МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 26809.2— 2014

МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, МЕТОДЫ ОТБОРА И ПОДГОТОВКА ПРОБ К АНАЛИЗУ

Часть 2

Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 5 декабря 2014 г. № 46)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2014 г. № 1954-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 26809.2—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 26809—86 в части сыра и сырных продуктов, масла из коровьего молока и масляной пасты, сливочно-растительного спреда и сливочно-растительной топленой смеси

6 ИЗДАНИЕ (февраль 2019 г.) с Поправкой (ИУС 11—2015), с Поправкой (ИУС 3—2016)

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2015, 2019

В Российской Федерации 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, МЕТОДЫ ОТБОРА И ПОДГОТОВКА ПРОБ К АНАЛИЗУ

Часть 2

Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты

Milk and milk products. The rules of test acceptance, methods of sampling and its preparation for the analysis. Part 2. Cow milk butter, spreads, cheese and cheese products, processed cheese and processed cheese products

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты и устанавливает правила приемки, методы отбора и подготовку проб к анализу при контроле физико-химических показателей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26809.1—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 32901—2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

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 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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 26809.1, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **бескорковый сыр:** Сыр, упакованный в полимерные материалы, созревание которого было проведено в условиях, исключающих (или допускающих в незначительной степени) обезвоживание поверхностного слоя сырной головки.

3.2 **корковый сыр:** Сыр, покрытый парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или без покрытия, при созревании которого происходит естественное обезвоживание поверхностного слоя сырной головки, приводящее к образованию структурно измененного (ороговевшего) слоя, отличающегося на разрезе от остальной сырной массы иным цветом.

3.3 **масса сырная:** Продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы.

3.4 **внутренний контроль:** Контроль качества и безопасности продукции, проводимый лабораторией предприятия-изготовителя.

3.5 **внешний контроль:** Контроль качества и безопасности продукции, проводимый третьей стороной.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки масла и масляной пасты из коровьего молока, молочного жира, сливочно-растительных спредов и топленых смесей

4.1.1 Продукцию принимают партиями.

Партией считают совокупность единиц продукта, однородного по составу и качеству, имеющего одно и то же наименование, находящегося в однородной упаковке, произведенного одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, имеющего одну и ту же дату производства, сопровождаемого товаросопроводительной документацией, обеспечивающей его прослеживаемость.

4.1.2 Размером партии является:

- для сливочного масла и масляной пасты, произведенных методом преобразования высокожирных сливок, — вместимость одной нормализационной ванны;
- для сливочного масла, произведенного методом сбивания сливок с использованием маслоизготовителей непрерывного и периодического действия, — вместимость резервуара для созревания сливок (объем партии не должен превышать 40 ящиков);
- для топленого масла и молочного жира — вместимость емкости (котла, ванны) для вытапливания жировой фазы из сливочного масла;
- для сливочно-растительных спредов, произведенных методом преобразования высокожирной смеси, — вместимость одной нормализационной ванны;
- для сливочно-растительных спредов, произведенных методом сбивания смеси средней жирности, — вместимость резервуара для созревания смеси;
- для сливочно-растительных топленых смесей — вместимость емкости (котла, ванны) для вытапливания жировой фазы из жировых компонентов.

4.1.3 Выборку для контроля качества партии продукта составляют случайным образом.

4.1.4 Объем выборки от партии масла и молочного жира, сливочно-растительных спредов и топленых смесей, упакованных монолитом в транспортную упаковку (ящики, бочки, фляги), в зависимости от размера партии приведен в таблице 1.

Таблица 1

Масса нетто единицы транспортной упаковки, кг	Масса нетто партии, кг	Количество единиц транспортной упаковки в партии	Количество единиц транспортной упаковки в выборке
5	До 500 включ.	До 100 включ.	1
	Св. 500 до 1000 включ.	Св. 100 до 200 включ.	3
	Св. 1000 до 1500 включ.	Св. 200 до 300 включ.	5
	Св. 1500	Св. 300	2 % от числа единиц транспортной упаковки в партии
10	До 500 включ.	До 50 включ.	1
	Св. 500 до 1000 включ.	Св. 50 до 100 включ.	3
	Св. 1000 до 1500 включ.	Св. 10 до 150 включ.	4
	Св. 1500	Св. 150	3 % от числа единиц транспортной упаковки в партии
15	До 450 включ.	До 30 включ.	1
	Св. 450 до 1005 включ.	Св. 30 до 67 включ.	2
	Св. 1005 до 1500 включ.	Св. 67 до 100 включ.	3
	Св. 1500	Св. 100	4 % от числа единиц транспортной упаковки в партии
20	До 500 включ.	До 25 включ.	1
	Св. 500 до 1000 включ.	Св. 25 до 50 включ.	2
	Св. 1000 до 1500 включ.	Св. 50 до 75 включ.	3
	Св. 1500	Св. 75	5 % от числа единиц транспортной упаковки в партии
35 и более	До 525 включ.	До 15 включ.	1
	Св. 525 до 1015 включ.	Св. 15 до 29 включ.	1
	Св. 1015 до 1505 включ.	Св. 29 до 43 включ.	2
	Св. 1505	Св. 43	5 % от числа единиц транспортной упаковки в партии

4.1.5 Объем выборки продукта, упакованного в потребительскую упаковку, при объеме партии до 25 единиц транспортной упаковки, составляет 1 ящик, при объеме партии более 25 единиц — 5 % транспортной упаковки.

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной упаковки с продуктом, упакованным в потребительскую упаковку, отбирают необходимое количество единиц потребительской упаковки, массой нетто не менее массы объединенной пробы.

4.2 Правила приемки сыра, сырной массы, сырного продукта, плавленого сыра, плавленого сырного продукта

4.2.1 Продукцию принимают партиями.

Партией сыра (сырной массы, сырного продукта) считают совокупность единиц продукции одной сыродельной ванны или сыроизготовителя, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной упаковке, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

Партией плавленого сыра (плавленого сырного продукта) считают совокупность единиц продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной упаковке, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

4.2.2 Для контроля продукта при приемке проводят выборку случайным образом от всей партии. Из партии отбирают выборку продукта в транспортной упаковке в объеме, указанном в таблице 2.

Таблица 2

Количество единиц транспортной упаковки и/или упаковки в партии	Количество единиц транспортной упаковки в выборке
Не более 5	1
От 6 до 15	2
От 16 до 25	3
От 26 до 40	4
От 41 до 60	5
От 61 до 85	6
От 86 до 100	7
От 101 и более	5 %, но не менее 7 единиц

Для дальнейшего контроля из каждой включенной в выборку единицы транспортной упаковки отбирают одну головку, один блок, один батон продукта или необходимое количество единиц потребительской упаковки массой нетто не менее массы объединенной пробы.

Не допускается включение в выборку деформированных, вскрытых, подмоченных, с утраченными маркировочными надписями единиц транспортной упаковки.

Примечание — В выборку не включают сыр и сырные продукты в транспортной упаковке с маркировкой «сборный».

4.3 Проверку качества упаковки и соответствия маркировки требованиям [1]—[3], нормативного или технического документа на конкретное наименование продукта проводят путем осмотра внешнего состояния упаковки и экспертизы маркировочного текста пяти процентов единиц упаковки от выборки при контроле сыра и сырных продуктов, плавленых сыров и плавленых сырных продуктов; каждой единицы упаковки, включенной в выборку для масла, масляной пасты, сливочно-растительных спредов и топленых смесей.

4.4 При необходимости проведения повторных испытаний той же партии продукта от нее случайным способом отбирают удвоенную объединенную пробу, т.е. объединенную пробу, отобранной в удвоенном количестве (по массе или числу единиц потребительской упаковки или единиц упаковки).

5 Методы отбора и подготовка проб к анализу

5.1 Общие положения

5.1.1 Отбор проб проводят уполномоченные лица, прошедшие надлежащее обучение.

5.1.2 Отбор проб проводят после проверки состояния упаковки и установления однородности партии. В случае смешивания партий продукцию рассортировывают на однородные партии.

5.1.3 Размер отобранных проб должен обеспечить представительность выборки продукта.

5.1.4 Пробы для микробиологических, физико-химических и органолептических анализов отбирают отдельно.

5.1.5 Отбор проб и подготовку их для микробиологических анализов проводят перед отбором проб для органолептических и физико-химических испытаний в соответствии с ГОСТ 32901, применяя асептические методы.

Пробы для микробиологических анализов отбирают из одних и тех же единиц упаковки, что и пробы для органолептических и физико-химических испытаний.

Оборудование для отбора проб и емкости для проб для микробиологических анализов должны быть чистыми и стерилизованными перед использованием, включая одноразовое пластиковое оборудование.

5.1.6 Оборудование для отбора проб для органолептических и физико-химический испытаний должно быть чистым и сухим и не должно оказывать влияния на качество продукта.

5.2 Отбор проб масла и масляной пасты из коровьего молока, молочного жира, сливочно-растительных спредов и топленых смесей и подготовка их к анализам

5.2.1 Для контроля физико-химических показателей продукции отбирают точечные, объединенные, лабораторные и пробы для анализа.

Для отбора, упаковывания и подготовки проб продукта применяют:

- щупы необходимого размера;
- шпатели, ложки с широкой лопастью;
- ножи необходимых размеров;
- приспособления для разрезки в виде натянутой режущей проволоки;
- емкости для проб;
- спиртовку по ГОСТ 25336;
- алюминиевую фольгу, пергамент или их заменители;
- картонные коробки;
- баню водяную с терморегулятором, позволяющим поддерживать температуру от 40 °С до 100 °С, погрешностью ±2 °С или баню водяную с нагревательным прибором;
- термометр ртутный стеклянный по ГОСТ 28498 или спиртовой, или электронный диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С и ценой деления шкалы 1,0 °С.

Оборудование для отбора проб должно быть изготовлено из нержавеющей стали или иных материалов надлежащей прочности, нетоксичных, химически инертных по отношению к продукту, не способных вызывать изменения пробы и влиять на результаты дальнейших испытаний. Все поверхности оборудования должны быть гладкими, с закругленными углами. Перед использованием оборудование должно быть чистым и сухим.

5.2.2 Пробы после отбора помещают в емкости необходимого размера и формы, изготовленные из материалов, не влияющих на результаты дальнейших испытаний (стекло, фарфор, нержавеющая сталь, некоторые виды пластмасс) и защищающие их от воздействий внешней среды, закрывают крышками.

Емкости должны быть непрозрачными. Прозрачные емкости с отобранными пробами следует хранить в темном месте. Если это требуется для конкретного анализа, то емкость упаковывают в алюминиевую фольгу (например, с целью предотвращения окислительной порчи).

Емкости для проб должны закрываться герметично.

Допускается использование одноразовых пластмассовых емкостей и полимерных пакетов, обеспечивающих сохранность проб.

Допускается упаковывание проб в алюминиевую фольгу, пергамент или их заменители с последующей укладкой в картонные коробки соответствующего размера.

5.2.3 Для транспортирования охлажденных и замороженных проб продукта используют термоизолированные емкости и переносные сумки-холодильники.

5.2.4 При определении органолептических показателей и термоустойчивости сливочного масла, масляной пасты, сливочно-растительных спредов, упакованных монолитом, топленого масла и сливочно-растительных топленых смесей, упакованных в бочки и фляги, используется точечная проба в виде бруска массой 200—250 г. При определении этих показателей для продуктов в потребительской упаковке в качестве точечной пробы используется одна единица упаковки из выборки массой более 150 г или необходимое количество единиц упаковки, обеспечивающее указанную массу.

5.2.5 При определении физико-химических показателей каждой однородной партии для испытаний используют объединенную пробу, составленную из точечных проб.

5.2.6 Отбор точечных проб продукта, упакованного в транспортную упаковку

5.2.6.1 Пробы сливочного и топленого масла, молочного жира, сливочно-растительных спредов в ящиках, топленого масла, молочного жира, сливочно-растительных топленых смесей в бочках или

флягах отбирают после их вскрытия и освобождения поверхности от упаковочного материала (при его наличии).

5.2.6.2 Отбор проб проводят щупами и ножами.

Пробы масла и молочного жира, сливочно-растительных спредов температурой выше минус 10 °С отбирают сухим предварительно нагретым щупом. Допускается для отбора пробы использовать предварительно нагретый сухой нож, если температура продукта не ниже минус 3 °С.

Пробы масла и молочного жира, сливочно-растительных спредов температурой минус 10 °С и ниже для физико-химических и органолептических анализов отбирают после его отепления до 0 °С в помещении температурой воздуха от 10 °С до 12 °С. Продолжительность отепления не должна превышать 2 сут.

Допускается отбор проб продукта, хранящегося при температуре минус 10 °С и ниже, проводить без предварительного его отепления, используя сухой щуп, нагретый в пламени спиртовки или в горячей воде температурой от 60 °С до 70 °С. Для поддержания температуры щупа до отбора проб рекомендуется использовать термоизолированные емкости (например, термос).

Отбор проб продукта, хранящегося при низкой температуре, требует специальных навыков и мер предосторожности.

5.2.6.3 При отборе проб масла и молочного жира, сливочно-растительных спредов в ящиках щуп погружают с расстояния 3–5 см от края тары под наклоном 30—60° по диагонали к центру монолита, опуская на 3/4 его длины.

При отборе проб топленого масла и молочного жира, сливочно-растительных топленых смесей из бочек или фляг щуп погружают наклонно от края тары к центру. Щуп должен проходить от края в наклонном направлении через весь монолит продукта, при этом следует контролировать, чтобы щуп не касался дна упаковки.

После погружения в монолит щуп поворачивают на половину оборота и извлекают вместе с отобранным продуктом. От столбика продукта шпателем отделяют верхний слой длиной 25 мм. Его оставляют на щупе и возвращают на прежнее место, аккуратно заравнивая поверхность продукта.

Нижнюю часть столбика продукта в щупе массой от 50 до 100 г при помощи шпателя переносят в емкость для отбора проб с плотно закрывающейся крышкой. Если в выборку включена одна единица упакованного монолитом продукта, отбор проб проводят из разных частей ящика (бочки или фляги).

При использовании ножа пробы вырезают из любой части монолита, отступив от боковых поверхностей не менее 25 мм.

5.2.6.4 В случае оплавления краев столбика продукта при отборе горячим щупом их удаляют шпателем и не используют для последующих испытаний.

5.2.6.5 Допускается при отборе проб сливочного масла, предназначенного для дальнейшего фасования, использовать приспособления для разрезки в виде натянутой проволоки (струны), соответствующей размерам монолита. Пробы отбирают из любой части монолита с отступом от боковых поверхностей не менее 25 мм.

5.2.6.6 Допускается для внутреннего контроля отбирать пробы продукта на листок пергамента или алюминиевой фольги при условии немедленной доставки их в лабораторию.

5.2.6.7 Точечные пробы помещают в сухую чистую емкость для составления объединенной пробы. При составлении объединенной пробы число точечных проб от каждой единицы упаковки, включенной в выборку, должно быть одинаковым.

5.2.6.8 Масса объединенной пробы, составленной из отобранных точечных проб, — (1,2 ± 0,2) кг.

5.2.7 Отбор точечных проб продукта, упакованного в потребительскую упаковку

5.2.7.1 Пробы продукта в потребительской упаковке массой нетто от 100 до 2000 г (брикеты, стаканчики, батончики, бруски и др.) отбирают шпателем или ножом от каждой единицы упаковки, включенной в выборку, предварительно сняв упаковку и наружный слой продукта толщиной от 0,5 до 0,7 см.

(Поправка)

5.2.7.2 Пробой продукта в потребительской упаковке массой не более 50 г (брикеты, стаканчики, коробочки и др.) считают единицы упаковки, включенные в выборку, которые используют без снятия наружного слоя продукта при отсутствии штаффа. При наличии штаффа продукт зачищают, оставшуюся часть используют как точечную пробу.

5.2.7.3 Пробы стерилизованного сливочного масла в металлических банках, топленого масла, сливочно-растительной топленой смеси в стеклянных банках отбирают щупом или ложкой после вскры-

тия упаковки. Если в единице упаковки присутствует выделившийся свободный жир, то перед отбором проб продукт нагревают при температуре от 28 °С до 30 °С и перемешивают до однородного состояния.

5.2.7.4 Отобранные пробы помещают в емкость с плотно закрывающейся крышкой или заворачивают в пергамент, алюминиевую фольгу или их заменители и укладывают в картонную коробку.

5.2.7.5 При составлении объединенной пробы число точечных проб от каждой единицы упаковки, включенной в выборку, должно быть одинаковым.

Масса объединенной пробы, составленной из отобранных точечных проб, — (1,2 ± 0,2) кг.

5.2.8 Объединенная проба при внутреннем и внешнем контроле

5.2.8.1 При внутреннем контроле масса объединенной пробы — не менее 250 г, которая полностью используется для подготовки лабораторной пробы.

При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из физико-химических показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема объединенной пробы.

5.2.8.2 При внешнем контроле, отобранную объединенную пробу массой (1,2 ± 0,2) кг делят на две равные части: первую используют для подготовки лабораторной пробы и проведения анализов, а вторую часть объединенной пробы используют, как контрольную, в случае возникновения разногласий при получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из физико-химических показателей.

Продолжительность хранения второй части объединенной пробы на предприятии-изготовителе равна сроку годности продукта при температуре и влажности, соответствующих требованиям нормативных или технических документов на продукт конкретного наименования.

5.2.9 Маркировка, транспортирование и хранение проб

5.2.9.1 Пробы, предназначенные для внутреннего контроля, снабжают этикеткой с обозначением наименования продукции, номера партии и даты выработки. При внутреннем контроле на предприятиях, осуществляющих холодильное хранение продуктов, изготовленных другими предприятиями, на этикетке дополнительно указывают наименование предприятия-изготовителя.

5.2.9.2 Пробы, направляемые в лабораторию вне предприятия-изготовителя, снабжают этикеткой и актом отбора проб с указанием:

- наименования и адреса испытательной лаборатории;
- наименования, сорта (при наличии) и даты производства продукта;
- места отбора проб;
- наименования предприятия-изготовителя;
- объема партии, от которой отобрана проба;
- идентификационного номера и любой кодовой маркировки партии, из которой были отобраны пробы;
- температуры продукта в момент отбора пробы;
- даты и часа отбора пробы;
- должности лиц, отобравших пробу;
- перечня показателей, которые должны быть определены в продукте;
- номера и даты транспортного документа, сопровождающего контролируемую партию продукта;
- обозначения нормативного или технического документа на продукт.

Надписи на этикетке с пробами наносят любым способом, обеспечивающим четкое их прочтение.

Для маркирования проб используют этикетки, изготовленные печатным способом (типографским или на компьютере). Допускается маркировочный текст на этикетку наносить вручную, используя не имеющие запаха стойкие чернила или маркеры.

5.2.9.3 Пробы пломбируют или опечатывают. Емкости перевязывают вокруг горловины крепкой ниткой или шпагатом, концы которых закидывают наверх пробки или крышки и там пломбируют. Пробы в коробках, фольге и т. п. заворачивают в пергамент или плотную бумагу, перевязывают крепкой ниткой или шпагатом и пломбируют.

5.2.9.4 Пробы продукта должны быть отправлены в лабораторию сразу после их отбора. Продолжительность доставки проб — не более 24 ч.

Условия хранения и транспортирования проб должны соответствовать требованиям нормативных или технических документов на контролируемый продукт и исключать изменение температуры, воздействие посторонних неприятных запахов, прямого солнечного света и других неблагоприятных условий.

Для доставки проб рекомендуется использовать термоизолированные емкости и переносные сумки-холодильники.

5.2.9.5 Анализ проб по органолептическим и физико-химическим показателям проводят сразу после доставки их в лабораторию, но не позднее, чем через 24 ч после их отбора.

5.2.9.6 В случае арбитражных разногласий в качестве анализируемых продуктов повторный отбор проб проводят с участием всех заинтересованных лиц, подписи которых фиксируют в протоколе отбора проб.

5.2.10 Подготовка проб к испытаниям по физико-химическим показателям

5.2.10.1 Емкость с продуктом, предназначенным для испытаний, помещают в водяную баню температурой от 28 °С до 30 °С. При постоянном перемешивании шпателем пробу нагревают до получения однородной размягченной массы, которую охлаждают до комнатной температуры, и используют как лабораторную пробу.

5.2.10.2 Если объединенная проба отобрана от продукта температурой ниже 0 °С, то ее отепляют при комнатной температуре до 5 °С—10 °С и готовят лабораторную пробу по 5.2.10.1.

5.2.10.3 От лабораторной пробы выделяют пробы для анализа в соответствии с конкретным методом анализа продукта.

5.2.11 Подготовку лабораторной пробы для определения органолептических показателей и термоустойчивости проводят согласно требованиям нормативного документа на конкретный продукт, действующего на территории государства, принявшего соответствующий стандарт.

5.3 Отбор проб сыра, сырной массы, сырного продукта, плавленого сыра, плавленого сырного продукта и подготовка их к анализам

5.3.1 Для контроля физико-химических показателей продукции отбирают точечные, объединенные, лабораторные и пробы для анализа.

Отбор проб проводят специальными щупами, размер которых определяется размерами головки или потребительской упаковки, шпателями, ножами с заостренным лезвием, имеющими гладкую поверхность, режущей проволокой достаточных размеров и длины; совком или ложкой с широкой лопастью (для сухих продуктов).

Оборудование для отбора проб должно быть изготовлено из нержавеющей стали или иного материала соответствующей прочности, не способного вызывать изменения пробы и повлиять на результаты дальнейших испытаний.

Все поверхности должны быть гладкими, углы — закруглены. Перед использованием оборудование должно быть чистым и сухим.

5.3.2 При составлении объединенной пробы число точечных проб от каждой единицы упаковки, включенной в выборку, должно быть одинаковым.

5.3.3 Пробы помещают в емкости необходимого размера и формы, имеющие широкие отверстия, изготовленные из материалов, не влияющих на результаты дальнейших испытаний, и закрывают крышками. Целые головки помещают в мешки или пакеты из полимерных материалов с надлежащими методами укупоривания. Емкости и крышки должны быть чистыми и сухими, предпочтительно непрозрачными. Прозрачные емкости с отобранными пробами хранят в темном месте.

Емкости для проб должны закрываться герметично.

Допускается для внутреннего контроля использование одноразовых пластмассовых емкостей, подходящих мешков или пакетов из полимерных материалов.

5.3.4 Оценку физико-химических показателей проводят на основании испытаний объединенной пробы каждой однородной партии, составленной из точечных проб.

5.3.5 При определении органолептических показателей сыра, сырного продукта используется точечная проба в виде бруска или сектора.

Пробу от головки массой 1 кг и менее отбирают ножом, вырезая среднюю часть головки в виде бруска или сектора, массой не менее 350 г.

При отборе проб сыров (сырных продуктов) массой более 1 кг, имеющих шаровидную форму или форму цилиндра, после разрезания головки посредине по месту разреза отбирается брусок или сектор массой не менее 500 г.

Для сыров (сырных продуктов), имеющих форму бруска, отбор проб проводят по месту разреза после разрезания головки поперек, отступив от торца не менее 10 см, отбирается брусок массой не менее 500 г.

При определении органолептических показателей сыров (сырных продуктов) в потребительской упаковке в качестве точечной пробы используется одна единица упаковки из выборки массой не менее 350 г или необходимое количество единиц упаковки, обеспечивающее указанную массу.

При определении органолептических показателей сырной массы отбор проб проводят по 5.3.14.

При определении органолептических показателей плавленого сыра, плавленого сырного продукта в форме блока или батона используется точечная проба в виде ломтика массой не менее 200—250 г. При определении этих показателей для продуктов в потребительской упаковке в качестве точечной пробы используется одна единица упаковки из выборки массой более 150 г или необходимое количество единиц упаковки, обеспечивающее указанную массу.

Допускается вторичная упаковка продукции.

5.3.6 Отбор точечных проб сыров (сырных продуктов) массой менее 1 кг

Для отбора проб берут целую головку сыра (сырного продукта), освобождают ее от упаковочного материала и корки (при наличии). Пробу отбирают ножом, вырезая от головки в виде низкого цилиндра, шара кусок в виде сектора или вырезая от головки в виде прямоугольного или квадратного бруска 1/4 ее часть.

5.3.7 Отбор точечных проб сыров (сырных продуктов) массой от 1 до 5 кг

5.3.7.1 При отборе проб сыров (сырных продуктов) массой от 1 до 5 кг, имеющих форму низкого или высокого цилиндра, щуп вводят с боковой поверхности ближе к центру, имеющих форму бруска — с боковой или торцевой стороны. В обоих случаях щуп вводят, отступив от одного из оснований головки на 1/3 высоты.

При отборе проб сыров (сырных продуктов) шаровидной формы щуп вводят с верхней части до центра головки.

Допускается при отборе проб сыров (сырных продуктов), имеющих форму цилиндра или бруска, вводить щуп с торцевой стороны ближе к центру.

Щуп вводят на глубину ¾ длины щупа, располагая наклонно, под углом 60°.

(Поправка)

5.3.7.2 От вынутых столбиков сыра (сырного продукта) отделяют корковый слой длиной 1 см. Оставшийся столбик при помощи ножа или шпателя переносят в емкость для проб. Данную процедуру повторяют для каждой головки сыра (сырного продукта), входящей в выборку, с целью получения объединенной пробы.

Верхнюю часть столбиков с корковым слоем возвращают на прежнее место, а поверхность сыра (сырного продукта) заливают расплавленным полимерно-парафиновым сплавом для покрытия сыров или оплавляют нагретой металлической пластинкой.

5.3.7.3 При отборе проб бескорковых сыров (сырных продуктов) для составления пробы используют целиком весь столбик сыра (сырного продукта), отобранный щупом. Головку сыра (сырного продукта) в этом случае повторно упаковывают в полимерные материалы под вакуумом.

5.3.8 Отбор точечных проб сыров (сырных продуктов) массой более 5 кг

5.3.8.1 Отбор проб сыров (сырных продуктов) массой более 5 кг проводят щупом для сыра, вводя его на глубину ¾ длины щупа, и располагая наклонно, под углом 60°.

При отборе проб сыров (сырных продуктов), имеющих форму низкого цилиндра, щуп вводят с верхней поверхности, отступив не менее 5 см от края головки.

При отборе проб сыров (сырных продуктов), имеющих форму бруска или куба, щуп вводят с боковой стороны ближе к центру.

При отборе проб сыров (сырных продуктов) шаровидной формы щуп вводят с верхней части до центра головки.

Щуп поворачивают на один полный оборот и извлекают с отобранным сыром (сырным продуктом).

5.3.8.2 Для корковых сыров (сырных продуктов) от вынутого столбика продукта отделяют корковый слой длиной 1,5 см, оставшийся столбик при помощи ножа или шпателя переносят в емкость для проб. Данную процедуру повторяют для каждой головки продукта, входящей в выборку, с целью получения объединенной пробы.

Верхнюю часть столбиков с корковым слоем возвращают на прежнее место, а поверхность сыра (сырного продукта) заливают расплавленным полимерно-парафиновым сплавом для покрытия сыров или оплавляют нагретой металлической пластинкой.

5.3.8.3 При отборе проб бескорковых сыров (сырных продуктов) для составления пробы используют целиком весь столбик сыра (сырного продукта), отобранный щупом. Головку сыра (сырного продукта) в этом случае повторно упаковывают в полимерные материалы под вакуумом.

5.3.9 Отбор точечных проб мягких сыров (сырных продуктов)

Отбор проб мягких сыров и сырных продуктов, имеющих форму бруска или низкого цилиндра, и составление объединенной пробы проводят в соответствии с требованиями, изложенными в 5.3.7.1. Для составления пробы используют целиком весь столбик сыра (сырного продукта), отобранный щупом. Данную процедуру повторяют для каждой головки сыра (сырного продукта), входящей в выборку, с целью получения объединенной пробы.

Отбор проб сыров продуктов с поверхностной микрофлорой проводят, вырезая ножом сектор длиной дуги около 2 см.

5.3.10 Отбор точечных проб рассольных сыров (сырных продуктов)

Отбор проб рассольных сыров (сырных продуктов) проводят после обсушки головки на воздухе в течение 5—10 мин с последующим удалением следов заливки с поверхности сыра продукта фильтровальной бумагой по ГОСТ 12026. Далее отбор проб рассольных сыров (сырных продуктов), имеющих форму бруска или низкого цилиндра, и составление объединенной пробы проводят в соответствии с требованиями, изложенными в 5.3.7.1.

Для составления объединенной пробы сыров (сырных продуктов) используют целиком весь столбик сыра (сырного продукта), отобранный щупом. Данную процедуру повторяют для каждой головки сыра (сырного продукта), входящей в выборку, с целью получения объединенной пробы.

5.3.11 Допускается отбор проб по 5.3.7—5.3.10 проводить ножом, режущей проволокой, отрезая от головки сыра (сырного продукта) сектор или кусок в зависимости от формы головки.

5.3.12 Отбор точечных проб сыров (сырных продуктов) с чеддеризацией и термомеханической обработкой

Отбор проб сыров (сырных продуктов) с чеддеризацией и термомеханической обработкой, имеющих форму низкого цилиндра, проводят, вырезая ножом сектор длиной дуги около 2 см.

Отбор проб сыров (сырных продуктов) с чеддеризацией и термомеханической обработкой в форме рулета, нитей, косичек и т. д. проводят, отступив от края не менее 5 см, отрезая ножом в поперечном направлении кусочек, массой около 50 г.

5.3.13 Отбор точечных проб сухих сыров (сырных продуктов)

Пробы сухих сыров (сырных продуктов) отбирают щупом, совком, шпателем или ложкой с широкой лопастью.

Объединенную пробу сухих сыров (сырных продуктов) в потребительской упаковке массой менее 100 г составляют из целых единиц упаковок сыра.

5.3.14 Отбор точечных проб сырных масс

Пробы сырных масс отбирают щупом, опуская его до дна бочки, мешка, пакета. Отбирают три точечных пробы: одну — из центра, другие две — на расстоянии 3—5 см от стенки бочки, мешка, пакета с противоположных сторон.

5.3.15 Отбор точечных проб сыров (сырных продуктов) в потребительской упаковке

Пробы сыров (сырных продуктов) в потребительской упаковке, включенных в выборку, отбирают ножом или шпателем из разных мест каждой единицы потребительской упаковки.

Для сыров (сырных продуктов) в потребительской упаковке массой 30 г и менее, сыров (сырных продуктов) в оригинальной упаковке объединенную пробу составляют из целых упаковок сыра (сырного продукта), предварительно удалив с них упаковочный материал.

5.3.16 Точечные пробы помещают в сухую чистую емкость для составления объединенной пробы.

5.3.17 Объединенная проба при внутреннем и внешнем контроле

5.3.17.1 При внутреннем контроле продуктов сыроделия масса объединенной пробы — не менее 100 г.

При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из физико-химических показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема объединенной пробы.

5.3.17.2 При внешнем контроле продуктов сыроделия масса объединенной пробы — не менее 1 кг.

Отобранную объединенную пробу делят на две части: первую подвергают лабораторным испытаниям, а вторую часть объединенной пробы используют в случае возникновения разногласий при получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из физико-химических показателей.

Продолжительность хранения второй части объединенной пробы на предприятии-изготовителе при температуре от минус 4 °С до 6 °С и условиях, исключающих потерю влаги, равна сроку годности продукта.

5.3.18 Отбор точечных проб плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) в форме блока

Пробы плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) в форме прямоугольного блока отбирают в виде ломтика путем отрезания по месту разреза ножом или режущей проволокой, обработанных ректификованным этиловым спиртом, блока пополам в поперечном направлении.

Оставшиеся после разрезания части блока упаковывают вторично.

5.3.19 Отбор точечных проб плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) в форме батона

От плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) в форме батона пробы отбирают, отрезая ножом в поперечном направлении на расстоянии не менее 5 см от края батона кусок продукта длиной 2—3 см. У копченых плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) снимают уплотненный слой толщиной 0,2—0,3 см, затем проводят отбор проб.

5.3.20 Отбор точечных проб плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) в потребительской упаковке

Пробы плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) в потребительской упаковке, включенных в выборку, отбирают ножом или шпателем из разных мест каждой единицы потребительской упаковки.

Для плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) в потребительской упаковке массой 30 г и менее, плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) в тубах и другой оригинальной упаковке объединенную пробу составляют из целых единиц упаковок, предварительно удалив с них упаковочный материал.

5.3.21 Отбор точечных проб сухих плавленых сыров (плавленых сырных продуктов)

Пробы сухих плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) отбирают щупом, совком, шпателем или ложкой с широкой лопастью.

Объединенную пробу сухих плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) в потребительской упаковке массой менее 100 г составляют из целых упаковок продукта.

5.3.22 Точечные пробы помещают в емкость для составления объединенной пробы.

5.3.23 Объединенная проба при внутреннем и внешнем контроле

5.3.23.1 При внутреннем контроле плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) масса объединенной пробы — не менее 150 г.

При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из физико-химических показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема объединенной пробы.

5.3.23.2 При внешнем контроле плавленых сыров (плавленых сырных продуктов) масса объединенной пробы — не менее 1 кг.

Отобранную объединенную пробу делят на две части: первую подвергают лабораторным испытаниям, а вторую часть объединенной пробы используют в случае возникновения разногласий при получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из физико-химических показателей.

Продолжительность хранения второй части объединенной пробы на предприятии-изготовителе при температуре от 0 °С до 6 °С и условиях, исключающих потерю влаги, равна сроку годности продукта.

5.3.24 Маркирование, хранение и транспортирование объединенных проб

5.3.24.1 Пробы, предназначенные для внутреннего контроля, снабжают этикеткой с обозначением наименования продукта, номера партии и даты выработки.

5.3.24.2 Пробы, направляемые в лабораторию вне предприятия-изготовителя, снабжают этикеткой и актом отбора проб с указанием:

- наименования и адреса испытательной лаборатории;
- наименования, сорта (при наличии) и даты производства продукта;
- места отбора проб;
- наименования предприятия-изготовителя;
- объема партии, от которой отобрана проба;
- идентификационного номера и любой кодовой маркировки партии, из которой были отобраны пробы;
- температуры продукта в момент отбора пробы;
- даты и часа отбора пробы;
- должности лиц, отобравших пробу;

- показателей, которые должны быть определены в продукте;
- номер и дату транспортного документа, сопровождающего контролируемую партию продукта;
- обозначения нормативного или технического документа на продукт.

Надписи на этикетке с пробами наносят любым способом, обеспечивающим четкое их прочтение.

Допускается маркировочный текст на этикетку наносить вручную, используя не имеющие запаха стойкие чернила или маркеры.

5.3.24.3 Пробы пломбируют или опечатывают. Емкости перевязывают шпагатом, концы которого закидывают наверх крышки и там пломбируют.

Пакеты или мешки с целыми головками, блоками, батонами перевязывают шпагатом и пломбируют.

5.3.24.4 Хранение и транспортирование объединенных проб проводят при условии сохранения состояния пробы в момент ее отбора до начала ее испытаний.

Условия хранения проб — согласно документу на соответствующий продукт.

В процессе транспортирования необходимо исключить воздействие посторонних неприятных запахов, прямого солнечного света и других неблагоприятных условий.

Пробы после отбора доставляют в лабораторию для испытаний. Продолжительность доставки проб — не более 24 ч при условиях, исключающих потерю влаги и изменение температуры.

5.3.25 Подготовка проб к анализам

5.3.25.1 При внутреннем контроле из всей объединенной пробы продукта готовят лабораторную пробу.

При внешнем контроле отобранную объединенную пробу делят на две части. Первую часть массой не менее 500 г подвергают лабораторным анализам.

Вторую часть объединенной пробы в доставленной емкости хранят при условиях, установленных для конкретного продукта, и используют в случае возникновения разногласий при получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из физико-химических показателей.

Срок хранения второй части объединенной пробы равен сроку годности продукта при соответствующей температуре и влажности.

5.3.25.2 Для подготовки лабораторной пробы используют: устройство измельчающее, позволяющее измельчать пробу без ее нагрева, потери или поглощения влаги, или терку металлическую бытовую с мелкой перфорацией, или ступку 5(6) с пестиком 3(4) по ГОСТ 9147, или шаровую мельницу.

5.3.25.3 Перед измельчением продукта с вкусовыми компонентами из объединенной пробы предварительно удаляют вкусовые компоненты (изюм, курага, орехи и т. п.).

5.3.25.4 Объединенную пробу продукта с плотной консистенцией измельчают на измельчающем устройстве и перемешивают.

Примечание — Допускается пробу продукта с плотной консистенцией измельчать на металлической терке с мелкой перфорацией.

Очистку измельчающего устройства проводят после подготовки каждой пробы продукта.

5.3.25.5 Объединенную пробу продукта с пастообразной консистенцией тщательно растирают пестиком в фарфоровой ступке и перемешивают.

5.3.25.6 Объединенную пробу сухого продукта размалывают на шаровой мельнице.

Примечание — Допускается пробу продукта измельчать пестиком в фарфоровой ступке.

5.3.25.7 От подготовленной лабораторной пробы выделяют пробы для анализа в соответствии с конкретным методом анализа.

5.3.25.8 Анализы проводят сразу же после подготовки лабораторной пробы.

5.3.26 Подготовку лабораторной пробы для определения органолептических показателей проводят согласно требованиям нормативного документа на конкретный продукт, действующего на территории государства, принявшего соответствующий стандарт.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочная продукция», принятый Решением Совета Евразийской Экономической комиссии № 67 от 9 октября 2013 г.

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011«О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011«Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

УДК 637.3.07.(08):006.354 МКС 67.100.10, 67.100.20, 67.100.30

Ключевые слова: масло из коровьего молока, сливочное масло, топленое масло, молочный жир, масляная паста, стерилизованное сливочное масло, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты, правила приемки, партия, объем выборки, методы отбора и подготовка проб к анализу

(Поправка)

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 14.02.2019 Подписано в печать 19.02.2019. Формат 60×84 1/8 Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

Поправка к ГОСТ 26809.2—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Подпункт 5.2.7.1	(брикеты, стаканчики, батончики, бруски др.)	(брикеты, стаканчики, батончики, бруски и др.)
Подпункт 5.3.7.1. Последний абзац	Щуп вводят на глубину 3/4 длины щупа, и располагая наклонно, под углом 60°.	Щуп вводят на глубину 3/4 длины щупа, располагая наклонно, под углом 60°.
Библиографические данные	ОКС 67.100.20, 67.100.10	МКС 67.100.10, 67.100.20, 67.100.30

(ИУС № 11 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 26809.2—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Азербайджан | AZ | Азстандарт

(ИУС № 3 2016 г.)

gost.e-ecolog.ru