ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Правила приемки и отбор проб

СТ РК 1802 – 2008

Издание официальное

Комитет по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан (Госстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан.

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 24 декабря 2008 г. № 653-од

3 В настоящем Стандарте учтены основные нормативные положения ИСО 7002:1986 «Сельскохозяйственные продукты питания – пример стандартного метода выборки (отбор проб)».

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2013 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий Стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения 1

2 Нормативные ссылки 1

3 Термины и определения 1

4 Процедура приемки продукции 2

5 Правила приемки по упаковке и маркировке 2

6 Правила приемки по качеству 3

7 Правила приемки по количеству и массе 4

8 Методы отбора проб для испытаний 7

9 Упаковка, опечатывание и маркировка проб 14

Приложение. Библиография 15

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ
Правила приемки и отбор проб

Дата введения 01-07-2009

1 Область применения

Настоящий Стандарт распространяется на рыбу, морепродукты и продукты их переработки и устанавливает правила приемки и методы отбора проб из определенного количества продукции.

Требования Стандарта являются обязательными для применения организациями любых форм собственности, в том числе аккредитованными для целей оценки соответствия.

Стандарт не распространяется на консервы и пресервы, сухие супы, а также на кожевенное, меховое и техническое сырье из морских млекопитающих.

2 Нормативные ссылки

В настоящем Стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

СТ РК 1010-2008 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения.

3 Термины и определения

В настоящем Стандарте применяются следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Выборка: Определенное количество штучной продукции, отбор.

3.2 Объединенная проба: Совокупность всех точечных проб, отобранных из партии продукции.

3.3 Партия пищевой продукции: Совокупность однородной пищевой продукции, произведенной (изготовленной) и (или) упакованной в идентичных условиях, сопровождаемой одним документом, удостоверяющим его безопасность.

3.4 Точечная проба: Небольшое количество продукции, отобранной из одного места за один прием, в определенный момент или промежуток времени из нештучной продукции.

3.5 Дефект: Несоответствие установленным условиям.

3.6 Объем выборки: Число изделий, составляющих выборку.

3.7 Приемочное число: Допустимое число дефектных позиции.

Издание официальное

4 Процедура приемки продукции

При осуществлении приемки продукции составляется программа с указанием необходимых задач:

1 Правила приемки по упаковке и маркировке;

2 Правила приемки по качеству;

3 Правила приемки по количеству и массе.

При возникновении разногласии при приемке могут присутствовать представители заинтересованных организаций: производители продукции, изготовители тары, перевозчики продукции, страховые компании, потребители.

5 Правила приемки по упаковке и маркировке

5.1 Продукцию принимают партиями:

– партия кулинарных изделий, полуфабрикатов и рыбы горячего копчения, кроме поставляемых в замороженном виде, должна состоять из продукции одной даты выработки;

– партия икры осетровых рыб, кроме пастеризованной, должна состоять из продукции, выработанной одной сменой;

– партия живой рыбы должна состоять из рыбы одного наименования, а морской рыбы – из рыбы одного или двух наименований (треска, пикша) одной длины или массы, помещенной в одну единицу транспортного средства (цистерны, контейнерные установки, вагоны для живой рыбы, чаны).

Объем партии не должен превышать грузоподъемности одного железнодорожного вагона, танкера или цистерны (для жира).

Для приемки или отбраковки партии используют статистические критерии.

5.2 Каждая партия продукции должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество, с указанием в нем следующих данных (в соответствии с требованиями [1] и нормативной документации на конкретные виды продукции):

– наименование продукта (товарное или биологическое);

– принадлежность к району промысла;

– длина и масса рыбы;

– вид разделки;

– вид обработки;

– степень солености;

– сорт (при наличии) или категории (для мороженного рыбного филе);

– наименования предприятия-изготовителя;

– номера партии;

– даты выработки;

– масса нетто продукта;

– способ и условия изготовления;

– количества потребительской тары с продукцией и ее вида (для фасованной продукции);

– результатов сенсорной оценки качества продукта;

– результатов определения физико-химических и микробиологических показателей;

– результатов паразитологической оценки продукции;

– сроков и условий транспортирования;

– обозначения нормативного документа;
– сроков и условий хранения;
– даты отгрузки;
– пункта отгрузки (для живой рыбы);
– пункта назначения (для живой рыбы);
– наименования предприятия-получателя (для живой рыбы).

На партию живой рыбы, подлежащую реализации, оформляется ветеринарное свидетельство в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке. При реализации рыбы в пределах области в товарно-транспортной накладной проставляется штамп с указанием номера и даты ветеринарного свидетельства; при вывозе рыбы за пределы области ветеринарное свидетельство прилагается к сопроводительным документам.

Для партии, состоящей из продукции нескольких дат выработки, в документе, удостоверяющем качество, должно быть указано количество транспортной тары с продукцией по каждой дате выработки.

Допускается при перевозках в пределах одного города кулинарных изделий, сырых полуфабрикатов, рыбы горячего копчения и других скоропортящихся продуктов одной даты выработки оформлять один (общий на все количество продукта) документ, удостоверяющий качество. В этом случае в товарно-транспортной накладной проставляется штамп с указанием номера и даты документа, удостоверяющего качество, а также часа выработки для особо скоропортящихся продуктов, условий и сроков хранения, обозначения нормативно-технической документации по каждому наименованию продукта.

5.3 Для проверки маркировки и состояния транспортной тары должна быть отобрана случайным образом выборка, объем которой указан в таблице 1.

Таблица 1

Размер партии	Размер выборки	Приемочное число (с)
<15	2	0
16-50	3	0
51-150	5	1
151-500	8	1
501-3200	13	2
3201-35000	20	3
>35000	32	5

Если число дефектов в выборке меньше или равно «с», принимайте партию; в противном случае забракуйте партию.

6 Правила приемки по качеству

6.1 Для контроля качества и безопасности продукции (кроме сырца, живой рыбы и жира в цистернах и танках судов) из разных мест партии отбирают случайным образом выборку из неповрежденной транспортной тары по возможности каждой даты выработки, в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Количество транспортной тары с продукцией в партии	Объем выборки, шт., (количество отбираемой транспортной тары с продукцией)
2-25	2
26-90	3
91-150	5
151-280	8
281-500	13
501-1200	20
1201-3200	32
3201-10000	50
10001-35000	80
35001-150000	125

Для контроля качества живой рыбы и сырца из разных мест партии без сортировки отбирают до 3 % рыбы по массе.

Качество жира в цистернах и танках судов определяют в средней пробе, выделяемой из объединенной пробы (п.8.2.4).

При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю качества и безопасности (сенсорному, физико-химическому, токсикологическому, микробиологическому, наличию токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов) проводят повторную выборку такого же объема с последующим проведением испытания продукции.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

По требованию получателя допускается сплошной контроль партии.

6.2 Проверку качества продукции в поврежденной транспортной таре проводят отдельно по каждой единице. Результаты испытаний распространяются на все количество продукции в поврежденной таре.

7 Правила приемки по количеству и массе

7.1 Продукты принимают по количеству единиц тары и массе нетто, указанной на маркировке.

Для проверки массы нетто из разных мест партии отбирают количество полновесной неповрежденной транспортной тары с продукцией в соответствии с п. 8.3. Массу нетто определяют взвешиванием выложенного из тары продукта. Результат взвешивания распространяют на всю партию.

Получателю предоставляется право взвешивать до 100 % транспортной и потребительской тары с продукцией в партии.

При обнаружении в партии неполновесной, в том числе поврежденной транспортной или потребительской тары с продукцией проводят сплошную проверку их массы, раздельно от полновесных. В этом случае при установлении общей массы нетто партии результаты взвешивания учитывают раздельно.

Для определения массы нетто продукции в потребительской таре (в том числе икры, упакованной массой нетто менее 0,5 кг) из отобранной в соответствии с п. 8.3 настоящего Стандарта транспортной тары с продукцией отбирают три единицы неповрежденной потребительской тары с продуктом.

Массу нетто определяют поштучным взвешиванием продукции в потребительской таре с последующим вычитанием фактической массы потребительской тары (пакет,

коробка; банка с крышкой и др., предварительно очищенные от продукта, при необходимости чисто вымытые и высушенные).

При разногласиях в приемке продукции, упакованной в потребительскую тару, из отобранной в соответствии с п. 8.3 транспортной тары отбирают и взвешивают поштучно не менее 10 единиц неповрежденной потребительской тары с продукцией и не более 0,03 % от их общего количества в партии. Отклонение массы нетто по различным видам продукции в потребительской таре должно соответствовать нормативно-технической документации.

7.1.1 Массу тары, в которую упакована одинаковой (стандартной) массой мороженая рыбопродукция, определяют следующим образом.

Отбирают 1 % от партии, но не менее трех единиц транспортной тары с мороженым продуктом. После освобождения от продукта тару взвешивают и по полученному результату определяют массу тары для всей партии мороженого продукта.

При наличии на поверхности мороженых продуктов снегового покрова, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала из фактической массы брутто исключают массу снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала.

Снег удаляют с рыб или блоков мороженых продуктов (с наибольшим, средним и наименьшим снеговым покровом), отобранных из 1 %, но не менее чем из трех единиц транспортной тары.

Количество удаленного снега (X) в процентах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \cdot 100, \qquad (1)$$

где M_1 – масса продукта до удаления снега, кг;

M_2 – масса продукта после удаления снега, кг.

По полученному результату определяют массу снега для всей партии продукта.

При наличии на поверхности продукта глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала от каждой партии отбирают по три экземпляра рыбы, блока продукта, комплекта крабовых конечностей, коробки или пакета и др. Глазированные или обработанные водным раствором ПВС продукты отбирают с наименьшим, средним и наибольшим количеством глазури или покрытия.

Глазурь, бумагу, защитное покрытие на основе ПВС или пленочный материал удаляют механическим путем при неполном размораживании продукта в воздушной среде (до состояния, полностью освобождающего продукт), не допуская вытекания влаги из продукта.

Количество удаленной глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала в процентах определяют так же, как и количество снега. По полученному результату определяют массу глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала для всей партии продукта.

7.1.2 При приемке продуктов, упакованных в заливную тару с тузлуком, массу нетто продукта определяют после отделения тузлука или заливки, а также кристаллов соли, пряностей и сбитой чешуи.

Если соленая рыба хранилась при температуре ниже 0 ^{0}С, то в береговых условиях перед отделением тузлука отобранную в соответствии с п. 8.3 транспортную тару с продукцией необходимо поместить в соответствующие условия для доведения тузлука до температуры от 0 ^{0}С до 10 ^{0}С.

Массу нетто продукта определяют взвешиванием продукта, выложенного из бочек в носилки, корзины редкого плетения или другие емкости, обеспечивающие свободное стекание тузлука. Выложенный продукт очищают от кристаллов соли и сбитой чешуи промывкой тузлуком, которым был залит продукт; и оставляют на 30 минут для стекания тузлука, после чего взвешивают и вычитают из полученной массы фактическую массу носилок или других емкостей.

Массу нетто разделенной рыбы определяют только взвешиванием продукта, выложенного из бочек, после удаления тузлука, кристаллов соли, обитой чешуи с поверхности рыбы, из брюшной полости и разрезов, При определении массы разделанной рыбы ее укладывают спинкой вверх наклонно и раскрывая брюшную часть так, чтобы обеспечить полное удаление тузлука из брюшной полости и разрезов.

Результаты взвешивания распространяют на все полновесные единицы тары в партии.

Тузлук (без признаков порчи) во всех случаях собирают в чистую посуду и используют для заливки им продукта после взвешивания. Взвешенную рыбу укладывают в ту же бочку и заливают тузлуком той же плотности.

7.1.3 Жир, витамин А в жире, концентрат витамина А принимают с учетом фактического содержания витамина А.

При отклонениях содержания витамина А в жире более 10 % против указанного на маркировке продукция, по согласованию с поставщиком, принимается по фактическому содержанию витамина А.

7.1.4 При приемке жемчужного пата и перламутрового препарата от каждого отобранного ящика берут по три банки, взвешивают их и затем освобождают от содержимого, после освобождения от содержимого банки тщательно промывают растворителем, протирают и взвешивают. Из фактической массы брутто вычитают фактическую массу тары и получают массу нетто.

7.2 Приемка продукции, упакованной неодинаковой (нестандартной) массой нетто для каждой транспортной тары с продукцией (в том числе в потребительской таре).

7.2.1 Массу нетто продукта определяют взвешиванием всей партии и вычитанием из фактической массы брутто массы тары, указанной на маркировке. Массу нетто бочковой икры определяют по п. 7.2.1.4.

Для проверки массы тары отбирают 1 %, но не менее трех единиц транспортной тары с продуктом от партии. После освобождения от продукта тару взвешивают и по полученному результату определяют массу тары для всей партии.

7.2.1.1 При приемке живой рыбы беспозвоночных их взвешивают способом, наименее влияющим на жизнедеятельность, особенно если они предназначены для дальнейшего содержания в живом виде.

Снулые экземпляры отсортировывают, взвешивают и принимают отдельно, охлажденными льдом в соответствии с требованиями нормативной документации на охлажденную рыбу.

Приемка живой рыбы получателем должна проводиться в течение одного часа с момента прибытия транспорта с живой рыбой.

При приемке живой рыбы торгующими организациями тару для взвешивания наполняют слоем рыбы, высотой не более 20 см, массой нетто не более 30 кг.

При приемке живой рыбы в рыбохозяйственных организациях тара для взвешивания должна наполняться высотой не более 20 см, масса нетто должна определяться возможностями средств отгрузки.

Тара должна иметь отверстия, обеспечивающие полное удаление воды до взвешивания.

Живую форель и стерлядь взвешивают в емкостях с водой.

Емкость с водой вначале взвешивают без рыбы, а затем с рыбой. По разности устанавливают массу живой рыбы.

7.2.1.2 При приемке копченой, вяленой, сушеной рыбы, колбасных и балычных изделий с наличием на поверхности обвязочного, упаковочного материала, пломб и шпонок из разных мест партии отбирают три экземпляра рыбы, колбасных или балычных изделий, взвешивают, освобождают от обвязочного материала и пр. По разности масс определяют массу упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок для всей партии. Полученный результат распространяют на всю партию.

7.2.1.3 Массу нетто продуктов, упакованных в заливную тару с тузлуком, определяют по п. 7.1.2.

7.2.1.4 При приемке осетровой зернистой и ястычной икры, упакованной в банки с надвигающимися крышками, массой нетто 0,5 кг и более, банки с икрой вытирают насухо и взвешивают. Из фактической массы брутто вычитают указанную в отгрузочных документах массу пустых банок (вместе с резиновыми кольцами) и получают массу нетто.

При приемке бочковой икры массу брутто партии икры определяют после взвешивания каждой бочки с икрой. Массу получают вычитанием массы тары и других упаковочных материалов, указанных на маркировке. Полученный результат сравнивают с массой нетто, указанной на маркировке.

При расхождении массы брутто, фактически установленной с указанной в сопроводительных документах поставщика, проверку массы нетто икры производят у конечного получателя после освобождения каждой единицы транспортной тары.

При приемке вяленой обвощенной ястычной икры определяют массу воска. Для этого берут три ястыка и взвешивают их. Затем делают надрез на глубину воскового покрытия, не нарушая ястыка, и осторожно снимают восковое покрытие. Количество удаленного воска определяют в соответствии с формулой п. 7.1.1, полученный результат распространяют на всю партию.

7.2.1.5 При приемке жира в цистернах массу жира определяют взвешиванием каждой цистерны с жиром на железнодорожных или автомобильных весах. Из фактической массы брутто вычитают массу цистерны и полученный результат сравнивают с массой, указанной в отгрузочных документах.

Массу нетто жира в танке судна определяют по объему плотности с учетом температуры в танке судна в рабочий момент.

7.2.1.6 При приемке рыбной муки в мешках массу рыбной муки определяют взвешиванием до 5 % мешков от всей партии. Из фактической массы брутто вычитают указанную на маркировке массу тары и получают массу нетто. Результат распространяют на всю партию муки.

Массу нетто рыбной муки в контейнерах определяют взвешиванием каждого контейнера с мукой и вычитанием из фактической массы брутто массы контейнера. Полученную массу нетто сравнивают с указанной в отгрузочных документах.

8 Методы отбора проб для испытаний

Данный раздел конкретно описывает шаги по использованию методов.

Правила отбора проб зависят от размера партии продукции, характера испытаний и должны соответствовать требованиям настоящего Стандарта.

8.1 Отбор точечных проб

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией, отобранной в соответствии с п. 8.3, отбирают точечные пробы.

По согласованию между получателем и поставщиком допускается для отбора точечных проб использовать продукцию, отобранную в соответствии с п. 8.3

транспортной тары осмотру подвергают 3-5 кг продукта или 3-5 единиц потребительской тары, а для мороженых продуктов в виде блоков – 1-2 блока.

При массе одного экземпляра рыбы более 2 кг, осмотру подвергают не более трех экземпляров рыбы (при разногласиях в оценке качества количество экземпляров допускается удваивать). При условии сохранения целостности потребительской упаковки тары и качества продуктов (без проколов, надрезов и пр.) подвергают продукты во всей транспортной таре, отобранной в соответствии с п. 8.3 (по согласованию между получателем и поставщиком количество продукта допускается уменьшать).

8.2 Составление объединенной пробы

Масса объединенной пробы должна быть достаточной для выделения из нее средней пробы.

8.2.1 Сырец (рыба и беспозвоночные), живая, охлажденная, мороженая (в том числе филе), фарш, соленая, пряная, маринованная, вяленая, подвяленная, сушеная и копченая рыба, соленые балычные полуфабрикаты, вяленые и копченые балычные изделия; пасты, гидролизаты, концентраты, вязига, пищевые и кормовые отходы.

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией берут по три точечных пробы (один – экземпляр или часть одного экземпляра или блока рыбы, филе, боковника, боковины, рыбной колбасы или несколько экземпляров или горсть очень мелкой рыбы (снетка, тюльки) или часть продукта и составляют объединенную пробу, массой не более 3,0 кг.

При отборе проб мороженых продуктов в виде блоков из среднего в ящике блока отделяют два противоположных по диагонали куска, массой до 0,1 кг каждый, а из середины блока сплошную по ширине и глубине блока полосу, массой до 0,2 кг.

Объединенную пробу продукта, упакованного в потребительскую тару, составляют, отбирая по одной или две единицы потребительской тары от каждой покрытой транспортной тары.

8.2.2 Мороженые: мясо; брюшина и другие продукты (в том числе печень) из морских млекопитающих, печень рыб.

От каждой вскрытой транспортной тары после размораживания продукта отбирают из различных мест блока или куска – три точечные пробы, массой не более 0,3 кг каждая, и составляют из них объединенную пробу. Общая масса объединенной пробы должна быть не более 2,0 кг.

8.2.3 Икра, и икорная паста, кулинарные изделия (в том числе колбасы), сырые полуфабрикаты.

Объединенную пробу не составляют.

8.2.4 Жир рыб и морских млекопитающих

Из бочек, бидонов, цилиндров или барабанов и стеклянных бутылей после тщательного перемешивания жира в таре сифоном, стеклянной трубкой или трубчатым пробоотборником отбирают объединенную пробу, объемом не более 2,0 $дм^3$.

При отборе пробы из железнодорожных или автомобильных цистерн на нагнетательной трубе насоса устанавливают пробоотборочный кран, диаметром до 12,5 мм. В начале заполнения или разгрузки цистерны открывают кран и часть струи жира отводят в сухой бачок.

Отбор пробы проводят непрерывно и равномерно в течение всего времени заполнения или разгрузки каждой цистерны.

Из танков судов и береговых емкостей пробы отбирают зональным пробоотборником, вместимостью до 0,4 $дм^3$, послойно, через каждые 2 м. Из нижнего слоя пробу отбирают на расстоянии 0,5 м от дна, из верхнего – на расстоянии 0,2 м от поверхности жира.

При видимой неоднородности жира (повышенное содержание примесей нежирового характера и воды более 0,5 %) в нижнем слое пробы отбирают через каждые 0,5 м до слоя с нормальной однородностью.

Допускается отбирать пробу, объемом до 10 $дм^3$, из танков судов при выкачивании жира из нижнего, среднего и верхнего слоев по отводимой струе.

8.2.5 Витамин А в жире, концентрат витамина А

Из каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают одну или две единицы потребительской тары.

Из каждой потребительской тары отбирают по 0,05 $дм^3$ продукта и составляют объединенную пробу. Пробы необходимо сливать в чистую сухую банку.

Из бочек, бидонов, цилиндров, барабанов и бутылей пробу отбирают после тщательного перемешивания содержимого с помощью сифона, стеклянной трубки или трубчатого пробоотборника из разных слоев по 0,05 $дм^3$ из каждого слоя. Общий объем объединенной пробы должен быть не более 1,5 $дм^3$.

8.2.6 Спермацетовое масло

Объединенную пробу составляют так, как для жира рыб и морских млекопитающих (п. 8.2.4).

От спермацетового масла, упакованного в бочки, для составления объединенной пробы отбирают по одной точечной пробе из среднего слоя каждой вскрытой бочки.

Объем объединенной пробы не должен превышать 1 $дм^3$.

8.2.7 Кристаллический спермацет

От каждой вскрытой транспортной тары с продукцией винтовым щупам отбирают из разных мест каждого брикета не менее трех точечных проб и составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы должна быть не более 0,4 кг.

8.2.8 Беспозвоночные и продукты, вырабатываемые из них

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по три точечных пробы и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы сырца беспозвоночных не должна превышать 1 % от партии.

Масса объединенной пробы сушеных и мелких мороженых беспозвоночных креветок, криля, кальмара, кукумарии, трубача не должна превышать 1,5 кг.

При отборе точечных проб от блоков мороженых беспозвоночных у одного из блоков каждой вскрытой транспортной тары отделяют два противоположных по диагонали куска, массой около 0,1 кг каждый, а из середины блока – сплошную по ширине и глубине блока полосу, массой около 0,2 кг.

При составлении объединенной пробы беспозвоночных, упакованных в потребительскую тару, от каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной или две единицы потребительской тары.

Объединенная проба варено-мороженая краба должна состоять из трех-пяти комплектов крабовых конечностей или 3-5 шт. крабов, взятых из отобранной согласно п. 5.3 транспортной тары.

8.2.9 Рыбная мука и крупа, хитин, хитозан

Отбор точечных проб и составление объединенной пробы рыбной муки и крупы – по ГОСТ 13496.0-80.

Объединенную пробу хитина и хитозана составляют следующим образом.

Из разных мест каждой вскрытой тары с продукцией отбирают щупом (в верхней, средней и нижней частях упаковки по ее высоте) несколько точечных проб, из которых составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы хитина и хитозана не более 0,2 кг.

8.2.10 Рыбный клей

Из каждой вскрытой транспортной тары пищевого клея, уложенного в пачки, отбирают по одной пачке, а при фасовании клея насыпью отбирают пластины или обрезки клея массой до 0,1 от каждой транспортной тары. Общая масса объединенной пробы пищевая клея – до 0,7 кг.

Из каждой вскрытой транспортной тары жидкого клея отбирают после перемешивания стеклянной трубкой несколько точечных проб и составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы жидкого клея не должна превышать 1,2 кг.

Объединенную пробу застывшего жидкого клея (массой до 2,0 кг) составляют из нескольких точечных проб, отобранных щупом в разных местах каждой вскрытой транспортной тары.

8.2.11 Жемчужный пат, перламутровый препарат

От каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по три банки. Из банок отбирают не менее десяти точечных проб в чистую сухую, плотно закрывающуюся посуду.

Масса объединенной пробы не должна превышать 5,0 кг.

8.2.12 Натуральная амбра

От каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают несколько точечных проб, отламывая их отдельно от крупных кусков (размером более 5 см), от мелких кусков (от 2 см до 5 см) и от амбры-крошки (менее 2 см).

При отборе точечных проб от крупных кусков следует брать не менее 10 крупных кусков из каждой транспортной тары.

Масса объединенной пробы не должна превышать 0,1 кг.

8.2.13 Жидкие кормовые продукты, криль и кормовые продукты из криля (кроме муки).

От каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают несколько точечных проб и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы не должна превышать 1 кг.

8.3 Выделение средней пробы

Объединенную пробу тщательно просматривают и из нее выделяют среднюю пробу.

Средняя проба должна быть упакована в стеклянную банку, пакет или другую посуду, обеспечивающую сохранение качества продукта.

При упаковывании в пакет среднюю пробу завертывают в пергамент, целлофан или полиэтилен, затем в плотную оберточную бумагу и перевязывают. Стеклянную банку закрывают притертой стеклянной или корковой пробкой или полиэтиленовой крышкой или герметично укупоривают иным способом.

При отборе проб продукции длительного хранения часть средней пробы оставляют на случай разногласий в оценке качества и безопасности.

При этом часть средней пробы, отобранную на случай разногласий, опечатывают сургучными печатями или опломбировывают пломбами получателя и поставщика.

Допускается наличие на пробе одной печати, пломбы нейтральной организации или незаинтересованной организации.

Проба для лабораторных испытаний должна быть немедленно направлена в лабораторию в сопровождении акта отбора, в котором указывают:

– порядковый номер пробы;

– наименование и сорт продукта;

– наименование предприятия-изготовителя или отправителя;

– дату и место отбора пробы;

– номер партии, вагона или складской марки;

– номера единиц тары, из которых отобрана средняя проба; объем пробы (масса или количество);

– объем партии, представленной пробой;

– указания – для каких испытаний направляется проба; фамилии и должности лиц, отобравших пробу.

Для кормовой продукции и жира, вырабатываемых на судах и подвергаемых испытаниям в береговых лабораториях, в документе, удостоверяющем качество, на каждую партию продукции делается отметка о наличии средней пробы для испытаний в береговой лаборатории.

Проба, отобранная на случай разногласий, хранится в лаборатории, проводящей испытание.

8.3.1 Рыба-сырец, живая, охлажденная, мороженая (в том числе филе), фарш, соленая, пряная, маринованная, вяленая, подвяленная, сушеная и копченая рыба, соленые балычные полуфабрикаты, вяленые и копченые балычные изделия, пасты, гидролизаты, концентраты, пищевые и кормовые отходы.

После тщательного осмотра объединенной пробы из нее выделяют среднюю пробу массой не более 3 кг.

Масса средней пробы рыбы должна составлять:

– от 0,3 кг до 0,5 кг при массе экземпляра рыбы 0,1 кг и менее;

– 6 рыб – (по 2 наиболее, наименее и среднеупитанных) при массе экземпляра более 0,1 до 0,5 кг;

– 3 рыбы (наиболее, наименее и среднеупитанных) при массе экземпляра более 0,5 до 1,0 кг.

При массе одного экземпляра более 1 кг из трех рыб вырезают близ приголовка, средней и предхвостовой части на глубину до половины тела (из полурыбы филе) по три поперечных куска мяса. При массе экземпляра более 1 кг общая масса вырезанных кусков должна быть не более 1,0 кг.

Общая масса средней пробы балычных изделий не должна превышать 0,5 кг; при этом у боковины, теши, спинки и боковника средняя проба должна состоять из нескольких, вырезанных из разных мест (приголовной, средней и предхвостовой); часть осетровой рыбы с наростом и приголовком не должна входить в среднюю пробу.

Общая масса средней пробы мороженых продуктов в виде блоков не должна превышать 0,6 кг.

Для продукции в потребительской таре среднюю пробу составляют не более чем из трех невскрытых единиц потребительской тары.

При необходимости масса средней пробы может быть увеличена (но не более чем в два раз).

8.3.2 Мороженое мясо, брюшина и др. продукты (в том числе печень) морских млекопитающих, печень рыб.

Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу, массой не более 0,4 кг.

8.3.3 Икра

Масса средней пробы должна быть от 0,14 кг до 0,45 кг. Для икры, упакованной в банки, массой нетто менее 0,5 кг, из отобранной по п. 6.3 транспортной тары отбирают три банки с икрой. Из различных мест каждой отобранной банки отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу (от банок икры, упакованной массой нетто менее 0,15 кг, точечные пробы, не отбирают). При разногласии в оценке качества отбирают по одной банке от каждой даты (декады) выработки; в этом случае массу пробы определяют по фактической массе нетто каждой вскрытой банки.

Для икры, упакованной в банки, массой нетто 0,5 кг и более, из каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной банке. Из различных мест каждой отобранной банки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу. Для бочковой икры из различных мест каждой бочки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу.

8.3.4 Кулинарные изделия и сырые полуфабрикаты

Из отобранной по п. 8.3 транспортной тары с продукцией составляют среднюю пробу из трех кусков рыбы или трех рыб общей массой не более 0,6 кг; для измельченных изделий – из трех точечных проб, массой не более 0,15 кг каждая, а для пельменей – из трех точечных проб, не более 10 штук каждая.

От фасованных кулинарных изделий и полуфабрикатов отбирают не более трех единиц потребительской тары.

Для колбасных изделий, рулетов и фаршированной рыбы отбирают не более двух экземпляров (батонов) изделий.

При отборе проб пирожков и других рыбомучных изделий от каждой вскрытой тары отбирают по одному пирожку (изделию), но не более 0,4 % от общего количества изделий в партии и не более 10 штук изделий.

От изделий в соусах, заливках и желе, маринадах, реализуемых вразвес, отбирают несколько точечных проб из разных мест каждой вскрытой тары и составляют среднюю пробу, массой не более 0,6 кг.

8.3.5 Жир рыб и морских млекопитающих

Объединенную пробу тщательно перемешивают, и часть ее отливают в три сухих чистых стеклянных сосуда, вместимостью от 0,25 $дм^3$ до 0,5 $дм^3$ каждый, с хорошо подобранными притертыми стеклянными корковыми, резиновыми, пластмассовыми пробками или в герметично укупоренные банки. Между поверхностью жира и крышкой оставляют минимальное расстояние. Не допускается соприкосновение жира с резиновой пробкой. Корковые и резиновые пробки сверху заливают сургучом.

Одну часть пробы направляют в лабораторию для испытаний, а две другие пломбируют и оставляют на хранение до 3 месяцев в темном месте при температуре не выше 10 ^{0}С (на случай разногласий в оценке качества).

8.3.6 Витамин А в жире, концентрат витамина А

Объединенную пробу тщательно перемешивают и выделяют из нее среднюю пробу, объемом 0,1 дм. Среднюю пробу делят на две равные части и укупоривают, как указано в п. 8.3.5.

Одну часть направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят опломбированной в темном месте до 3 мес. при температуре не выше 10 ^{0}С (на случай разногласий в оценке качества).

8.3.7 Спермацетовое масло

Среднюю пробу составляют и укупоривают таким же способом, как для жира рыб и морских млекопитающих (п.8.3.5). Объем средней пробы около 0,08 $дм^3$. Среднюю пробу делят на две равные части. Одну часть направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят опломбированной в темном месте до 3 месяцев при температуре не выше 10 ^{0}С (на случай разногласий).

8.3.8 Кристаллический спермацет

Массу объединенной пробы расплавляют на водяной бане, тщательно перемешивают и разливают доверху в три чистые сухие, плотно закрывающиеся полиэтиленовыми крышками стеклянные банки, вместимостью 0,4 $дм^3$ каждая. Масса средней пробы не более 0,3 $дм^3$.

Одну банку с продуктом направляют в лабораторию для испытаний, а две другие хранят в темном месте при температуре не выше 15 ^{0}С до 3 мес. (на случай разногласий).

8.3.9 Беспозвоночные и продукты, вырабатываемые из них

Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу.

Среднюю пробу сырца беспозвоночных (кальмара, креветок и криля) не составляют.

При составлении средней пробы варено-мороженого краба берут каждую вторую конечность, начиная отбор с левой клешненосной конечности и осторожно вынимают мясо при помощи скальпеля. Масса средней пробы варено-мороженого краба – не более 0,3 кг.

Средняя проба мороженых креветок, криля, кальмара, кукумарин, трубача, а также варено-мороженого мяса краба и варено-мороженого мяса криля не должна превышать 0,5 кг.

Средняя проба сушеных беспозвоночных не должна превышать 0,5 кг.

8.3.10 Рыбная мука и крупа, хитин, хитозан

Среднюю пробу рыбной муки и крупы составляют по ГОСТ 13496.0.

Среднюю пробу хитина и хитозана составляют следующим образом.

Объединенную пробу продукта тщательно перемешивают, распределяют ровным слоем на чистой горизонтальной поверхности и методом квартования сокращают до получения средней пробы, массой не более 0,1 кг.

Среднюю пробу делят на две равные части и помещают в два чистых, плотно закрывающихся сосуда. Одну часть пробы направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят до 2 месяца (на случай разногласий).

8.3.11 Рыбный клей

Из объединенной пробы пищевого клея выделяют среднюю пробу массой не более 0,6 кг.

Из объединенной пробы жидкого клея выделяют среднюю пробу массой не более 1 кг.

Каждую из отобранных проб делят на две равные части, помещают в чистые, сухие, плотно закрывающиеся широкогорлые банки. Одну часть пробы направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят до 6 месяцев при температуре от 0 ^{0}С до 20 ^{0}С (на случай разногласий).

8.3.12 Вязига

Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу массой не более 0,25 кг.

8.3.13 Жемчужный пат, перламутровый препарат, чешуя

Из объединенной пробы после ее тщательного размешивания выделяют среднюю пробу массой не более 0,4 кг и делят ее на две равные части, которые помещают в две чистые, сухие, плотно закрывающиеся стеклянные банки.

Одну банку с продуктом направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят (на случай разногласий).

8.3.14 Натуральная амбра

Из объединенной пробы, после ее тщательного перемешивания, выделяют среднюю пробу массой не более 0,08 кг, делят ее на две равные части и помещают в две чистые, сухие стеклянные плотно закрывающиеся банки, вместимостью не более 0,2 дм^3 каждая. Одну часть направляют в лабораторию для испытаний, а другую опечатывают и хранят в прохладном месте до 3 месяцев (на случай разногласий).

8.3.15 Жидкие кормовые продукты и кормовые продукты из криля (кроме крилевой муки).

Из объединенной пробы после ее тщательного перемешивания выделяют среднюю пробу массой не более 0,6 кг и помещают в чистую, сухую, плотно закрывающуюся посуду.

9 Упаковка, опечатывание и маркировка проб

9.1 Пробы, направляемые в лабораторию для подтверждения качества и соответствия, помещают в контейнер, опечатывают с необходимыми мерами предосторожности для сохранности пробы и маркируют этикеткой. Важно, чтобы каждый образец был легко идентифицирован.

9.2 Маркировка должна включать:

– обозначение продукта;
– происхождение;
– номер акта отбора проб;
– номер партии или серии;
– номер контейнера;
– тип пробы;
– размер партии, от которой отобрана проба;
– место, дату, время отбора пробы;
– ФИО специалиста, отбиравшего пробу;
– условия хранения;
– длительность хранения;
– рекомендации по транспортированию пробы и меры предосторожности;
– схема отбора проб (при необходимости).

Приложение
(справочное)

Библиография

[1] Технический регламент «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению»

УДК 664.952/.957:543.05:006.034 **МКС 67.120.30**

Ключевые слова: правила приемки, выборка, партия, точечная проба

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 240074

gost.e-ecolog.ru