МКС 67.160.10

к СТБ 1384-2010 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Восьмой абзац	ТР 2010/004/BY Фасованные товары в упаковке. Требования к количеству товара и маркировке	СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара
Подпункт 4.7. Третий абзац	ТР 2010/004/BY	СТБ 8019

(ИУ ТНПА № 6-2011)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1384-2010

ПРОДУКТЫ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Правила приемки и методы отбора проб

ПРАДУКТЫ ВІНАРОБНАЙ ПРАМЫСЛОВАСЦІ

Правілы прыёмкі і метады адбору проб

Издание официальное

БЗ 6-2010



Госстандарт
Минск

УДК 663.21:543.06(083.74)(476) **МКС** 67.160.10 **КП** 01

Ключевые слова: продукты винодельческой промышленности, правила приемки, партия, выборка, проба точечная, проба объединенная, удостоверение качества и безопасности, акт отбора проб, методы отбора проб

ОКП 91 7000
ОКП РБ 15.91.10.210, 15.91.10.220, 15.91.10.290, 15.91.10.650, 15.93, 15.94, 15.95

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 40

3 ВЗАМЕН СТБ 1384-2003

© Госстандарт, 2010

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Правила приемки 2
5 Методы отбора проб 5

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОДУКТЫ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
Правила приемки и методы отбора проб

ПРАДУКТЫ ВІНАРОБНАЙ ПРАМЫСЛОВАСЦІ
Правілы прыёмкі і метады адбору проб

Products of wine industry
Asseptance rules and methods of sampling

Дата введения 2011-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты винодельческой промышленности и устанавливает правила приемки и методы отбора проб.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ТР 2010/004/BY Фасованные товары в упаковке. Требования к количеству товара и маркировке

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1378-2008 Виноматериалы шампанские. Технические условия

СТБ 1422-2009 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

СТБ 1650-2008 Винодельческая промышленность. Термины и определения

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества AQL

ГОСТ 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 23943-80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины с соответствующими определениями, установленные в СТБ 1650, ГОСТ 17527.

Издание официальное

4 Правила приемки

4.1 Продукты винодельческой промышленности (далее – винодельческие продукты) принимают партиями. Партией считают количество винодельческого продукта, изготовленное одним изготовителем, одного наименования с одинаковыми органолептическими, физико-химическими показателями и показателями безопасности, одной даты розлива (оформления), с одинаковым значением номинального объема (для винодельческих продуктов в потребительской таре), одновременно предъявляемое к приемке, оформленное одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

При транспортировании винодельческих продуктов в транспортной таре вместимостью более 600 $дм^3$, за исключением шампанских виноматериалов, партией считают каждую единицу транспортной тары. При транспортировании шампанских виноматериалов партию определяют по СТБ 1378.

4.2 В удостоверении качества и безопасности на партию винодельческих продуктов в потребительской таре указывают:

– номер удостоверения качества и безопасности и дату его выдачи;

– наименование винодельческого продукта (дополнительно для Советского шампанского и игристых вин указывают марку (при наличии);

– тип (газированный, газированный жемчужный, слабогазированный – для данных типов винодельческих продуктов);

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну), при несовпадении с юридическим адресом изготовителя указывают адрес (а) производства (производств);

– номер партии;

– количество упаковочных единиц винодельческого продукта в партии;

– номинальный объем винодельческого продукта в упаковочной единице (мл, сл или л);

– наименование пищевых добавок, за исключением функционально необходимых для производственного процесса, не входящих в состав винодельческого продукта, например азот, бентонит, желатин, ферментные препараты;

– год урожая для марочных и выдержанных вин. Для вин контролируемых наименований по происхождению и коллекционных вин, изготовленных из винограда одного года урожая, указывают год урожая;

– возраст (средний возраст) коньячных и кальвадосных спиртов для коньяков и кальвадосов, из которых они изготовлены;

– для коллекционных вин, коньяков, кальвадосов указывают «Коллекционное (ый). Выдержанное (ый) в коллекции ... лет»;

– результаты контроля органолептических и физико-химических показателей;

– дату розлива или дату оформления для коллекционных вин, коньяков, кальвадосов;

– температуру и срок хранения;

– условия и срок хранения (годности) для сидров;

– обозначение ТНПА на конкретный вид винодельческого продукта отечественного производства;

– информацию о соответствии показателям безопасности;

– информацию о подтверждении соответствия.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью (штампом для удостоверений качества и безопасности или штампом для производственной или испытательной лаборатории).

4.3 В удостоверении качества и безопасности на партию винодельческих продуктов в транспортной таре указывают:

– номер удостоверения качества и безопасности и дату его выдачи;

– наименование винодельческого продукта;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну), при несовпадении с юридическим адресом изготовителя указывают адрес (а) производства (производств);

– номер партии;

– объем партии (количество винодельческого продукта при температуре 20 °С);

– результаты контроля органолептических и физико-химических показателей;

– год урожая для виноградных выдержанных, марочных виноматериалов, шампанских виноматериалов;

– возраст (средний возраст) для коньячных и кальвадосных спиртов. Для коньяков и кальвадосов возраст (средний возраст) коньячных и кальвадосных спиртов, из которых они изготовлены;

– наименование и содержание пищевых добавок, за исключением функционально необходимых для производственного процесса, не входящих в состав винодельческого продукта, например азот, бентонит, желатин, ферментные препараты;

– температуру и срок хранения;

– дату изготовления, если требование к ее указанию установлено в ТНПА;

– обозначение ТНПА на конкретный вид винодельческого продукта отечественного производства (для импортируемого – при наличии);

– информацию о соответствии показателям безопасности;

– информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью (штампом для удостоверений качества и безопасности или штампом для производственной или испытательной лаборатории).

4.4 Реквизиты удостоверения качества и безопасности, приведенные в 4.2 и 4.3, могут дополняться в зависимости от специфики производства винодельческих продуктов, а также в соответствии с требованиями договора или контракта на винодельческий продукт, предъявляемый к приемке.

Примечание – В удостоверении качества и безопасности на партию винодельческих продуктов может быть дополнительно указана следующая информация:

– номер товарно-транспортной накладной;

– вид и тип транспортной тары;

– состав винодельческого продукта (для бренди, винных напитков).

4.5 При приемке винодельческих продуктов осуществляют проверку соответствия упаковки и маркировки требованиям ТНПА на конкретный вид винодельческого продукта.

4.5.1 Каждую единицу транспортной тары с винодельческими продуктами подвергают визуальному осмотру по определению сохранности упаковки. Бочки и бочонки КЕГ дополнительно проверяют на соответствие информации, изложенной в маркировке, требованиям СТБ 1422 и ТНПА на конкретный вид винодельческого продукта.

4.5.2 Винодельческие продукты в потребительской таре подвергают визуальному осмотру по следующим показателям:

– оформление внешнего вида потребительской тары: не допускается наличие подтеков и разводов от неводостойких красок, загрязнений, деформации и разрывов этикеток, контрэтикеток, кольереток, укупорочных средств, наличие изломов и трещин в упаковочных материалах, герметичности укупоривания;

– соответствие упаковки и маркировки требованиям СТБ 1422 и ТНПА на конкретный вид винодельческого продукта;

– наличие посторонних включений и осадка (для светлоокрашенных винодельческих продуктов в прозрачной потребительской таре путем ее переворачивания).

4.5.3 Для проверки показателей, указанных в 4.5.2, от партии отбирают выборку согласно таблице 1 в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 2859-1 для нормального одноступенчатого контроля при приемлемом уровне качества AQL 2,5. Выборку проводят по ГОСТ 18321 методом «вслепую».

Таблица 1

Объем партии винодельческих продуктов в потребительской таре, шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число, шт.	Браковочное число, шт.
До 150 включ.	8	0	1
От 151 до 500 включ.	20	1	2
« 501 « 1 200 «	32	2	3
« 1 201 « 3 200 «	50	3	4
« 3 201 « 10 000 «	80	5	6
« 10 001 « 35 000 «	125	7	8
Свыше 35 000	200	10	11

Партию винодельческих продуктов в потребительской таре принимают, если количество упаковочных единиц в выборке, не отвечающее установленным требованиям, меньше или равно приемочному числу, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

4.6 Для определения органолептических, физико-химических показателей, пищевых добавок (за исключением красителей) в винодельческих продуктах и розливостойкости для винодельческих продуктов в транспортной таре отбирают от:

– каждой единицы транспортной тары вместимостью более 600 $дм^3$, а также единицы транспортных средств с бочками объединенную пробу, объем которой должен быть не менее 3 $дм^3$.

Примечание – От каждой партии шампанских виноматериалов отбирают объединенную пробу, объем которой должен быть не менее 3 $дм^3$, и дополнительно от каждой единицы транспортной тары вместимостью более 600 $дм^3$ – не менее 1,5 $дм^3$;

– партии винодельческого продукта в бочонках КЕГ, в пакетах типа Tetra Pak, Tetra Rex, Bag in box и других аналогичных видах потребительской тары объединенную пробу, объем которой должен быть не менее 3 $дм^3$;

– партии винодельческого продукта в бутылках объединенную пробу с общим объемом не менее 2 $дм^3$.

4.7 Для определения действительного объема винодельческого продукта в упаковочной единице и среднего содержимого партии винодельческого продукта в потребительской таре от партии отбирают выборку по ГОСТ 18321 методом «вслепую» или методом многоступенчатого отбора. Объем выборки в зависимости от объема партии указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии N, шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число, шт.	Браковочное число, шт.
От 100 до 500 включ.	8	0	1
« 501 « 3200 «	13	1	2
Свыше 3 200	20	1	2
Примечание – Изготовители винодельческих продуктов могут отбирать выборку непосредственно на месте изготовления с фасовочно-упаковочного оборудования после завершения розлива и укупорки потребительской тары с винодельческим продуктом.			

В каждой упаковочной единице выборки определяют значения действительного объема по ГОСТ 23943 и отрицательные отклонения действительного объема от номинального, указанного в маркировке.

Отрицательное отклонение каждой упаковочной единицы сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно ТР 2010/004/BY и определяют наличие бракованных упаковочных единиц.

Количество бракованных упаковочных единиц винодельческих продуктов, у которых отрицательное отклонение действительного объема от номинального превышает значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно СТБ 1422 (пункт 4.3.3), должно быть меньше или равно приемочному числу. Не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение действительного объема от номинального превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно СТБ 1422 (пункт 4.3.3).

На основании полученных результатов определения значений действительного объема в упаковочных единицах рассчитывают среднее содержимое партии и сравнивают полученное значение со значением номинального объема, указанного в маркировке.

Определение среднего содержимого партии фасованного товара на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми в организации правилами.

4.8 Методы отбора и подготовки проб для определения красителей, показателей безопасности, в том числе радионуклидов, – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929.

4.9 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю, за исключением действительного объема в упаковочной единице, проводят повторные испытания объединенной пробы в производственной или аккредитованной на техническую компетентность испытательной лаборатории.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию продукции, от которой отобрана объединенная проба.

4.10 При получении неудовлетворительных результатов испытаний использование забракованной партии или бракованных винодельческих продуктов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем винодельческих продуктов или условиями контракта, или в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

4.11 Для винодельческих продуктов, поступивших в поврежденных бочках, проверку органолептических, физико-химических показателей, показателей безопасности и оформление результатов испытаний проводят отдельно для каждой поврежденной бочки.

5 Методы отбора проб

5.1 Метод отбора проб от винодельческих продуктов в транспортной таре

5.1.1 Для отбора проб применяют:
– пробоотборник по ТНПА;
– ливер по ТНПА;
– сифон по ТНПА;
– стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2 или другим ТНПА и (или) разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Пробоотборник, ливер, сифон перед отбором проб ополаскивают винодельческим продуктом, подлежащим проверке. Стеклянные бутылки ополаскивают винодельческим продуктом перед наливом объединенной пробы.

5.1.2 От винодельческого продукта, находящегося в железнодорожных или автомобильных цистернах, точечные пробы отбирают равными порциями из верхнего, среднего и нижнего слоев.

5.1.3 От винодельческого продукта, находящегося в цистернах с отсеками, точечные пробы отбирают пробоотборником из каждого отсека цистерны из верхнего, среднего и нижнего слоев равными порциями.

5.1.4 От винодельческого продукта в бочках точечные пробы отбирают из каждой бочки по 0,5 – 1,0 $см^3$ на каждый кубический дециметр из верхнего, среднего и нижнего слоев. Отбор проб проводят с помощью ливера или сифона. Отбор проб коньячного, кальвадосного спирта, коньяка или кальвадоса проводят не ранее чем через 4 сут после их упаковывания в бочки.

5.1.5 Для определения органолептических, физико-химических показателей, розливостойкости и пищевых добавок (за исключением красителей) точечные пробы соединяют вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу.

5.1.6 Объединенную пробу, отобранную из бочек или цистерн по 5.1.2 – 5.1.5, разливают в четыре стеклянные бутылки вместимостью 0,7 – 0,75 $дм^3$ каждая или шесть бутылок вместимостью 0,5 $дм^3$ каждая.

Бутылки с объединенной пробой укупоривают пробками, затем горлышко каждой бутылки осмоляют, ставят печать, пломбируют или оформляют другими способами, обеспечивающими сохранность пробы.

5.1.7 Об отборе объединенной пробы составляют акт отбора проб, в котором должны быть указаны реквизиты в соответствии с 5.6.

5.1.8 Каждую бутылку с объединенной пробой снабжают этикеткой с указанием реквизитов в соответствии с 5.7.

5.1.9 Часть объединенной пробы в двух бутылках вместимостью 0,7 – 0,75 $дм^3$ каждая или в трех бутылках вместимостью 0,5 $дм^3$ каждая подвергают испытаниям.

5.1.10 Оставшуюся часть объединенной пробы хранят на случай повторного испытания в течение трех месяцев или до окончания реализации партии.

5.2 Метод отбора проб винодельческих продуктов в пакетах типа Bag In box вместимостью от 5 $дм^3$ и более и бочонках КЕГ

От партии винодельческого продукта в пакетах типа Bag In box вместимостью 5 $дм^3$, а также в бочонках КЕГ методом «вслепую» согласно ГОСТ 18321 отбирают две упаковочные единицы, из которых отбирают точечные пробы по 1,5 $дм^3$ винодельческого продукта равными порциями. Для определения органолептических, физико-химических показателей и пищевых добавок (за исключением красителей) отобранные точечные пробы винодельческого продукта соединяют вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу. Объединенную пробу разливают в четыре стеклянные бутылки вместимостью 0,7 – 0,75 $дм^3$ каждая или шесть бутылок вместимостью 0,5 $дм^3$ каждая, укупоривают пробками, затем горлышко каждой бутылки осмоляют, ставят печать, пломбируют или оформляют другими способами, обеспечивающими сохранность пробы.

От партии винодельческого продукта в пакетах типа Bag in box вместимостью более 5 $дм^3$ методом «вслепую» согласно ГОСТ 18321 отбирают одну упаковочную единицу, из которой отбирают 3,0 $дм^3$ винодельческого продукта. Для определения органолептических, физико-химических показателей и

пищевых добавок (за исключением красителей) отобранную пробу разливают в четыре стеклянные бутылки вместимостью 0,7 – 0,75 дм^3 каждая или шесть бутылок вместимостью 0,5 дм^3 каждая, укупоривают пробками, затем горлышко каждой бутылки осмоляют, ставят печать, пломбируют или оформляют другими способами, обеспечивающими сохранность пробы.

Пробы в двух бутылках вместимостью 0,7 – 0,75 дм^3 каждая или в трех бутылках вместимостью 0,5 дм^3 каждая подвергают испытаниям, оставшиеся стеклянные бутылки могут быть направлены на хранение на случай повторного испытания в течение трех месяцев, а при необходимости – на протяжении всего срока хранения винодельческого продукта в условиях, предусмотренных ТНПА на конкретный вид винодельческого продукта.

Об отборе объединенной пробы составляют акт отбора проб, в котором должны быть указаны реквизиты в соответствии с 5.6.

Каждую бутылку с объединенной пробой снабжают этикеткой с указанием реквизитов в соответствии с 5.7.

5.3 Метод отбора проб винодельческих продуктов в бутылках

5.3.1 От партии винодельческого продукта в бутылках с ненарушенной укупоркой отбирают объединенную пробу (бутылки с винодельческим продуктом) от выборки по 4.5.3 в количестве по 4.6.

5.3.2 Бутылки, отобранные по 5.3.1, осмоляют, ставят печать, пломбируют или оформляют другими способами, обеспечивающими сохранность проб, снабжают этикетками по 5.7 и оформляют актом отбора проб по 5.6.

Примечания

1 Изготовитель может не оформлять пробы с готовым винодельческим продуктом в бутылках при условии наличия маркировки, ненарушенной укупорки и акта отбора проб.

2 Изготовитель винодельческого продукта может указать информацию о пробах в документах, разработанных и принятых на предприятии.

5.3.3 Содержимое бутылок, отобранных по 5.3.1 в объеме не более 1,5 дм^3, соединяют, перемешивают и определяют органолептические, физико-химические показатели и пищевые добавки (за исключением красителей).

5.3.4 Оставшиеся бутылки направляют на хранение для проведения при необходимости повторных испытаний.

Примечания

1 Срок хранения бутылок, предназначенных для проведения повторных испытаний, определяет изготовитель или заинтересованная сторона.

2 Допускается при получении положительных результатов испытаний не направлять на хранение бутылки, а возвращать их в партию, предъявляемую к приемке.

5.4 Метод отбора проб винодельческих продуктов в потребительской таре вместимостью до 5 дм^3, не указанной в 5.2 – 5.3

5.4.1 От партии винодельческого продукта в пакетах типа Tetra Pak, Tetra Rex, Bag in box и других аналогичных видах потребительской тары вместимостью до 5 дм^3 отбирают объединенную пробу (упаковочные единицы с винодельческим продуктом) от выборки по 4.5.3 в количестве по 4.6.

5.4.2 Упаковочные единицы, отобранные по 5.4.1, пломбируют или оформляют другими способами, обеспечивающими сохранность пробы, снабжают этикетками по 5.7 и оформляют актом отбора проб по 5.6.

Примечания

1 Изготовитель винодельческого продукта может не оформлять пробы с готовой продукцией в потребительской таре вместимостью до 5 дм^3 при условии наличия маркировки, ненарушенной укупорки и акта отбора проб.

2 Изготовитель винодельческого продукта может указать информацию о пробах в документах, разработанных и принятых на предприятии.

5.4.3 Содержимое упаковочных единиц, отобранных по 5.4.1 в объеме не более 1,5 дм^3, соединяют, перемешивают и определяют органолептические, физико-химические показатели и пищевые добавки (за исключением красителей).

5.4.4 Оставшиеся упаковочные единицы направляют на хранение для проведения при необходимости повторных испытаний.

Примечания

1 Срок хранения упаковочных единиц, предназначенных для проведения повторных испытаний, определяет изготовитель или заинтересованная сторона.

2 Допускается при получении положительных результатов испытаний не направлять на хранение упаковочные единицы, а возвращать их в партию, предъявляемую к приемке.

5.5 Использование проб, оставшихся после проведения испытаний или по истечении времени хранения, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем.

5.6 **Оформление акта отбора проб**

Об отборе объединенной пробы составляют акт отбора проб в количестве не менее двух экземпляров. В акте отбора проб должно быть указано:

– дата, время и место составления акта отбора проб;

– фамилии и должности лиц, принимавших участие в отборе проб;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну), при несовпадении с юридическим адресом изготовителя указывают адрес (а) производства (производств);

– наименование винодельческого продукта;

– номер партии;

– количество упаковочных единиц в партии или объем партии, от которой отобраны пробы;

– количество упаковочных единиц с пробами с указанием номинального объема упаковочной единицы или объем объединенной пробы;

– информация о пломбировании (опечатывании) отобранных проб пломбой (печатью) организации.

В акте отбора проб при необходимости указывают дополнительную информацию:

– наименование и обозначение ТНПА, на соответствие требованиям которого должны быть проверены пробы;

– номер удостоверения качества и безопасности и дату его выдачи;

– номер товарно-транспортной накладной;

– дату розлива (изготовления, оформления) и срок хранения винодельческого продукта (согласно ТНПА на конкретный вид винодельческого продукта);

– результаты визуального осмотра цистерн, бочек и других видов транспортной тары;

– температуру и срок хранения (согласно ТНПА на конкретный вид винодельческого продукта;

– наименование и обозначение настоящего стандарта.

Акт отбора проб подписывают лица, принимавшие участие в отборе проб.

Допускается изготовителю винодельческого продукта указывать информацию об отобранных пробах в других документах, принятых на предприятии.

5.7 **Оформление объединенной пробы**

Объединенную пробу оформляют этикеткой с указанием следующей информации:

– наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну), при несовпадении с юридическим адресом изготовителя указывают адрес (а) производства (производств);

– наименования винодельческого продукта;

– даты отбора пробы;

– даты розлива для винодельческого продукта в потребительской таре;

– номера партии;

– количества упаковочных единиц в партии или объема партии, от которой отобраны пробы;

– номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности (при необходимости);

– номера товарно-транспортной накладной или номера транспортной тары (при необходимости).

Этикетка должна быть подписана лицами, принимавшими участие в отборе пробы, с указанием их должности.

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 03.08.2010. Подписано в печать 09.09.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,27 Уч.- изд. л. 0,64 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru