перемешивают.

Хрупкие, крошливые полуфабрикаты и кулинарные изделия растирают в ступке или измельчают в лабораторных измельчителях (мельнице, кофемолке).

Пастообразные и легко разминающиеся полуфабрикаты, кулинарные изделия растирают в ступке, а при более плотной консистенции пропускают через мясорубку.

Полуфабрикаты и кулинарные изделия из мяса, рыбы и птицы пропускают через мясорубку два раза. Сырые целые и крупно нарезанные овощи измельчают на терке.

Пробы полуфабрикатов и кулинарных изделий плотной консистенции, многокомпонентные по составу, целесообразно гомогенизировать в размельчителе тканей.

При измельчении некоторых блюд и полуфабрикатов плотной консистенции добавляют определенное количество воды в зависимости от консистенции и химического состава продукции по рецептуре.

5.3 Пробы, подготовленные к испытаниям, переносят в банки с притертыми пробками.

От подготовленных проб отбирают навески для всех последующих испытаний. Перед взятием навесок содержимое банок тщательно перемешивают. Пробы влажных продуктов, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий хранят в холодильнике при температуре от 2 °С до 4 °С не более суток. Перед взятием навесок пробы подогревают на водяной бане при температуре от 50 °С до 60 °С с последующим охлаждением до температуры до (20 ± 2) °С или выдерживают на воздухе до температуры (20 ± 2) °С.

Приложение А
(обязательное)

Нормы отбора проб продукции общественного питания для физико-химических испытаний

Таблица А.1 — Нормы отбора проб кулинарных полуфабрикатов для физико-химических испытаний

Наименование кулинарных и кондитерских полуфабрикатов	Количество вскрываемых единиц от партии (выборка для осмотра и составления объединенной и средней пробы)	Средняя проба	Масса пробы для физико-химических испытаний
Картофель сырой очищенный сульфитированный	От партии до 10 упаковок — не менее одной единицы упаковки, от 10 до 20 упаковок — не менее трех единиц упаковки, от 20 до 50 упаковок — не менее пяти единиц, от партии свыше 50 упаковок — дополнительно по одной единице упаковки на каждые 10 единиц упаковки	Не менее 3 кг для картофеля	10 клубней сульфитированного картофеля
Полуфабрикаты из творога (тесто для сырников, тесто для ленивых вареников, блинчики с творогом)	10 % единиц транспортной упаковки с продукцией. При наличии в партии менее 10 единиц отбирают одну. Из каждой единицы транспортной упаковки отбирают одну единицу потребительской упаковки	Около 500 г	Около 100 г
Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			
Полуфабрикаты мясные натуральные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	10 % единиц упаковки от партии, но не менее трех транспортных упаковок	400—500 г	200—250 г
Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели, бифштексы рубленые и пр.)	В соответствии с ГОСТ 4288		
Фарш мясной	10 % от объема партии, но не менее трех транспортных упаковок	1000 г	500 г
Голубцы, фаршированные овощи (перец, помидоры, кабачки и пр.)	От партии до 100 упаковок — три единицы упаковки, от партии свыше 100 упаковок — на каждые следующие 50 упаковок дополнительно по одной единице упаковки	10 шт.	4 шт.
Полуфабрикаты из мяса птицы			
Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, филе, окорочка, грудки, наборы для бульона и пр.)	В соответствии с ГОСТ Р 53008 и ГОСТ Р 53597		
Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (в т. ч. в тестовой оболочке, купаты и пр.)	В соответствии с ГОСТ 4288		
Полуфабрикаты рыбные натуральные, рубленые, полуфабрикаты из нерыбных объектов (морепродукты)	В соответствии с ГОСТ 31339		

Таблица А.2 — Нормы отбора проб кулинарных, кондитерских и булочных изделий для физико-химических испытаний

Наименование кулинарных и кондитерских изделий	Количество вскрываемых единиц от партии (выборка для осмотра и составления объединенной и средней пробы)	Средняя проба	Масса пробы для физико-химических испытаний
Кулинарные изделия из мяса, мяса птицы и кролика			
Мясо, птица, кролик отварные, жареные, запеченные, тушеные	От партии до 100 мест — 3 единицы упаковки, от партии свыше 100 мест — на каждые следующие 50 мест дополнительно по одной единице упаковки	От птиц массой более 2 кг — две единицы продукции для всех видов испытаний, менее 2 кг — по две единицы для каждого вида испытаний	400—500 г, состоящих из двух точечных проб от разных единиц продукции
Кулинарные изделия из рыбы, нерыбных объектов (морепродуктов)			
Рыба отварная, жареная, запеченная, тушеная	В соответствии с ГОСТ 31339		
Рыбные изделия рубленые	От партии до 100 мест — три единицы упаковки, от партии свыше 100 мест — на каждые следующие 50 мест дополнительно по одной единице упаковки	10 шт.	6 шт. по 50 г, 4 шт. по 75 г и более
Морепродукты жареные, запеченные, тушеные и пр.	От партии до 100 мест — три единицы упаковки, от партии свыше 100 мест — на каждые следующие 50 мест дополнительно по одной единице упаковки	600 г	Не менее 100 г
Кулинарные изделия из овощей, творога, круп: - запеканки, пудинги; - голубцы, котлеты, биточки крупяные и пр.	От партии до 100 мест — три единицы упаковки, от партии свыше 100 мест — на каждые следующие 50 мест дополнительно по одной единице упаковки	600 г 10 шт.	Не менее 200 г Не менее 2 шт.
Мучные кулинарные изделия (пироги, пирожки, пицца, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и др.)	В соответствии с ГОСТ 5667		
Мучные кондитерские изделия, в т. ч. выпеченные и отделочные полуфабрикаты, конфеты ручной разделки	В соответствии с ГОСТ 5904		
Булочные изделия	В соответствии с ГОСТ 5667		

Таблица А.3 — Нормы отбора проб блюд и основных изделий в блюдах для физико-химических испытаний

Наименование блюд	Количество блюд (порций), изделий для физико-химических испытаний
Холодные блюда (закуски), в т. ч.: - салаты из овощей, студни, блюда заливные - горячие и холодные закуски из овощей, мяса, мяса птицы, рыбы и морепродуктов без заправок и с заправками и соусами - паштеты, масло селедочное, икорное - кулинарные изделия, закуски, блюда азиатской кухни, в т. ч. суши, содержащие рыбу, нерыбные объекты промысла и водоросли в сыром виде или соленую, копченую, вяленую и т. п. рыбу	2 порции (не менее 200 г) 1—2 порции (не менее 200 г) 1—2 порции (не менее 100 г) 2—3 порции (не менее 200 г)
Супы горячие и холодные (заправочные овощные, с бобовыми, крупами без мяса, птицы, рыбы, солянки, борщи, щи; супы-пюре из разных овощей; молочные с макаронными изделиями, крупой; окрошки овощные и мясные на квасе, кефире; свекольники, ботвинья, борщи и щи зеленые; сладкие с фруктами, гарнирами и сметаной)	2—3 порции (не менее 300 г)
Блюда из рыбы, морепродуктов, мяса, мяса птицы, кролика, картофеля, овощей, грибов, бобовых, круп, макаронных изделий, яиц, творога, мучные блюда с гарнирами и/или соусом или другими продуктами - основное изделие из натуральной рубленой, котлетной или кнельной массы (шницели, бифштексы, биточки, котлеты, рулеты, зразы и пр.)	2 порции (не менее 100 г) 4 изделия — при массе 75 г и более 6 изделий при массе 50 г
Гарниры, заправленные маслом и/или соусом, гарниры без заправки и соуса	Не менее 200 г
Соусы и заправки	Не менее 200 г
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны, фаршированные мясом, с соусами	2 изделия
Блюда из картофеля, овощей, грибов, бобовых, круп, макаронных изделий, яиц, творога, мучные блюда с гарнирами и/или соусом или другими продуктами - основное изделие: запеканки, пудинги, фаршированные овощи, овощные котлеты, зразы, рулеты	2 порции (не менее 200 г) 1 изделие, в т. ч. порционируемое
Блюда из круп и макаронных изделий с маслом, сметаной или соусом, блюда из яиц, творога - основное изделие: котлеты, биточки - основное изделие: сырники, пудинги (вареные на пару и запеченные), запеканки - каши молочные жидкие, вязкие и рассыпчатые, макаронные изделия отварные	2 порции (не менее 200 г) 3 изделия 2 изделия, в т. ч. порционируемые 200 г
Сладкие блюда: - компоты, желе, кремы, муссы, самбуки с сахаром и/или соусом - кисель и желе молочные - выпеченные сладкие блюда (пудинг, шарлотка, штрудели и т. д.) с сиропом и/или соусом - основное изделие	2 порции (не менее 200) 2 порции (не менее 300 г) 1 порция (не менее 200 г) 1 изделие
Мучные блюда: - пельмени, вареники с маслом или сметаной - основное изделие: пельмени, вареники - блинчики с разными фаршами, с жиром, сметаной - основное изделие: блинчики - блины и оладьи с маслом, сметаной и другими продуктами - основное изделие: блины, оладьи	2 порции 300 г 2—3 порции 3 изделия 2 порции 4 изделия
Пицца с различными начинками	2 изделия
Горячие напитки - чай, кофе с сахаром, с молоком, сливками и пр. - молоко кипяченое - чай-заварка	2 порции (не менее 300 г) 2 порции Не менее 50 мл
Холодные напитки, коктейли, соки	2 порции

УДК 641.5:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: продукция общественного питания, партия, отбор проб, объединенная проба, средняя проба

Редактор переиздания *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 22.05.2020. Подписано в печать 25.06.2020. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,60.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru