МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
5904—
2019**

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ

Правила приемки и методы отбора проб

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИКП — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2019 г. № 121-П)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 октября 2019 г. № 873-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 5904—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 5904—82

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Общие положения 2
5 Отбор проб и правила приемки 2
6 Методы отбора объединенных проб 5
7 Подготовка лабораторных проб для испытаний 9
Библиография 11

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ

Правила приемки и методы отбора проб

Confectionery.
Acceptance rules and methods of sampling

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кондитерские изделия и устанавливает правила приемки, методы отбора и подготовки проб для готовой продукции и полуфабрикатов кондитерского производства для контроля качества маркировки, органолептических показателей, физико-технических показателей, отбора проб для определения массы нетто.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 17481 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

ГОСТ 18321 Статистический контроль качества. Метод случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru о указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 2859-1—2007 «Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества».

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1] — [3], ГОСТ ISO 2859-1, ГОСТ 17481, ГОСТ 18321, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **план выборочного контроля** (sampling plan): Комбинация объема(ов) выборки, подлежащей контролю, и соответствующих критериев приемлемости партии.

3.2 **схема выборочного контроля** [**выборочная схема**] (sampling scheme): Сочетание планов выборочного контроля и правил переключения с одного плана на другой.

3.3 **система выборочного контроля [выборочная система]** (sampling system): Совокупность планов или схем выборочного контроля с правилами переключения и выборочными процедурами, включая критерии, по которым соответствующие планы или схемы могут быть выбраны.

3.4 **ослабленный контроль** (reduced inspection): Применение плана выборочного контроля с объемом выборки меньшим, чем для нормального контроля, и с критерием приемки, сопоставимым с критерием приемки при нормальном контроле.

3.5 **нормальный контроль** (normal inspection): Применение плана выборочного контроля с таким критерием приемки, который обеспечивает высокую вероятность приемки партии, когда среднее процесса контролируемой партии не хуже приемлемого уровня качества.

3.6 **усиленный контроль** (tightened inspection): Применение плана выборочного контроля с более жестким по сравнению с планом нормального контроля критерием приемки.

4 Общие положения

4.1 Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства (далее — продукция) принимают партиями.

Партией продукции считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем в определенный промежуток времени по одному межгосударственному или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

4.2 Планы и процедуры выборочного контроля применяют в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 с приемлемым уровнем качества (AQL), указанным в разделе 5 настоящего стандарта, в зависимости от типа контроля.

Планы и процедуры выборочного контроля фасованной продукции по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованной продукции)» и «среднее содержимое партии фасованной продукции» — в соответствии с ГОСТ 8.579 и настоящим стандартом.

4.3 Продукция при приемке изготовителем должна быть проверена на соответствие требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт (далее — нормативные документы), в соответствии с которыми она произведена.

Контроль качества продукции должен осуществляться изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны согласно программе производственного контроля, которая разрабатывается изготовителем продукции на основании нормативных документов.

Порядок проведения контроля в процессе производства продукции, перечень органолептических и физико-химических показателей, контролируемых в полуфабрикатах и (или) готовой продукции, и соответствующие критерии приемлемости устанавливает изготовитель продукции.

Для контроля физико-химических показателей качества продукции и содержимого упаковочной единицы (количества фасованной продукции) в процессе производства могут быть предусмотрены методы автоматического контроля.

4.4 Допускается оформление удостоверения качества и безопасности, подтверждающее соответствие продукции требованиям нормативных документов, в соответствии с которыми она произведена, на одно или несколько наименований и (или) партий продукции, изготовленных в течение смены.

5 Отбор проб и правила приемки

5.1 Отбор проб должен обеспечить представительность выборки продукции.

5.2 Отбор проб проводят случайным образом после того, как все единицы продукции сформированы в партию, или в процессе производства продукции.

5.3 Отбор проб продукции изготовителем в процессе производства осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем.

5.4 Для контроля состояния транспортной упаковки и качества ее маркировки применяют в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 одноступенчатый ослабленный план выборочного контроля с уровнем контроля II и приемлемым уровнем качества (AQL), равным 2,5 %. Объем случайной выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 1.

Таблица 1

Количество единиц транспортной упаковки в партии, шт.	Объем выборки (количество единиц транспортной упаковки, подвергаемых контролю), шт.	Приемочное число Ac	Браковочное число Re
1	1	0	1
От 2 до 25 включ.	2	0	1
От 26 до 50 включ.	3	0	1
От 51 до 90 включ.	5	1	2
От 91 до 150 включ.	8	1	2
От 151 до 280 включ.	13	1	2
От 281 до 500 включ.	20	2	3
От 501 до 1200 включ.	32	3	4
От 1201 до 3200 включ.	50	5	6
Св. 3200	80	6	7

При контроле продукции изготовителем в процессе производства пробы следует отбирать случайным образом через равные промежутки времени согласно разработанной и утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб.

Партия продукции принимается, если число единиц транспортной упаковки в выборке, не отвечающее установленным требованиям, меньше или равно приемочному числу Ac, и бракуется, если оно больше или равно браковочному числу Re.

5.5 Для контроля состояния потребительской упаковки и качества ее маркировки, содержимого упаковочной единицы (количества фасованной продукции) с одинаковым номинальным количеством от партии отбирают случайную выборку при отсутствии автоматического контроля.

Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 2.

Для контроля применяют в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 одноступенчатый ослабленный план выборочного контроля с уровнем контроля S-4 и приемлемым уровнем качества (AQL), равным 1,5 %.

Переключение с ослабленного на нормальный контроль осуществляется в соответствии с пунктом 9.3.4 ГОСТ ISO 2859-1—2009.

Таблица 2

Объем партии (количество упаковочных единиц), шт.	Объем выборки (количество упаковочных единиц), шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 90 включ.	2	0	1
От 91 до 150 включ.	3	0	1
От 151 до 500 включ.	5	0	1
От 501 до 1200 включ.	8	1	2
От 1201 до 10000 включ.	13	1	2
От 10001 до 35000 включ.	20	1	2
От 35001 до 500 000 включ.	32	2	3
Св. 500 000	50	3	4

При контроле продукции в процессе производства пробы следует отбирать случайным образом через равные промежутки времени согласно разработанной и утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб.

Партию принимают, если количество упаковочных единиц, не отвечающих требованиям ГОСТ 8.579 или нормативного документа по определению массы нетто, меньше или равно приемочному числу, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

5.6 Для контроля органолептических и физико-химических показателей применяют в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1-2009 одноступенчатый ослабленный план выборочного контроля с уровнем контроля S-3 и приемлемым уровнем качества (AQL), равным 2,5 %.

Переключение с ослабленного на нормальный контроль осуществляется в соответствии с пунктом 9.3.4 ГОСТ ISO 2859-1—2009.

Объем случайной выборки в зависимости от объема партии при отборе проб продукции из транспортной упаковки должен соответствовать значениям, указанным в таблице 3. Методы отбора объединенных проб для контроля органолептических показателей продукции — в соответствии с требованиями раздела 6.

Объем случайной выборки в зависимости от объема партии при отборе отдельных единиц продукции изготовителем в процессе производства должен быть не менее размера выборки, указанного в разделе 5. Пробы следует отбирать случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб.

Таблица 3

Количество единиц транспортной упаковки в партии, шт.	Объем выборки, единицы транспортной упаковки, шт.
1	1
От 2 до 150 включ.	2
От 151 до 500 включ.	3
От 501 до 3200 включ.	5
Св. 3200	8

Результаты проверки считают удовлетворительными, если в выборке не будет обнаружено ни одной единицы продукции или транспортной упаковки, продукция в которой не соответствует установленным требованиям.

При получении неудовлетворительных результатов органолептических и физико-химических испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторный отбор удвоенного количества единиц продукции. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию. При получении неудовлетворительных результатов повторных испытаний партию бракуют.

5.7 Для контроля органолептических и физико-химических показателей от партии выпеченных мучных полуфабрикатов должна быть отобрана случайным образом выборка, объем которой указан в таблице 4.

При отборе проб изготовителем пробы следует отбирать случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб.

Таблица 4

Наименование и масса мучных выпеченных полуфабрикатов	Объем партии, шт.	Объем выборки, шт.
Песочные, слоеные, бисквитные, пряничные, заварные, ореховые, воздушно-ореховые, воздушные, дрожжевые, медовые (в том числе медово-заварные, медовосбивные), оригинальные и др. массой:		
- до 100 г включ.	До 1000 включ.	8
	Св. 1000	13
- св. 100 г до 500 г включ.	До 500 включ.	5
	Св. 500	9
- св. 500 г	До 500 включ.	2
	Св. 500	5
Выпеченные вафельные полуфабрикаты (лист, стаканчик, конус и др.)	До 1000 включ.	8
	Св. 1000	13

5.8 Для контроля органолептических и физико-химических показателей от партии полуфабрикатов, за исключением указанных в пункте 5.7, отбирают не менее 500 г полуфабриката.

При получении неудовлетворительных результатов органолептических и физико-химических испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторный отбор удвоенного количества продукции. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию. При получении неудовлетворительных результатов повторных испытаний партию бракуют.

6 Методы отбора объединенных проб

6.1 Метод отбора объединенных проб драже, карамели, ириса, сахарных сладостей на основе полуфабрикатов карамельного производства, сладких ядер орехов и арахиса, конфет, шоколадных изделий, восточных сладостей типа мягких конфет, упакованных непосредственно в транспортную упаковку (весовых)

6.1.1 Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 600 г.

6.1.2 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 600 г.

6.2 Метод отбора объединенных проб драже, карамели, ириса, сахарных сладостей на основе полуфабрикатов карамельного производства, конфет, шоколадных изделий, восточных сладостей типа мягких конфет, сладких ядер орехов и арахиса, фасованных в потребительскую упаковку

6.2.1 Из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают по две единицы потребительской упаковки номинальным количеством до 100 г включительно или по одной единице номинальным количеством свыше 100 г, высыпают их содержимое, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.2.2 Для сахаристых кондитерских сладостей на основе полуфабрикатов карамельного производства, конфет, восточных сладостей типа мягких конфет, уложенных в коробки, из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают не менее одной коробки. Для составления объединенной пробы от полученной выборки отбирают не менее двух коробок номинальным количеством до 400 г включительно и не менее одной коробки номинальным количеством свыше 400 г.

6.2.3 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.3 Метод отбора объединенных проб сахарных сладостей на основе помадной массы, восточных сладостей типа мягких конфет (шербета, сливочного полена и аналогичных), упакованных непосредственно в транспортную упаковку (весовых)

6.3.1 Из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают при массе изделия:

- до 1 кг включительно — не менее 1 шт. изделия;
- от 1 до 2 кг включительно — не менее 1/2 части от целого изделия;
- свыше 2 кг — не менее 1/4 части от целого изделия.

6.3.2 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб. В зависимости от массы:

- до 1 кг включительно — не менее 1 шт. изделия;
- от 1 до 2 кг включительно — не менее 1/2 части от целого изделия;
- свыше 2 кг — не менее 1/4 части от целого изделия.

Из отобранных точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.4 Метод отбора объединенных проб шоколада в плитках, кондитерских и сладких плиток, упакованных непосредственно в транспортную упаковку (весовых) и потребительскую упаковку

6.4.1 Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают при массе:

- до 50 г включительно — не менее шести плиток;
- от 51 до 100 г включительно — не менее трех плиток;
- свыше 100 г — не менее одной плитки.

Из отобранных плиток составляют объединенную пробу массой не менее 300 г.

6.4.2 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб. В зависимости от массы:

- до 50 г включительно — не менее шести плиток;
- от 51 до 100 г включительно — не менее трех плиток;
- свыше 100 г — не менее одной плитки.

Из отобранных плиток составляют объединенную пробу массой не менее 300 г.

6.5 Метод отбора объединенных проб какао-порошка, какаовеллы, какао-напитков и шоколада в порошке

6.5.1 Изделия, фасованные в потребительскую упаковку

Из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают не менее двух единиц потребительской упаковки, высыпают их содержимое в емкость, любым способом обеспечивающую целостность пробы, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу, которую затем сокращают методом квартования до массы не менее 300 г.

6.5.2 Изделия, упакованные непосредственно в транспортную упаковку (весовые)

Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу, которую затем сокращают методом квартования до массы не менее 300 г.

6.5.3 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают по 5.8 согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу, которую затем сокращают методом квартования до массы не менее 300 г.

6.6 Метод отбора объединенных проб мармелада, зефира, пастилы, сахарных сладостей на основе уваренного сахарного сиропа и крахмала или сбивной желейной массы, восточных сладостей типа мягких конфет (рахат-лукум, чурчхела и аналогичных)

6.6.1 Изделия, фасованные в потребительскую упаковку

Из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают не менее двух единиц потребительских упаковок.

Из каждой потребительской упаковки отбирают по одинаковому количеству штук изделий и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

Из каждой потребительской упаковки с пластовым мармеладом вырезают ножом точечные пробы мармелада, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.6.2 Изделия (кроме пластового мармелада), упакованные непосредственно в транспортную упаковку (весовые)

Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, отбирают точечные пробы и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

Для составления объединенной пробы весовых изделий, изготавливаемых в соответствии с рецептурой сочетанием нескольких видов, отбирают по одинаковому количеству штук каждого вида.

6.6.3 Пластовый мармелад, упакованный непосредственно в транспортную упаковку (весовой)

Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, вырезают ножом точечные пробы пластового мармелада, соединяют их вместе, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.6.4 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб, соединяют их вместе, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.7 Метод отбора объединенных проб халвы

6.7.1 Халва, фасованная в потребительскую упаковку

Из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают не менее одной единицы потребительской упаковки, содержимое их перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.7.2 Халва, упакованная непосредственно в транспортную упаковку (весовая)

Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, вырезают ножом точечные пробы халвы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.7.3 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.8 Метод отбора объединенных проб печенья, пряников, галет, крекера, вафель, мучных восточных сладостей

6.8.1 Изделия, фасованные в потребительскую упаковку (кроме коробок)

Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают не менее двух единиц потребительской упаковки, содержимое их перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.8.2 Изделия, фасованные в потребительскую упаковку (коробки)

Из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают не менее одной коробки. Для составления объединенной пробы от полученной выборки отбирают при номинальном количестве:

- до 400 г включительно — не менее двух коробок;
- свыше 400 г — не менее одной коробки.

Содержимое коробок перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.8.3 Изделия, упакованные непосредственно в транспортную упаковку (весовые)

Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.8.4 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.9 Метод отбора объединенных проб коврижек и бисквитов, упакованных непосредственно в транспортную упаковку (весовых)

6.9.1 Для составления объединенной пробы из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают не менее 1 шт. изделия, если масса изделия не превышает 400 г; если масса изделия более 400 г, то его разрезают на четыре равные части под прямым углом и отбирают одну четвертую часть.

Масса объединенной пробы должна составлять не менее 400 г.

6.9.2 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

6.10 Метод отбора объединенных проб тортов, пирожных и рулетов, выпеченных дрожжевых полуфабрикатов («Ромовая баба»)

6.10.1 Торты, пирожные и рулеты, фасованные по одной единице (штучные)

Для составления объединенной пробы из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают не менее 1 шт. изделия.

Масса объединенной пробы должна составлять не менее 400 г.

6.10.2 Весовые рулеты

Для составления объединенной пробы из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают при массе рулета:

- до 1 кг включительно — не менее 1 шт.;
- свыше 1 кг — не менее 1/2 части целого изделия.

Масса объединенной пробы должна составлять не менее 400 г.

6.10.3 Пирожные в лотках

Для составления объединенной пробы из каждого лотка в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают не менее 1 шт. каждого вида изделия (в ассортименте).

Масса объединенной пробы должна составлять не менее 300 г.

6.10.4 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени в количестве не менее 1 шт. каждого вида изделия согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб. Масса объединенной пробы должна составлять:

- для тортов, пирожных и рулетов, фасованных по одной единице (штучные), — не менее 400 г.;
- для весовых рулетов — не менее 400 г;
- для пирожных в лотках — не менее 300 г.

6.11 Метод отбора объединенных проб полуфабрикатов

Из разных мест выборки полуфабриката, объем которой указан в 5.7 и 5.8, отбирают точечные пробы, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 200 г.

6.12 Метод отбора объединенных проб жевательной резинки

6.12.1 Жевательная резинка, фасованная в тюбики, плитки, пачки

Из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают по одной упаковочной единице. Из каждой отобранной упаковочной единицы отбирают по одинаковому количеству штук изделий и составляют объединенную пробу массой не менее 200 г.

6.12.2 Жевательная резинка, фасованная по одной единице (штучная), помещенная в транспортную упаковку

Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают такое количество штук изделий, чтобы масса объединенной пробы составила не менее 200 г.

6.12.3 При отборе проб продукции изготовителем в процессе производства пробы отбирают случайным образом через равные промежутки времени согласно утвержденной изготовителем процедуре (инструкции) по отбору проб, соединяют их вместе, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 200 г.

6.13 Место отбора проб, средства отбора проб и отобранные объединенные пробы должны быть защищены от загрязнения и атмосферных осадков.

Емкости для проб и материалы для их упаковывания, а также средства для отбора проб должны быть чистыми, сухими и изготовлены из материалов, не влияющих на запах, вкус и состав продукции.

6.14 Требования к весоизмерительным приборам — по ГОСТ OIML R 76-1.

6.15 При отборе проб изготовителем объединенная проба продукции является пробой для испытаний (лабораторной пробой).

При отборе проб контролирующей организацией объединенную пробу продукции делят на три части, одна из которых является пробой для испытаний (лабораторной пробой), а две другие объединяют и получают удвоенную (контрольную) пробу.

Лабораторную пробу направляют в лабораторию контролирующей организации (или в другую аккредитованную лабораторию, проводящую испытания по поручению контролирующей организации).

Контрольную пробу и копию акта отбора проб хранят для проведения испытаний в случае возникновения разногласий по результатам испытаний лабораторной пробы. Испытания проводят только по показателям, по которым возникли разногласия, в присутствии заинтересованных сторон (при их желании). Результаты испытаний контрольной пробы являются окончательными.

Отбор проб и начало проведения испытаний должны быть выполнены в течение установленных сроков годности продукции.

Контрольные пробы хранят до принятия решения контролирующей организацией по результатам проведенных испытаний.

В случае невозможности проведения контролирующей организацией повторных испытаний в течение установленных сроков годности (например, для скоропортящейся продукции) допускается составление объединенной пробы от удвоенного объема выборки, результаты испытаний которой являются окончательными.

6.16 Пробы помещают в чистые, сухие стеклянные банки с притертыми стеклянными пробками или заворачивают в пергамент, подпергамент, целлофан, полимерную пленку, или упаковывают в полимерные емкости с закрывающимися крышками, или оставляют в невскрытой упаковке производителя, или обеспечивают целостность пробы любым другим способом.

Пробы, отобранные контролирующими организациями, опечатывают или пломбируют таким образом, чтобы гарантировать их неприкосновенность при транспортировании в сторонние организации для проведения испытаний.

6.17 Пробы для определения массовой доли влаги или других испытаний, на результаты которых влияют изменения содержания влаги в продукции, упаковывают любым способом, обеспечивающим предотвращение изменения первоначального содержания влаги.

6.18 Каждая отобранная проба для проведения испытаний изготовителем должна регистрироваться в электронной форме (при условии, что соответствующая электронная система, установленная у изготовителя, защищена от несанкционированного доступа) и (или) в бумажной форме.

При отборе проб контролирующей организацией или для проведения испытаний в сторонних организациях каждая проба должна сопровождаться актом отбора проб в бумажной форме, в котором указывают:

- порядковый номер пробы (при наличии);
- наименование продукции;
- дату изготовления продукции (для указанной в 7.1.4 продукции — дату и час выборки);
- обозначение нормативного или технического документа, по которому изготовлена продукция;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым отобраны пробы;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- дату и место отбора пробы;
- номер или обозначение партии, смены (при наличии);
- массу пробы, г;
- объем партии, от которой представлена проба;
- показатели, по которым анализируют пробу (или цель отбора пробы);
- фамилии и должности лиц, отобравших пробу;
- способ уменьшения проб и обстоятельства, которые могли повлиять на процесс отбора проб (при необходимости).

При необходимости в акте указывают также состояние партии и любые факторы, выявленные лицом, отобравшим пробу, которые могут повлиять на состояние партии в дальнейшем (например, заражение вредителями хлебных запасов).

6.19 Для контроля изготовителем органолептических показателей продукции от объединенной пробы отбирают около 1/4 объединенной пробы, если иное не установлено в нормативном или техническом документе, по которому изготовлена продукция. Для контроля физико-химических показателей от объединенной пробы отбирают количество продукции, необходимое для испытаний, в соответствии с нормативными документами на методы контроля.

6.20 Отбор и хранение проб проводят должностные лица организации, осуществляющей отбор проб, имеющие право проводить отбор проб продукции в рамках своих должностных полномочий. Способ доставки проб в лабораторию определяет изготовитель продукции.

7 Подготовка лабораторных проб для испытаний

7.1 Подготовка лабораторных проб для испытаний без разделения продукции на составные части

7.1.1 Подготовку проб без разделения на составные части проводят для продукции, которая представляет собой однородную массу или разделение которой на составные части затруднительно, а также для мучных кондитерских изделий, выпекаемых вместе с начинкой и (или) отделкой [если в норма-

тивной документации, по которой изготовлена продукция, показатели установлены с учетом начинки и (или) отделки].

Подготовку проб без разделения на составные части проводят, например: для леденцовой и мягкой карамели, драже, мармелада, пастильных изделий, халвы, шоколада, какао-порошка, какаовеллы, какао-напитков, печенья, крекеров, галет, пряников, коврижек, вафель, кексов, бисквитов, выпеченных и отделочных полуфабрикатов для тортов, пирожных и рулетов, ириса, неглазированных конфет, сахарных сладостей типа карамели и восточных сладостей типа мягких конфет, мучных восточных сладостей, выпекаемых вместе с начинкой, отделкой, жевательной резинки, клюквы в сахарной пудре и аналогичной продукции.

7.1.2 При подготовке проб из продукции предварительно удаляют крупные добавления, если в нормативных документах на продукцию показатели установлены без учета крупных добавлений.

При подготовке проб кексов к определению массовой доли сахара, жира и кислотности перед удалением крупных добавлений в кексе обрезают корки.

При подготовке проб конфет и драже с фруктами с косточкой предварительно удаляют косточки.

С продукции в обертке предварительно снимают обертку.

Пробы готовой продукции и полуфабрикатов измельчают в фарфоровой ступке, на терке, ланцетом, электрическим или механическим измельчителем (в зависимости от консистенции и структуры продукции) и немедленно помещают измельченную массу в закрывающуюся емкость.

Масса пробы должна быть не менее 100 г, а для жевательной резинки — не менее 50 г.

7.1.3 Пробы отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, мучных сладостей следует хранить при температуре не выше 6 °С (или при температуре не выше установленной для хранения готовой продукции в соответствии с нормативными документами на продукцию).

7.1.4 Анализ мучных выпеченных полуфабрикатов, кексов, коврижек, бисквитов, пряников, мучных сладостей проводят не ранее чем через 16 ч после изготовления; печенья, крекера, вафельного листа, вафель без начинки — не ранее чем через 4 ч после изготовления.

7.2 Подготовка проб для лабораторных испытаний с разделением продукции на составные части

7.2.1 Подготовку проб к испытаниям с разделением на составные части проводят для продукции, которая представляет собой неоднородную по составу массу и составные части которой могут быть сравнительно легко разделены, например: глазированные кондитерские изделия, карамель, шоколад и конфеты с начинкой и др.

С изделий в обертке предварительно снимают обертку.

7.2.2 Подготовка к испытаниям карамели с начинкой

Карамель осторожно раскалывают ножом посередине, тщательно извлекают начинку, не задевая оболочки, перемешивают и помещают в закрывающуюся посуду.

Масса пробы должна быть не менее 200 г.

7.2.3 Подготовка к испытаниям глазированных изделий, шоколадных фигур, шоколада и конфет с начинкой и т. п.

В глазированных изделиях корпус максимально возможно отделяют от глазури, в шоколадных фигурах, шоколаде, конфетах с начинкой и т. п. начинку полностью отделяют от оболочки. Глазурь или оболочку помещают в закрывающуюся емкость.

Отделенные корпус или начинку измельчают (при необходимости), перемешивают и помещают в закрывающуюся емкость.

Масса пробы должна быть не менее 200 г.

7.2.4 Подготовка к испытаниям глазированных конфет с корпусами, состоящими из начинки между слоями вафель

В изделиях начинку полностью отделяют от глазури и вафель.

Глазурь помещают в закрывающуюся посуду.

Отделенную от глазури и вафель начинку измельчают, перемешивают и помещают в закрывающуюся емкость.

Масса пробы должна быть не менее 200 г.

7.3 Подготовку лабораторных проб проводят лица, имеющие необходимую квалификацию.

7.4 Масса лабораторной пробы, отбираемой для проведения испытаний, регулируется количеством определений и методиками выполнения испытаний, применяемыми в лаборатории, проводящей испытания.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 664.863.001.4:006.354 МКС 67.180

Ключевые слова: изделия кондитерские, отбор проб, транспортная упаковка, потребительская упаковка, объединенная проба, хранение, партия, выборка, контроль, испытание, анализ

БЗ 11—2019/100

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 09.10.2019. Подписано в печать 16.10.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,70.
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.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru