ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2397-2015

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ

Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ВЫРАБЫ КАНДЫТАРСКІЯ

Правілы прыёмкі, метады адбору і падрыхтоўкі проб

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.143:543.05(083.74)(476) МКС 67.180.10 КП 03

Ключевые слова: изделия кондитерские, правила приемки, методы отбора проб, методы подготовки проб

ОКП РБ 15.81.12; 15.82.12; 15.82.13; 15.84.1; 15.84.2

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 и ВНЕСЕН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12 марта 2015 г. № 13

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2015

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 2
4 Правила приемки 2
5 Методы отбора объединенных проб 5
6 Подготовка лабораторных проб для испытаний 10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ
Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ВЫРАБЫ КАНДЫТАРСКІЯ
Правілы прыёмкі, метады адбору і падрыхтоўкі проб

Confectionery
Acceptance rules, methods of sampling and sample preparation

Дата введения 2015-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кондитерские изделия и жевательную резинку и устанавливает правила приемки, методы отбора и подготовки проб.

Настоящий стандарт может быть также применен в отношении полуфабрикатов кондитерского производства.

Настоящий стандарт не распространяется на методы отбора и подготовки проб при определении показателей безопасности (микотоксинов, пестицидов, токсичных элементов), микробиологических показателей, радиоактивного загрязнения продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР 2008/012/BY Неавтоматические весоизмерительные приборы. Основные требования

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

СТБ ГОСТ Р 50779.10-2001 (ИСО 3534.1-93) Статистические методы. Вероятность и основы статистики. Термины и определения

СТБ ГОСТ Р 50779.11-2001 (ИСО 3534.2-93) Статистические методы. Статистическое управление качеством. 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

ГОСТ 17481-72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

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

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, а также установленные в ГОСТ ISO 2859-1, ГОСТ 17481, СТБ ГОСТ Р 50779.10, СТБ ГОСТ Р 50779.11 в части, не противоречащей техническим регламентам.

4 Правила приемки

4.1 Кондитерские изделия, жевательную резинку, полуфабрикаты кондитерского производства (далее – продукция) принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одной даты изготовления, изготовленное одним изготовителем на одном и том же технологическом оборудовании, одновременно представленное для контроля, имеющее один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, с учетом следующих дополнений для фасованной продукции: имеющее одинаковое значение номинального количества для фасованной продукции с одинаковым номинальным количеством или различные значения номинального количества для фасованной продукции с различным номинальным количеством.

Планы и процедуры выборочного контроля – в соответствии ГОСТ ISO 2859-1 с приемлемым уровнем качества (AQL), равным 2,5 %.

Планы и процедуры выборочного контроля фасованной продукции по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованной продукции)» и «среднее содержимое партии фасованной продукции» – в соответствии с СТБ 8035 и настоящим стандартом.

4.2 Продукция при приемке изготовителем должна быть проверена на соответствие требованиям ТНПА, по которому она изготовлена, и оформлена удостоверением качества и безопасности, подтверждающим данное соответствие. Форму удостоверения качества и безопасности разрабатывает и утверждает изготовитель. Удостоверение качества и безопасности должно содержать следующие реквизиты:

– номер и дату выдачи удостоверения качества и безопасности;

– наименование продукции;

– дату изготовления и срок годности продукции;

– объем партии:

а) для фасованной продукции – количество упаковочных единиц и номинальное количество в упаковочной единице;

б) для весовой продукции и фасованной продукции с различным номинальным количеством – массу партии (или количество единиц транспортной упаковки и количество (массу) продукции в единице транспортной упаковки);

– наименование и местонахождение изготовителя;

– тип упаковки;

– условия хранения;

– подтверждение о соответствии продукции требованиям ТНПА, по которому она изготовлена;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (например, номер или обозначение партии, смены);

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (для весовой продукции).

Удостоверение качества и безопасности может быть дополнено иной информацией, не противоречащей требованиям законодательства Республики Беларусь и Таможенного союза.

Удостоверение качества и безопасности должно быть подписано ответственным лицом (с указанием должности и фамилии).

Допускается оформление удостоверения качества и безопасности на несколько наименований и (или) партий продукции, изготовленных в течение смены.

4.3 Приобретателю пищевой продукции предоставляют заверенную изготовителем копию удостоверения качества и безопасности, а объем поставки указывают в товаросопроводительной документации.

При одновременной поставке приобретателю более одного наименования или партии продукции допускается изготовителю оформлять один документ, удостоверяющий качество и безопасность всех наименований или партий поставляемой продукции и обеспечивающий прослеживаемость продукции.

Форму, содержание и наименование документа, удостоверяющего качество и безопасность продукции, разрабатывает и утверждает изготовитель.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукции, должен быть подписан ответственным лицом (с указанием должности и фамилии).

4.4 Для контроля состояния транспортной упаковки и качества ее маркировки применяют в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 одноступенчатый нормальный план выборочного контроля с общим 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	Браковочное число
1	1	0	1
От 2 до 8 включ.	2	0	1
От 9 до 15 включ.	3	0	1
От 16 до 25 включ.	5	0	1
От 26 до 50 включ.	8	0	1
От 51 до 90 включ.	13	1	2
От 91 до 150 включ.	20	1	2
От 151 до 280 включ.	32	2	3
От 281 до 500 включ.	50	3	4
От 501 до 1 200 включ.	80	5	6
От 1 201 до 3 200 включ.	125	7	8
От 3 201 и выше	200	10	11

По показателю «состояние транспортной упаковки и качества ее маркировки» партию принимают, если количество единиц транспортной упаковки, не отвечающей требованиям ТНПА к упаковыванию и маркировке транспортной упаковки, меньше или равно приемочному числу, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу согласно таблице 1.

4.5 Для контроля органолептических и физико-химических показателей применяют в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 одноступенчатый нормальный план выборочного контроля со специальным уровнем контроля S-3 и приемлемым уровнем качества (AQL), равным 2,5 %. Объем случайной выборки транспортной упаковки в зависимости от объема партии указан в таблице 2.

Таблица 2

Количество единиц транспортной упаковки в партии, шт.	Объем выборки, шт.
1	1
От 2 до 15 включ.	2
От 16 до 50 включ.	3
От 51 до 150 включ.	5
От 151 до 500 включ.	8
От 501 до 3200 включ.	13
От 3201 и выше	20

4.6 Для контроля состояния потребительской упаковки и качества ее маркировки, содержимого упаковочной единицы (массы фасованной продукции) с одинаковым номинальным количеством от партии отбирают случайную выборку. Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 3. Для контроля применяют в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 одноступенчатый нормальный план выборочного контроля с общим уровнем контроля II и приемлемым уровнем качества (AQL), равным 2,5 %.

Таблица 3

Объем партии (количество упаковочных единиц), шт.	Объем выборки (количество упаковочных единиц), шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 включ.	3	0	1
От 51 до 150 включ.	5	0	1
От 151 до 500 включ.	8	0	1
От 501 до 3 200 включ.	13	1	2
От 3 201 до 35 000 включ.	20	1	2
От 35 001 до 50 000 включ.	32	2	3
Свыше 50 000	50	3	4

4.6.1 Критерии приемки партии фасованной продукции с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованной продукции)» и «среднее содержимое партии» – по СТБ 8035 (пункт 4.3).

4.6.2 По показателю «качество упаковывания и маркировки потребительской упаковки» партию принимают при соответствии всех единиц потребительской упаковки, отобранных в выборку, требованиям ТНПА, по которому изготовлена продукция, к упаковыванию потребительской упаковки и требованиям ТР ТС 022 и ТНПА, по которому изготовлена продукция, к маркировке потребительской упаковки.

4.7 Для контроля содержимого упаковочной единицы (массы фасованной продукции) с различным номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее 10 упаковочных единиц. Если объем партии составляет 10 упаковочных единиц и менее, то выборкой являются все упаковочные единицы.

Партия фасованной продукции с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса фасованной продукции)» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление в)].

4.8 Правила отбора единиц продукции в выборку – по ГОСТ 18321.

4.9 Для контроля органолептических и физико-химических показателей мучных выпеченных полуфабрикатов от каждой партии отбирают случайную выборку, объем которой указан в таблице 4.

Таблица 4

Наименования 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, медово-сбивные), оригинальные и др., кроме вафельных, массой		
– до 100 г включ.	До 1000 включ.	8
	Свыше 1000	13
– свыше 100 г до 500 г включ.	До 500 включ.	5
	Свыше 500	9
– свыше 500 г	До 500 включ.	2
	Свыше 500	5
Выпеченные вафельные полуфабрикаты (лист, стаканчик, конус и др.)	До 1000 включ.	8
	Свыше 1000	13

Для контроля органолептических и физико-химических показателей мучных выпеченных полуфабрикатов, выпекаемых в виде непрерывного пласта, из разных мест по ширине пласта случайным образом вырезают ножом точечные пробы в виде поперечной полосы, объем выборки от партии составляет не менее 500 г.

4.10 Для контроля органолептических и физико-химических показателей весовых кондитерских изделий, не имеющих заданной формы (какао-порошок, шоколадные и кондитерские пасты, шоколад в порошке и другие), а также полуфабрикатов кондитерского производства (карамельная, кремовая, помадная, желейная и другие кондитерские массы; сахарный, сахаро-паточный, ликерный и другие сиропы; шоколадные, жировые, кондитерские глазури и массы для формования; жженка; начинки и др.) объем выборки от партии составляет не менее 500 г.

4.11 Контроль органолептических и физико-химических показателей тортов и пирожных осуществляют в соответствии со схемой контроля изготовителя в выпеченных и отделочных полуфабрикатах согласно ТНПА, по которому изготовлена продукция.

При необходимости органолептические показатели тортов и пирожных контролируют в готовых изделиях.

4.12 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.

При получении неудовлетворительных результатов по показателям: «качество упаковывания и маркировки упаковки», «содержимое упаковочной единицы (масса фасованной продукции)», «среднее содержимое партии» – партию бракуют.

Допускается в обоснованных случаях проведение сплошного контроля с разбраковкой с удалением или заменой всех обнаруженных несоответствующих по вышеуказанным показателям единиц продукции или их исправлением, если это целесообразно и возможно.

4.13 Изготовителем должны быть предусмотрены действия по управлению бракованной продукцией.

4.14 Контроль микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл) осуществляют периодически, но не реже одного раза в 3 мес.

Контроль содержания генетически модифицированных организмов (ГМО), токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим безопасность продукции.

Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиометрического контроля, утвержденной в установленном изготовителем порядке и гарантирующей безопасность продукции.

5 Методы отбора объединенных проб

5.1 Метод отбора объединенных проб драже, карамели, ириса, сахарных сладостей на основе полуфабрикатов карамельного производства (козинаки, мак с орехами, грильяж и др.), сладких и соленых ядер орехов и арахиса, конфет, восточных сладостей типа мягких конфет (кроме шербета, сливочного полена и аналогичных), упакованных непосредственно в транспортную упаковку (весовых)

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.

5.2 Метод отбора объединенных проб драже, карамели, ириса, сахарных сладостей на основе полуфабрикатов карамельного производства (козинаки, мак с орехами, грильяж и др.), конфет, восточных сладостей типа мягких конфет, сладких и соленых ядер орехов и арахиса, фасованных в потребительскую упаковку

5.2.1 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 600 г.

5.2.2 Для сахарных сладостей на основе полуфабрикатов карамельного производства (козинаки, мак с орехами, грильяж и др.), 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 включ. и не менее одной коробки номинальным количеством свыше 400 г.

5.3 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)

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

– до 1 кг включ. – не менее 1 шт. изделия;

– от 1 до 2 кг включ. – не менее $^1/_2$ части от целого изделия;
– свыше 2 кг – не менее $^1/_4$ части от целого изделия.

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

Из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке, объем которой указан в таблице 2, методом «вслепую» отбирают при массе:
– до 50 г включ. – не менее 6 плиток;
– от 51 до 100 г включ. – не менее 3 плиток;
– свыше 100 г – не менее 1 плитки.
Из отобранных плиток составляют объединенную пробу массой не менее 300 г.

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

5.5.1 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, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу, которую затем сокращают методом квартования до массы не менее 300 г.

5.5.2 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.

5.6 Метод отбора объединенных проб какао-порошка для промышленной переработки и какаовеллы

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.

5.7 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 (лукума, рахат-лукума, косхалвы и аналогичных)

5.7.1 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.

Для составления объединенной пробы из изделий, фасованных в виде наборов, отбирают по одинаковому количеству штук каждого наименования изделий, входящих в набор.

Для составления объединенной пробы фасованных изделий, изготавливаемых в соответствии с рецептурой сочетанием нескольких видов (например, зефир «Бело-розовый», карамель «Фруктовая смесь», мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»), отбирают по одинаковому количеству штук каждого вида.

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.

5.7.2 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.

5.7.3 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.

5.8 Метод отбора объединенных проб халвы

5.8.1 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.

5.8.2 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.

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

5.9.1 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.

5.9.2 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 включ. – не менее 2 коробок;

– свыше 400 г – не менее 1 коробки.

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

5.9.3 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.

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

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.

5.11 Метод отбора объединенных проб тортов, пирожных и рулетов

5.11.1 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.

5.11.2 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 включ. – не менее 1 шт.;

– свыше 1 кг – не менее $^1/_2$ части целого изделия.

Масса объединенной пробы должна составлять не менее 400 г.

5.11.3 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.

5.12 Метод отбора объединенных проб кексов, мучных сладостей

5.12.1 Изделия, 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; если номинальная масса изделия не превышает 150 г, то отбирают такое количество штук, чтобы масса объединенной пробы составила не менее 400 г.

5.12.2 Весовые изделия

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

– до 1 кг включ. – не менее 1 шт. изделия;

– свыше 1 кг – не менее $^1/_2$ части целого изделия.

Масса объединенной пробы должна составлять не менее 400 г.

5.13 Метод отбора объединенных проб мучных выпеченных полуфабрикатов

5.13.1 Выпеченные полуфабрикаты массой до 100 г включительно

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в таблице 4, методом «вслепую» отбирают такое количество штук, чтобы масса объединенной пробы составила не менее 200 г.

5.13.2 Выпеченные полуфабрикаты массой свыше 100 до 500 г включительно

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в таблице 4, методом «вслепую» отбирают 3 шт. изделий массой до 250 г включительно и 2 шт. изделий массой свыше 250 г.

5.13.3 Выпеченные полуфабрикаты массой свыше 500 г

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в таблице 4, методом «вслепую» отбирают не менее 1 шт. изделия.

5.13.4 Для составления объединенной пробы вафельных выпеченных полуфабрикатов (лист, стаканчик, конус и др.) от выборки, объем которой указан в таблице 4, методом «вслепую» отбирают не менее 5 шт. полуфабрикатов.

5.13.5 Для составления объединенной пробы мучных выпеченных полуфабрикатов, выпекаемых в виде непрерывного пласта, из разных мест выборки полуфабриката, объем которой указан в 4.9, отбирают точечные пробы, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 200 г.

5.14 Метод отбора объединенных проб полуфабрикатов: карамельной, кремовой, помадной, желейной и других кондитерских масс; сахарного, сахаро-паточного, ликерного и других сиропов; шоколадных, жировых, кондитерских глазурей и масс для формования; жженки; начинок и др.

Из разных мест выборки полуфабриката, объем которой указан в 4.10, отбирают точечные пробы, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 200 г.

5.15 Метод отбора объединенных проб жевательной резинки

5.15.1 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.

5.15.2 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.

5.16 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.

Требования к весоизмерительным приборам – по ТР 2008/012/BY, СТБ ЕН 45501.

5.17 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 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 контролирующей организацией и проведение 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.

5.18 Пробы помещают в чистые сухие стеклянные банки с притертыми стеклянными или хорошо пригнанными резиновыми пробками или заворачивают в пергамент, подпергамент, целлофан, полимерную пленку или упаковывают в полимерные емкости с завинчивающимися крышками.

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

5.19 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.

5.20 Каждая отобранная для испытаний проба должна регистрироваться в журнале отбора проб (при отборе проб для проведения испытаний изготовителем) и (или) сопровождаться актом отбора проб (при отборе проб контролирующей организацией или для проведения испытаний в сторонних организациях), в котором указывают:

– порядковый номер пробы (при наличии);
– наименование продукции;
– дату изготовления продукции (для указанной в 6.1.4 продукции – дату и час выборки);
– обозначение ТНПА, по которому изготовлена продукция (для импортируемой продукции – при наличии);
– обозначения ТНПА, в соответствии с которыми отобраны пробы;
– наименование и местонахождение изготовителя (фасовщика, экспортера, импортера);
– 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;
– применяемую методику отбора проб, если она отличается от приведенных в настоящем стандарте;
– способ уменьшения проб и обстоятельства, которые могли повлиять на процесс отбор проб (при необходимости).

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

5.21 Для контроля изготовителем органолептических показателей продукции от объединенной пробы отбирают около $^1/_4$ части объединенной пробы, если иное не установлено в ТНПА, по которому изготовлена продукция. Для контроля физико-химических показателей от объединенной пробы отбирают количество продукции, необходимое для испытаний, в соответствии с ТНПА на методы контроля.

5.22 Отбор, хранение и доставку проб в лабораторию проводят должностные лица организации, осуществляющей отбор проб, имеющие право проводить отбор проб продукции.

6 Подготовка лабораторных проб для испытаний

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

6.1.1 Подготовка проб без разделения на составные части проводится для продукции, которая представляют 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 ТНПА, по которому 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, какао-напитков, какаовеллы, 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, соленых орехов и арахиса, мучных сладостей (курабье, ореховых трубочек и др., выпекаемых вместе с начинкой, отделкой), жевательной резинки, клюквы в сахарной пудре и т. п.

6.1.2 При подготовке проб из продукции предварительно удаляют крупные добавления (изюм, цукаты и др.), если в ТНПА, по которому изготовлена продукция, 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 продукта) и немедленно помещают измельченную массу в закрывающуюся емкость.

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

6.1.3 Пробы отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, мучных сладостей должны храниться при температуре не выше 6 °С (или при температуре, не выше установленной для хранения готовой продукции в соответствии с ТНПА, по которому изготовлена продукция).

6.1.4 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.

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

6.2.1 Подготовка проб к испытаниям с разделением на составные части проводится 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.

6.2.2 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.

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

В глазированных изделиях корпус полностью 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.

6.2.4 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.

6.3 Подготовку лабораторных проб проводят лица, имеющие необходимую квалификацию.

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

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 22.05.2015. Подписано в печать 05.06.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,98 Уч.-изд. л. 0,90 Тираж 2 экз. Заказ 445

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru