ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1036-97

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ

Методы отбора проб для определения показателей безопасности

ПРАДУКТЫ ХАРЧОВЫЯ І ХАРЧОВАЯ СЫРАВІНА

Метады адбору проб для вызначэння паказчыкаў бяспекі

Издание официальное

БЗ 6-2010



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.620.113:006.354(083.74)(476) МКС 19.020 КП 03

Ключевые слова: отбор проб, продукты пищевые и продовольственное сырье, показатели безопасности

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 Белорусским научно-исследовательским и конструкторско-технологическим институтом мясной и молочной промышленности (БелНИКТИММП), научно-производственным объединением «ХАРТЭХ», проектно-конструкторским и технологическим институтом «Белплодоовощтехпроект»

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Госстандарта от 28 февраля 1997 г. № 43

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 2000 г. (ИУС РБ № 4-2000)

© Госстандарт, 2010

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Определения 1
4 Аппаратура 2
5 Общие правила отбора проб 2
6 Методы отбора проб пищевых продуктов и продовольственного сырья 4
7 Отбор проб 5
7.1 Отбор проб мяса, мясных продуктов, субпродуктов, полуфабрикатов мясных 5
7.2 Отбор проб молока и молочных продуктов 6
7.3 Отбор проб растениеводческой продукции 11
7.4 Отбор проб рыбы, икры рыб, нерыбных объектов промысла (морских млекопитающих и беспозвоночных, земноводных, пресмыкающихся) и продуктов их переработки 17
7.5 Отбор проб рыбы, икры рыб, нерыбных объектов промысла (ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся) и продуктов их переработки для паразитологической оценки 19
7.6 Отбор проб яиц 20
7.7 Отбор проб пищевых консервированных продуктов (кроме молочных и плодоовощных) 20
7.8 Отбор проб кондитерских изделий 21
7.9 Отбор проб водки, ликеро-водочных изделий и этилового спирта 22
7.10 Отбор проб минеральной лечебной питьевой, лечебно-столовой и природной столовой воды, фасованной в потребительскую тару 23
7.11 Отбор проб безалкогольной продукции, пива 23
7.12 Отбор проб вин, виноматериалов, коньяка и коньячного спирта 23
7.13 Отбор проб поваренной соли 24
7.14 Отбор проб крахмала 24
7.15 Отбор проб растительных масел 24
7.16 Отбор проб пищевых концентратов 24
7.17 Отбор проб сахара-песка и сахара-рафинада 25
7.18 Отбор проб орехов, включая арахис 26
7.19 Отбор проб масличных семян, включая сою 26
7.20 Отбор проб майонеза 26
7.21 Отбор проб чая 27
7.22 Отбор проб сушеных овощей, кофе 27
7.23 Отбор проб меда 28
7.24 Отбор проб маргарина, жиров кондитерских, хлебопекарных и кулинарных 29
7.25 Отбор проб крупы 30
7.26 Отбор проб муки 30
7.27 Отбор проб макаронных изделий 31

7.28 Отбор проб хлебобулочных (хлеба, булочных, сдобных и диетических) изделий 31
7.29 Отбор проб соломки.....31
7.30 Отбор проб сухарей 31
7.31 Отбор проб хлебобулочных бараночных изделий 31
7.32 Отбор проб хрустящих хлебцов.....32
7.33 Отбор проб пряностей и приправ 32
8 Упаковка, хранение, транспортирование средних проб продукции.....33
9 Порядок приема проб в лабораторию и подготовка их к определению показателей безопасности 33
10 Оценка результатов испытаний 35

Содержание (Измененная редакция, Изм. № 1)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ
Методы отбора проб для определения показателей безопасности

ПРАДУКТЫ ХАРЧОВЫЯ І ХАРЧОВАЯ СЫРАВІНА
Метады адбору проб для вызначэння паказчыкаў бяспекі

Food and agricultural products
Methods of selection of samples for determination of safety indexes

Дата введения 1997-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает правила и методы отбора проб пищевых продуктов и продовольственного сырья для определения токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, N-нитрозоаминов, нитратов бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов для паразитологической оценки рыбы и рыбной продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 4025-95 Мясорубки бытовые. Технические условия

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 13586.3-83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 16299-78 Упаковывание. Термины и определения

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения

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

ГОСТ 20469-95 Электромясорубки бытовые. Технические условия

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Выборка – по СТБ ГОСТ Р 50779.11.

Единица продукции – по СТБ ГОСТ Р 50779.11.

Издание официальное

Контролируемая партия продукции – совокупность единиц продукции одного наименования, типономинала или типоразмера и исполнения, произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях и одновременно представленная для контроля.

Примечание – Для партии пищевых продуктов и продовольственного сырья под одним типономиналом и типоразмером понимают один сорт и один ботанический вид продукции.

Навеска – точно взвешенная часть средней пробы, выделенная для анализа.
Объединенная проба – по СТБ ГОСТ Р 50779.11.
Объем выборки – по СТБ ГОСТ Р 50779.11.
Объем партии – по СТБ ГОСТ Р 50779.11.
Площадь отбора проб – площадь поля под одной культурой.
Потребительская тара – по ГОСТ 17527.
Представительная проба – по СТБ ГОСТ Р 50779.11.
Средняя проба – часть объединенной пробы, выделенная для определения показателей безопасности.
Тара – по ГОСТ 17527.
Точечная проба – по СТБ ГОСТ Р 50779.11.
Транспортная тара – по ГОСТ 17527.
Упаковочная единица – по ГОСТ 16299.

4 Аппаратура

Весы товарные среднего класса точности по ГОСТ 29329, с наибольшим пределом взвешивания 10 кг.

Весы лабораторные 4-го класса точности по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания 500 г или другие весы того же класса точности.

Мельница лабораторная марки МРП или других марок.

Измельчитель проб растений ИПР-2 или других марок.

Термометры жидкостные с диапазоном измерения 0 °С – 100 °С, с ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 28498.

Баня водяная термостатируемая с обогревом, позволяющая поддерживать температуру 0 °С – 100 °С с погрешностью ± 2 °С.

Мясорубка бытовая по ГОСТ 4025 или электромясорубка бытовая по ГОСТ 20469.

Секундомер механический типа СОПпр 3-го класса точности или других марок того же класса точности.

Рулетки измерительные металлические с наибольшим пределом измерений 100 м, с ценой деления 5 мм по ГОСТ 7502.

Линейки измерительные металлические с наибольшим пределом измерений 300 мм, с ценой деления 1 мм по ГОСТ 427.

Трубки металлические с внутренним диаметром (9 ± 1,0) мм, изготовленные из нержавеющей стали или алюминия.

Кружки или черпаки вместимостью 0,10; 0,25; 0,50 $дм^3$, с жесткой ручкой длиной от 50 до 100 см.

Щупы различных конструкций.

Совки деревянные или лопатки.

Ножи.

Ножницы.

Шпатели.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Общие правила отбора проб

5.1 Отбор, маркировку и пломбирование проб для определения показателей безопасности осуществляют уполномоченные представители органов государственного контроля (надзора), органов по сертификации продукции и другие в присутствии представителя предприятия-изготовителя или поставщика (продавца) продукции.

5.2 Пробы должны сопровождаться актом, составленным работником, отбирающим пробу.

В акте указывают:

– место, дату и время отбора проб;

– страну-изготовитель, наименование предприятия-изготовителя или поставщика (продавца), условия хранения продукции;

– должность, фамилию работника, отбирающего пробу, наименование организации, представителем которой он является;

– должность, фамилии работников представителей предприятия-изготовителя или организации, реализующей, хранящей или транспортирующей продукцию, в присутствии которых отбирается проба;

– наименование продукции;

– дату изготовления и срок хранения продукции или срок годности;

– номер и объем партии продукции;

– массу отобранных проб;

– цель испытаний (перечень показателей безопасности, которые должны быть определены в продукции);

– обозначение стандарта или технических условий на продукцию;

– другие сведения о продукции (штриховой код, вид тары, масса нетто и др.);

– подписи всех участников отбора проб.

Отбор проб зерна и зернопродуктов для определения показателей безопасности в соответствии со схемой ведомственного контроля производственно-технологической лабораторией (ПТЛ) предприятия осуществляется работником ПТЛ без оформления акта отбора образцов, но с записью в рабочем журнале.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.3 Каждую пробу помещают в отдельный сосуд, пакет, ящик и т. п., снабжают этикеткой, позволяющей идентифицировать партию продукта, из которой отобрана проба.

Этикетка должна содержать:

– наименование продукта;

– номер пробы и партии;

– дату отбора и пробы;

– фамилию и подпись работника, отбирающего пробу.

Отобранные пробы пломбируют.

5.4 Пробы отбирают от продуктов, упакованных в чистую и ненарушенную тару. Перед вскрытием тары с продукцией крышки фляг, бочек, банок и т. п. очищают от загрязнений, промывают и протирают.

5.5 Устройства для отбора проб должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов. Не допускается применять неисправные, загрязненные или со следами ржавчины устройства.

Устройства, используемые для отбора проб, должны соответствовать действующей НД, быть изготовлены из нержавеющей стали, алюминия или из полимерных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для применения в пищевой промышленности. Приспособления для отбора проб и руки отбирающего пробы должны быть чистыми и сухими.

5.6 Отбор точечных проб жидких, вязких и сгущенных продуктов производят кружкой или черпаком вместимостью 0,10; 0,25; 0,50 $дм^3$, с жесткой ручкой длиной от 50 до 100 см, металлической или пластмассовой трубкой с внутренним диаметром (9 ± 1,0) мм по всей ее длине и с отверстиями на концах.

Отбор точечных проб полутвердых, твердых и сыпучих продуктов производят шпателями, ножами или специальными щупами.

Отбор проб плодоовощной продукции производят деревянными лопатками или деревянными совками, не допуская нанесения механических повреждений.

При составлении объединенной пробы число точечных проб от каждой единицы тары с продукцией, включенной в выборку, должно быть одинаковым.

5.7 Емкости для отбора проб и крышки должны изготавливаться из материалов, предохраняющих пробы во время хранения и транспортирования от изменений, которые могут оказать влияние на результаты исследований. Они могут быть изготовлены из стекла, некорродирующего металла или из полимерных материалов, разрешенных органами здравоохранения для хранения пищевых продуктов. Емкость сосуда для хранения проб следует выбрать таким образом, чтобы заполнить его объем на три четверти.

6 Методы отбора проб пищевых продуктов и продовольственного сырья

6.1 Этапы отбора проб

Отбор проб состоит из следующих этапов:
– отбора выборок, точечных проб;
– составления объединенной пробы;
– выделения средней пробы.

6.2 Метод отбора проб по диагонали (ПД)

Этим методом отбирают пробы от вегетирующих растений, к которым имеется легкий доступ. По диагонали поля в 7 – 10 точках, отступающих на равных расстояниях и в определенных интервалах, берут пробы растений в количестве, достаточном для получения объединенной пробы.

6.3 Метод отбора проб по двум смежным сторонам (СС)

Этим методом отбирают пробы от вегетирующих растений, к которым доступ в глубине поля затруднен (например, кукуруза, зерновые, рапс).

На двух смежных сторонах поля намечают три или четыре точки так, чтобы они охватывали всю длину стороны. Затем на расстоянии 5 – 15 м от края поля берут пробы. Общее количество отобранного материала должно соответствовать величине объединенной пробы.

6.4 Метод отбора проб с помощью пробоотборника

Этот метод используют при отборе материала из складов, средств транспорта и применяют при отборе проб сыпучих и текучих материалов, хранящихся в больших емкостях и др.

Принцип отбора проб этим методом заключается в отборе точечных проб по схеме конверта с верхнего, среднего и нижнего слоев материала, с каждого пункта конверта. При отборе проб используют различные пробоотборники и приспособления.

В случае отбора проб пробоотборником из струи жидкости или сыпучего материала метод конверта не применяют. Пробы отбирают через равные промежутки времени путем погружения пробоотборника в струю сыпучего или текучего материала.

В емкостях со съемными крышками применяют метод конверта. Если емкость имеет высоту до 2 м, пробу отбирают по всему слою при использовании соответствующего приспособления.

В том случае, когда высота емкости превышает 2 м, пробу следует отбирать соответствующими приспособлениями с верхнего, среднего и нижнего объемов емкости.

При отборе проб полутвердых и мазеобразных продуктов (например, маргарин, мед и др.), фасованных в транспортную тару (ящики, бочки и др.), точечные пробы отбирают также с трех слоев. При этом из столбика продукции, взятого с помощью пробоотборника, отбрасывают верхний слой и слой, соприкасаемый с дном емкости, толщиной 0,5 – 0,7 см.

6.5 Метод конверта

Этим методом отбирают сыпучий или поштучный материал, хранящийся насыпью. В зависимости от величины склада или хранилища применяют метод одиночного, двойного или тройного конверта (рисунки 1 – 3).

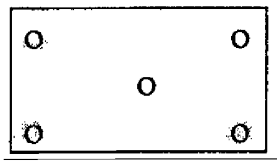

Рисунок 1

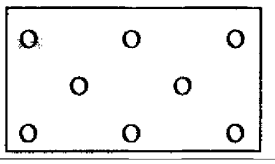

Рисунок 2

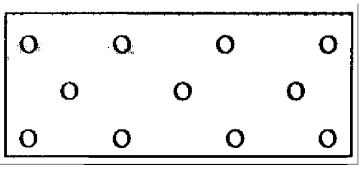

Рисунок 3

6.6 Метод квартования

Этим методом выделяется средняя проба из объединенной пробы сыпучего материала. Материал необходимо высыпать на гладкую, чистую и сухую поверхность, чтобы сформировать на ней пирамиду с основанием в форме квадрата, тщательно перемешать. С помощью двух коротких дощечек со скошенными ребрами набрать сыпучий материал с двух противоположных концов и ссыпать его с

обеих дощечек на середину квадрата до тех пор, пока слой сыпучего материала не приобретет форму продолговатого холмика. Затем набрать дощечками материал с обеих концов холмика и ссыпать его на середину. Сформированную пирамиду расплющить в слой, имеющий форму квадрата, и разделить его двумя диагоналями на четыре треугольника, из которых два противоположных отбросить, а из двух оставшихся снова создать квадрат и поделить его двумя диагоналями на четыре треугольника. Эту процедуру повторять до получения средней пробы нужной величины.

7 Отбор проб

7.1 Отбор проб мяса, мясных продуктов, субпродуктов, полуфабрикатов мясных Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.1.1 Для составления представительной пробы от партии отбирают определенное количество единиц продукции, которыми являются:

– мясо и мясные продукты, упакованные как самостоятельные единицы продукции (например, колбасы и другие мясопродукты), или мясо в кусках не более 2,0 кг;

– туши, мясо в полутушах, четвертинах или кусках массой более 2,0 кг (например, бекон, мясо в блоках, в полутушах, в четвертинах).

7.1.2 Для получения представительной пробы от партии продукции, которой являются туши или мясо в кусках весом более 2,0 кг (беконный отруб, части бекона, отруб парного или мороженого мяса, парное или мороженое мясо без костей, говяжья полутуша или четверть туши, свиной бок, тушки баранины, птица), отбор единиц продукции проводится в соответствии с таблицей 1.

Отбор единиц продукции для получения представительной пробы от партии изделий в оболочке массой более 2,0 кг производится в количестве одной единицы; от изделий в оболочке массой менее 2,0 кг и от изделий без оболочки – общей массой не менее 2,0 кг. Отбор проб полуфабрикатов мясных осуществляется по ГОСТ 4288.

Таблица 1

Объем партии, единиц продукции, шт.	Объем выборки, шт.
До 100 включ.	3
От 101 –»– 200 –»–	5
–»– 201 –»– 500 –»–	7
–»– 501 –»– 3 000 –»–	10
–»– 3 000 –»– 8 000 –»–	15
–»– 8 001 –»– 20 000 –»–	25
Более 20 000	30

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.1.3 Из отобранных по 7.1.2 единиц продукции берут точечные пробы и из них составляют объединенную пробу.

7.1.4 Точечные пробы мяса (без жира) от туши или полутуши отбирают целыми кусками не менее 0,2 кг из следующих мест:

– у зареза, против четвертого и пятого шейных позвонков;

– в области лопатки;

– в области бедра и толстых частей мышц.

Масса объединенной пробы должна составить не менее 1,0 кг.

Точечные пробы от мяса в кусках не более 2,0 кг отбирают целым куском массой не менее 0,2 кг; масса объединенной пробы должна составить не менее 1,0 кг.

7.1.5 Точечные пробы внутренних органов отбирают не менее 0,2 кг; масса объединенной пробы должна составить не менее 1,0 кг.

7.1.6 Точечные пробы от колбасных изделий отбирают массой 0,20 – 0,25 кг, отрезая от продукта в поперечном направлении на расстоянии не менее 5 см от края. Из точечных проб от разных единиц продукции составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

7.1.7 Точечные пробы от сосисок и сарделек отбирают, не нарушая целостности единиц продукции. Масса объединенной пробы должна составить не менее 1,0 кг.

7.1.8 Точечные пробы от зельца и изделий в пузырях отрезают в виде сегментов массой 0,20 – 0,25 кг. Из точечных проб от разных единиц продукции составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

7.1.9 Точечные пробы от языков отбирают, разрезая языки пополам в продольном направлении. Из двух точечных проб от разных языков составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

7.1.10 Точечные пробы от продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц отрезают в поперечном направлении продукта на расстоянии не менее 5 см от края массой 0,4 – 0,5 кг. Масса объединенной пробы должна составить не менее 1,0 кг.

7.1.11 Точечные пробы от изделий без оболочки (мясных хлебов, паштетов, студней) отбирают массой 0,20 – 0,25 кг и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

7.1.12 Точечные пробы от разных окороков отбирают по всей толщине окорока в месте сочленения берцовой и бедренной костей массой 0,4 – 0,5 кг каждая. Масса объединенной пробы – не менее 1,0 кг.

7.1.13 Точечные пробы от передних окороков отбирают по всей толщине окорока в месте сочленения лопатки и плечевой кости массой 0,4 – 0,5 кг каждая. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

7.1.14 Точечные пробы от соленого бекона отбирают от двух полутуш, от каждой полутуши вырезают четыре точечные пробы: от грудинки, корейки, лопатки и окорока массой 0,2 – 0,25 кг каждая. От корейки и грудинки срез делают между шестым и седьмым ребрами по всей ширине полутуши, после чего его разделяют на две пробы. От лопатки срез делают по всей ее ширине в направлении от лопаточной кости к шее, затем отрезают половину вырезанного куска. От заднего окорока срез делают в направлении от позвоночного столба к головке бедренной кости. Масса объединенной пробы должна составить не менее 1,0 кг.

7.1.15 Точечные пробы от копченых свиных голов отбирают из срезов щечного мяса от трех единиц продукции массой 0,4 – 0,5 кг. От копченых рулек, голяшек и ребер объединенные пробы массой не менее 1,0 кг составляют из нескольких точечных проб, полученных из разных единиц продукции.

7.1.16 Точечные пробы от мяса птицы (тушки кур, цыплят, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят и другой птицы) отбирают от трех тушек по 0,25 – 0,50 части тушки. Масса объединенной пробы должна составлять не менее 1,0 кг.

7.1.17 Для получения представительной пробы от партии топленых животных жиров отбирают 10 % упаковочных единиц, но не менее пяти единиц (бочек, ящиков).

От партии жира, фасованного в потребительскую тару вместимостью не более 0,5 кг (пачки, банки), отбирают одну пачку или банку от каждых 100.

Масса пробы от каждой цистерны должна быть не менее 0,6 кг.

Из каждой отобранной упаковочной единицы чистым сухим пробоотборником отбирают точечные пробы. Точечную пробу из бочки берут со стороны маркированного дна щупом, проходящим через всю толщу жира. При твердой консистенции жира поверхность его предварительно зачищают ножом. Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,0 кг.

7.1.18 Для всех видов мяса и мясопродуктов объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.2 Отбор проб молока и молочных продуктов

7.2.1 Для контроля показателей безопасности молока и молочных продуктов в транспортной и потребительской таре от каждой партии продукции отбирают выборку.

7.2.1.1 Объем выборки от партии молока, сливок и мороженого в транспортной таре составляет 5 % единиц транспортной тары с продукцией: при наличии в партии менее 20 единиц отбирают одну.

7.2.1.2 Объем выборки от партии молока, сливок, жидких кисломолочных продуктов, сметаны в потребительской таре указан в таблице 2. Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают одинаковое количество единиц упаковок потребительской тары для составления объединенной пробы массой нетто не менее 2 кг.

Таблица 2

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 100 включ.	4
От 101 –»– 200 –»–	6
–»– 201 –»– 500 –»–	8
Более 501	10

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.2.1.3 Объем выборки от партии сметаны, творога, творожной массы и домашнего сыра в транспортной таре составляет 10 % единиц транспортной тары с продукцией. При наличии в партии менее 10 единиц отбирают одну упаковочную единицу.

7.2.1.4 Объем выборки от партии творога, творожных изделий и домашнего сыра в потребительской таре указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 50 включ.	2
От 51 –»– 100 –»–	3
–»– 101 –»– 200 –»–	4
–»– 201 –»– 300 –»–	5
Более 301	6

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают восемь упаковочных единиц, если изделия массой до 0,25 кг, и четыре единицы, если изделия массой 0,25 кг и более.

7.2.1.5 Объем выборки от партии творожных полуфабрикатов (вареники, блинчики с творогом) и мороженого в потребительской таре составляет 10 % единиц транспортной тары с продукцией. При наличии в партии менее 10 единиц отбирают одну.

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают пять упаковочных единиц для творожных полуфабрикатов и 10 единиц – для мороженого.

7.2.1.6 Объем выборки от партии сгущенных молочных консервов, сливочного стерилизованного масла и сухих молочных продуктов в транспортной таре составляет 3 % единиц транспортной тары, но не менее двух единиц для сгущенных молочных консервов и сливочного стерилизованного масла и не менее трех единиц для сухих молочных продуктов.

7.2.1.7 Объем выборки от партии сгущенных молочных консервов, сливочного стерилизованного масла и сухих молочных продуктов, фасованных в потребительскую тару, составляет 3 % единиц транспортной тары с продукцией, но не менее двух единиц. Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают по четыре упаковочные единицы сгущенных молочных консервов и сливочного стерилизованного масла.

7.2.1.8 Объем выборки от партии коровьего масла (сливочного всех видов, топленого) и пластических сливок в транспортной и потребительской таре составляет 5 % единиц транспортной тары с продукцией. При наличии в партии менее 30 единиц отбирают одну. Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары с фасованным маслом отбирают 3 % единиц потребительской тары с продукцией.

7.2.1.9 Объем выборки от партии сыров всех видов указан в таблице 4.

Таблица 4

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 5 включ.	1
От 6 –»– 15 –»–	2
–»– 16 –»– 25 –»–	3
–»– 26 –»– 40 –»–	4
–»– 41 –»– 60 –»–	5
–»– 61 –»– 85 –»–	6
–»– 86 –»– 100 –»–	7
Более 101	5 %, но не менее 7

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары отбирают одну головку, батон сыра или одну упаковочную единицу.

7.2.1.10 Объем выборки от партии молочного сахара, пищевого и технического казеина указан в таблице 5.

Таблица 5

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 10 включ.	1
От 11 –»– 20 –»–	3
–»– 21 –»– 60 –»–	6
Более 61	10 %, но не менее 6

От партии молочного сахара отбирают бочки с начальными, средними и конечными номерами мест партии.

7.2.2 Отбор проб молока, жидких молочных продуктов для детского питания и жидких заменителей цельного молока

7.2.2.1 Перед отбором проб молоко и жидкие молочные продукты в цистернах и флягах перемешивают. При механизированном способе перемешивания молоко и жидкие молочные продукты перемешивают во флягах до 1 мин, в автомобильных цистернах – от 3 до 5 мин, в железнодорожных цистернах – от 15 до 20 мин, добиваясь его однородности, не допуская сильного вспенивания и переливания через край люка цистерны.

При отсутствии механизированного способа перемешивания молоко и жидкие молочные продукты в автомобильных цистернах и флягах перемешивают мутовкой, совмещая перемещение ее вниз и вверх с круговыми движениями соответственно 3 и 1 мин.

7.2.2.2 После перемешивания продукта в полностью заполненных однородных железнодорожных и автомобильных цистернах точечные пробы отбирают из разных мест кружкой, черпаком или трубкой, погружая ее до дна тары. Трубку погружают с такой скоростью, чтобы молоко поступало в нее одновременно с погружением. Из каждой секции цистерны точечные пробы отбирают в одинаковом количестве, помещают в посуду, перемешивают и составляют из них объединенную пробу.

При неполном заполнении секции цистерны (ниже метки) или при различной их вместимости объединенные пробы составляют по каждой секции отдельно. Для этого из каждой секции отбирают точечные пробы (не менее двух), помещают их в посуду, перемешивают и составляют объединенную пробу.

7.2.2.3 После перемешивания продукта во флягах, включенных в выборку, точечные пробы отбирают трубкой из каждой единицы транспортной тары с продукцией. Отбор проб и составление объединенной пробы производят в соответствии с требованиями 7.2.2.2. Объем объединенной пробы должен быть не менее 2,0 дм^3.

7.2.2.4 При составлении объединенной пробы от молока и жидких молочных продуктов в бутылках и пакетах, отобранных по 7.2.1.2, производят перемешивание путем пятикратного перевертывания бутылки и пакета, а при отстое жира в молоке в бутылках или пакетах его нагревают до температуры (32 ± 2) °С на водяной бане при температуре (38 ± 2) °С. Затем продукт из бутылок и пакетов сливают в посуду, составляя объединенную пробу.

7.2.2.5 Из объединенной пробы после перемешивания выделяют среднюю пробу, предназначенную для анализа, объемом не менее 2,0 дм^3.

7.2.3 Отбор проб сливок

7.2.3.1 Перед отбором проб сливки во флягах, включенных в выборку, перемешивают мутовкой, совмещая перемещение ее вниз и вверх с круговыми движениями в течение 1 мин.

7.2.3.2 Отбор точечных проб сливок для составления объединенной пробы объемом не менее 2,0 дм^3 проводят в соответствии с требованиями 7.2.2.3.

При отборе точечных проб и составлении объединенной пробы сливок на металлическую трубку надевают резиновое кольцо, при помощи которого снимают слой сливок с наружной поверхности трубки.

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.2.3.3 Объединенную пробу от сливок в бутылках и пакетах составляют в соответствии с требованиями 7.2.2.4.

Из объединенной пробы после перемешивания выделяют среднюю пробу, предназначенную для анализа, объемом не менее 2,0 дм^3.

7.2.4 Отбор проб жидких кисломолочных продуктов

7.2.4.1 Жидкие кисломолочные продукты в потребительской таре, отобранные по 7.2.1.2, перемешивают в зависимости от консистенции продукции путем пятикратного перевертывания бутылки, пакета или шпателем около 1 мин после вскрытия упаковки.

7.2.4.2 Кефир, кумыс выливают в химический стакан, помещают его на 10 мин на водяную баню при температуре (32 ± 2) °С, перемешивая для удаления углекислоты. Затем продукты из бутылок и пакетов сливают в посуду, составляя объединенную пробу.

Из объединенной пробы после перемешивания выделяют среднюю пробу, предназначенную для анализа, объемом не менее 2,0 $дм^3$.

7.2.5 Отбор проб сметаны

7.2.5.1 Отбор проб сметаны во флягах, включенных в выборку, проводят в зависимости от ее консистенции трубкой, черпаком или щупом в соответствии с требованиями 7.2.2.3 и 7.2.3.1.

При отборе точечных проб и составлении объединенной пробы сметаны на металлическую трубку надевают резиновое кольцо, при помощи которого снимают слой сметаны с наружной поверхности трубки.

Масса объединенной пробы сметаны должна быть не менее 2,0 кг, объединенная проба является одновременно средней пробой, предназначенной для анализа.

7.2.5.2 Сметану в потребительской таре, отобранную по 7.2.1.2, перемешивают шпателем около 1 мин после вскрытия упаковки.

Сметану с густой консистенцией предварительно нагревают до температуры (32 ± 2) °С на водяной бане при температуре (38 ± 2) °С. Затем сметану из отобранных упаковочных единиц сливают в одну посуду и составляют объединенную пробу. Из объединенной пробы сметаны выделяют среднюю пробу массой не менее 2,0 кг.

7.2.6 Отбор проб творога, творожных изделий и полуфабрикатов, домашнего сыра, сыров для плавления

7.2.6.1 Отбор точечных проб творога, творожной массы, домашнего сыра и сыров для плавления в транспортной таре, включенных в выборку, производят щупом, опуская его до дна тары. Из каждой единицы транспортной тары с продукцией отбирают три точечные пробы: одну – из центра, другие две – на расстоянии от 3 до 5 см от боковой стенки тары. С помощью шпателя отобранную массу продукта переносят в посуду и тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу массой около 2,0 кг. Продукт с наружной стороны щупа в объединенную пробу не включают.

Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу, предназначенную для анализа, массой не менее 1,0 кг.

7.2.6.2 Для составления объединенной пробы от творога, творожных изделий, домашнего сыра и творожных полуфабрикатов в потребительской таре, отобранных по 7.2.1.4 и 7.2.1.5, продукт освобождают от упаковки. Брикеты замороженного творога и вареники перед отбором проб оставляют при комнатной температуре до полного оттаивания. Творог, творожные изделия и полуфабрикаты, домашний сыр переносят в посуде для составления объединенной пробы и тщательно перемешивают.

Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу, предназначенную для анализа, массой не менее 1,0 кг.

7.2.7 Отбор проб мороженого

7.2.7.1 Отбор точечных проб мороженого в гильзах, отобранных по 7.2.1.1, производят щупом, нагретым в воде до температуры (38 ± 2) °С, который погружают в продукт на расстоянии от 2 до 5 см от стенки по диагонали до дна гильзы противоположной стенки. Со щупа снимают шпателем пласт мороженого во всю длину щупа и переносят в посуду. Мороженое оставляют при комнатной температуре до полного оттаивания. Из оттаявшей массы отделяют наполнители (при их наличии).

Затем ее тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу массой не менее 2,0 кг.

Объединенная проба является одновременно и средней пробой.

7.2.7.2 Отбор проб для составления объединенной пробы и выделения средней пробы мороженого в потребительской таре, отобранного по 7.2.1.5, проводят в соответствии с требованиями 7.2.5.2.

7.2.8 Отбор проб сгущенных молочных консервов

7.2.8.1 До вскрытия отобранные по 7.2.1.7 металлические банки массой нетто 1,0 кг и более, фляги и бочки со сгущенными молочными консервами переворачивают вверх дном и оставляют в таком положении на одни сутки.

Перед отбором проб сгущенные молочные консервы перемешивают, чтобы возможный осадок лактозы был полностью смешан со всей массой продукта. Сгущенные молочные консервы в бочках и флягах перемешивают мешалкой, а в потребительской таре – шпателем от 1 до 2 мин после вскрытия тары.

7.2.8.2 Если на дне банки со сгущенными молочными консервами с сахаром обнаружен осадок, банку погружают в водяную баню при температуре (55 ± 5) °С и снова перемешивают до получения однородной массы, не допуская повышения температуры выше (28 ± 2) °С, затем охлаждают ее до (20 ± 2) °С.

7.2.8.3 Отбор точечных проб и составление объединенной пробы сгущенных молочных продуктов в цистернах, а также в бочках и флягах, включенных в выборку, проводят в соответствии с требованиями 7.2.2.1, 7.2.2.2, 7.2.2.3. Точечные пробы отбирают из разных мест щупом или пробоотборником, погружая их до дна тары. Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,2 кг.

Объединенная проба является одновременно и средней пробой.

7.2.8.4 От сгущенных молочных консервов в потребительской таре, отобранных по 7.2.1.7, точечные пробы отбирают пробником, щупом или ложкой после вскрытия упаковки, помещают в посуду и составляют объединенную пробу для анализа массой не менее 1,2 кг, которая является одновременно и средней пробой.

7.2.9 Отбор проб сухих молочных продуктов, сухих заменителей молока и сухих молочных смесей для детского питания и мороженого

7.2.9.1 Отбор точечных проб сухих молочных продуктов в транспортной таре, отобранных по 7.2.1.6, проводят щупом из разных мест каждой единицы транспортной тары с продукцией. Щуп погружают в продукт на расстоянии от 2 до 5 см от стенки по диагонали до дна тары противоположной стенки. Точечные пробы помещают в посуду, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу массой около 1,2 кг, и выделяют из нее среднюю пробу, предназначенную для анализа, массой не менее 0,6 кг.

7.2.9.2 Отбор точечных проб сухих молочных продуктов в потребительской таре, отобранных по 7.2.1.7, и составление средней пробы для анализа проводят в соответствии с требованиями 7.2.8.4.

7.2.10 Отбор проб коровьего масла (сливочного всех видов, топленого) и пластических сливок

7.2.10.1 Точечные пробы от масла в транспортной таре, отобранного по 7.2.1.8, отбирают щупом. При упаковывании масла в бочки щуп погружают наклонно от края бочки к центру, при упаковывании масла в ящики щуп погружают по диагонали от торцевой стенки к центру монолита масла.

Пробу масла при температуре ниже 10 °С отбирают нагретым щупом, для чего щуп сначала опускают в горячею воду температурой (38 ± 2) °С, затем насухо вытирают.

Для составления объединенной пробы от нижней части столбика масла, взятого щупом из каждой единицы транспортной тары с продукцией, отбирают ножом точечную пробу масла около 0,1 кг и помещают в посуду.

Оставшуюся на щупе верхнюю часть столбика масла длиной 1,5 см возвращают на прежнее место и аккуратно заравнивают поверхность масла.

7.2.10.2 От масла в потребительской таре, отобранного по 7.2.1.8, точечную пробу массой около 0,05 кг отбирают ножом от каждого брикета, предварительно сняв упаковку и наружный слой продукта толщиной от 0,5 до 0,7 см. Точечные пробы помещают в посуду для составления объединенной пробы. Масса объединенной пробы масла должна быть не менее 1,5 кг.

7.2.10.3 Объединенную пробу масла помещают на водяную баню при температуре (30 ± 2) °С. При постоянном перемешивании пробу нагревают до получения размягченной массы. Объединенная проба является одновременно и средней пробой.

7.2.11 Отбор проб сыра

7.2.11.1 Точечные пробы сыра отбирают с двух противоположных сторон каждой головки сыра, отобранной по 7.2.1.9, щупом, вводя его на глубину три четверти длины.

При отборе точечных проб крупных твердых сычужных сыров, имеющих форму цилиндра или бруска, щуп вводят с торцевой стороны ближе к центру; при отборе точечных проб мелких твердых сычужных сыров, имеющих круглую форму, щуп вводят с верхней части головки до центра. От вынутых столбиков сыра отделяют корковый слой 1,5 см. Последующую за корковым слоем часть столбиков длиной около 4,5 см помещают в посуду для составления объединенной пробы.

При отборе точечных проб мелких твердых сычужных сыров, имеющих форму низкого цилиндра, щуп вводят с цилиндрической стороны, а у имеющих форму бруска – с торцевой стороны. В обоих

случаях щуп вводят, отступив от одного из оснований головки сыра на одну треть высоты. От вынутых столбиков сыра отделяют пробы длиной 3 см, у которых удаляют корковый слой длиной 1 см. Последующую за корковым слоем часть столбиков длиной около 2 см помещают в посуду для составления объединенной пробы.

Верхнюю часть столбиков сыра с корковым слоем возвращают на место.

7.2.11.2 Отбор точечных проб мягких, рассольных сыров и составление объединенной пробы проводят в соответствии с требованиями для мелких твердых сыров, предусмотренными 7.2.11.1. Для составления объединенной пробы рассольных сыров используют целиком весь столбик сыра, отобранный щупом. Отбор точечных проб от сыра сулугуни и сыров подобной ему формы проводят, вырезая ножом сектор длиной дуги около 2,0 см.

7.2.11.3 От батона колбасного сыра точечные пробы массой около 0,02 кг отрезают ножом в поперечном направлении на расстоянии не менее 5 см от края батона, снимая уплотненный слой сыра толщиной 0,2 – 0,3 см.

Точечные пробы помещают в посуду для составления объединенной пробы.

7.2.11.4 От всех видов плавленых сыров в потребительской таре, отобранных по 7.2.1.9, точечные пробы массой около 0,02 кг отбирают ножом из разных мест каждой упаковочной единицы и помещают в посуду для составления объединенной пробы. От плавленого сыра в брикетах массой 0,03 кг и менее объединенную пробу составляют из целых брикетов плавленого сыра.

7.2.11.5 Точечные пробы мягких и твердых сыров протирают через мелкую терку, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, из которой выделяют среднюю пробу массой около 1,0 кг.

Точечные пробы мягких и пастообразных плавленых сыров растирают в ступке, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, из которой выделяют среднюю пробу массой не менее 1,0 кг.

7.2.12 Отбор проб молочного сахара, пищевого и технического казеина

7.2.12.1 Отбор точечных проб молочного сахара, пищевого и технического казеина проводят из разных мест каждой единицы транспортной тары с продукцией, отобранной по 7.2.1.10, зерновым щупом, погружая его через всю толщу продукта. Точечные пробы помещают в посуду, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу массой около 1,2 кг в соответствии с требованиями 7.2.9.1, и выделяют из нее среднюю пробу, предназначенную для анализа, массой около 0,5 кг.

7.2.12.2 Молочный сахар-кристаллизат тщательно перемешивают и отбирают точечные пробы из разных мест каждой единицы транспортной тары с продукцией, отобранной по 7.2.1.10. Точечные пробы отбирают пробником, погружая его через всю толщу продукта, и помещают в посуду для составления объединенной пробы массой около 1,5 кг. Объединенную пробу сахара-кристаллизата тщательно перемешивают и выделяют из нее среднюю пробу, предназначенную для анализа, массой не менее 0,5 кг.

7.3 Отбор проб растениеводческой продукции

7.3.1 Общие требования к отбору проб растениеводческой продукции:

– на анализ отбирают пробы плодов и семян соответствующей степени технической (съемной) спелости, без признаков механических повреждений;

– отбор растительных проб с поля проводят в утренние часы после схода росы (с 7 до 11 ч);

– пробы нельзя отбирать во время или сразу после дождя или полива;

– для формирования объединенной пробы не рекомендуется брать растения из крайних борозд, гряд, рядов, из гнезд с выпавшими растениями, из соседних с ними гнезд.

Пробы растительной продукции, отбираемые с целью определения показателей безопасности, должны быть представительными.

Растения на поле срезают ножом или серпом, выкапывают из земли или срывают (фрукты) чистой рукой. Если растения вырывают, корни следует стряхнуть от земли.

Отбор точечных проб из мешков производят соответствующим приспособлением, затем мешки заклеивают или зашивают, опечатывают и снабжают информацией о том, что вес товара меньше указанного на упаковке.

7.3.2 Отбор проб растениеводческой продукции в открытом грунте

Для отбора точечных проб растениеводческой продукции в открытом грунте используют методы отбора в соответствии с 6.2, 6.3.

Пробы продукции, готовой к реализации, отбирают с поля за 2 – 5 дней до массовой уборки урожая. Недопустимо производить преждевременную уборку урожая и, следовательно, отбор проб продукции для анализа.

Оптимальное число точечных проб растениеводческой продукции с поля для определения показателей безопасности приведено в таблице 6.

Таблица 6

Культура	Максимальная величина поля, га, или партии, т, для одного отбора объединенной пробы	Метод отбора проб	Минимальное число точечных проб, шт.	Масса объединенной пробы, кг	Масса средней пробы, кг
Злаковые зерновые с поля	100 га	СС	8 – 10	5 – 6	2
Кукуруза на зерно	100 га	СС	15	5 – 6	2
Сахарная свекла	50 га/100 т	ПД	15 – 20	20 – 30	3 – 4
Картофель	50 га/500 т	ПД	15 – 20 кустов (не менее 30 – 40 клубней)	10 – 20	3 – 4
Морковь	20 га	ПД	15 – 20 корнеплодов	5 – 6	3 – 4
Столовая свекла	20 га	ПД	40 корнеплодов	20 – 30	3 – 4
Бело-, краснокочанная капуста и др.	20 га	ПД	20 кочанов (головок)	Около 30	3
Зеленные (кориандр, лук-перо, петрушка, салат, укроп, шпинат, щавель)	5 га	ПД	50 целых растений	3 – 5	2 – 3
Лук репчатый, чеснок	5 га	ПД	Около 50 головок	2 – 3	2
Горох, зеленые бобы, фасоль	5 – 10 га	ПД	Около 50 бобов с 20 – 30 целых растений	3 – 5	2
Огурцы, помидоры, сладкий перец	20 га/30 т	ПД	20 – 30	5 – 6	2 – 3
Арбузы, дыни, кабачки, патиссоны, тыква	20 га/500 т	ПД	20	10 – 15	2 – 3
Виноград	20 га	СС	По одной грозди с 10 лоз	5 – 8	2
Семечковые (груши, яблоки и др.)	20 га	ПД	По 2 плода с 30 деревьев	5 – 8	2
Косточковые (абрикосы, персики, слива и др.)	20 га	ПД	То же	5 – 8	2
Мягкие ягоды (земляника, клубника, малина)	10 га	ПД	По 3 – 4 ягоды с каждого из 30 кустов	4 – 5	2

Окончание таблицы 6

Культура	Максимальная величина поля, га, или партии, т, для одного отбора объединенной пробы	Метод отбора проб	Минимальное число точечных проб, шт.	Масса объединенной пробы, кг	Масса средней пробы, кг
Ягоды (крыжовник, смородина)	10 га	СС	По 4 – 5 ягод с каждого из 20 кустов	4 – 5	2
Примечание – Объединенную пробу крупноплодных культур (капуста, бахчевые) доставляют в лабораторию полностью; выделение средней пробы производят непосредственно перед началом испытаний.					

7.3.1, 7.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.3.3 Отбор проб растениеводческой продукции в защищенном грунте

Отбор проб растениеводческой продукции в защищенном грунте производят в каждой секции методом конверта, а при больших площадях – по системе двойного или тройного конверта. При этом площадь ангарной теплицы (секции) для отбора точечной пробы и формирования объединенной пробы составляет 1 000 м^2. В блочных теплицах площадью 10 000 м^2 выделяют три пробные площадки по 1 000 м^2: в начале, середине и конце теплицы. Общее число плодов в объединенной пробе огурцов, сладкого перца и томатов составляет 20 – 30 шт.; при этом масса объединенной пробы должна быть для огурцов и сладкого перца – не менее 6,0 кг, для томатов – 4,0 – 5,0 кг, зеленных – не менее 2,0 кг. Масса средней пробы по видам растениеводческой продукции указана в таблице 6.

7.3.3а Отбор проб зерна, хранящегося на складах, в элеваторах, поступающего автомобильным и железнодорожным транспортом

Отбор проб зерна, хранящегося на складах, в элеваторах, на площадках с наклонными и ровными полами проводят в соответствии с ГОСТ 13586.3.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

7.3.4 Отбор проб при приемке растениеводческой продукции на торгово-заготовительных предприятиях

7.3.4.1 Отбор проб растениеводческой продукции со складов, хранилищ

Независимо от вида тары (мешки, ящики, контейнеры или россыпью) от партии продукции отбирается отдельная объединенная проба, состоящая из не менее 12 точечных проб по методу двойного конверта из верхнего и более глубоких слоев, например из нижних ящиков или другой тары.

Каждая точечная проба продукции должна иметь массу около 0,5 кг. Если отдельные пробы имеют массу более 0,5 кг, например кочаны капусты или крупные корнеплоды свеклы, то за точечную пробу принимается отдельный ее экземпляр, например кочан капусты. Масса объединенной пробы и средней пробы по видам растениеводческой продукции указана в таблице 6.

7.3.4.2 Отбор проб растениеводческой продукции из транспортных средств

Если партия растениеводческой продукции доставлена без тары (навалом) в одной или нескольких транспортных единицах, то точечные пробы отбирают из каждой транспортной единицы при ее разгрузке из разных слоев методом конверта. Число слоев, из которых отбирают точечные пробы, зависит от вида транспорта и должно соответствовать указанному в таблице 7.

Если растениеводческая продукция поставлена в таре (корзины, ящики, контейнеры), то для отбора точечных проб из разных мест берут отдельные упаковки, число которых зависит от числа упаковок во всей партии и приведено в таблице 8.

Точечные пробы продукции должны быть приблизительно равновеликими по массе. Масса объединенной пробы и средней пробы по видам растениеводческой продукции указана в таблице 6.

Таблица 7

Вид транспортного средства	Число слоев	Суммарное число точечных проб из одной транспортной единицы
Автомашина	1	5
Железнодорожный вагон с массой сырья:		
до 20 т	2	10
более 20 т	3	15
Баржа	4	20

Таблица 8

Объем партии, упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, шт.
До 3 включ.	3
От 21 до 50 –»–	5
Более 50	5 + 1 дополнительно на каждые последующие 50 упаковочных единиц партии

7.3.4.3 Отбор проб растениеводческой продукции, реализуемой на рынках

Для анализа отбирают пробы стандартной продукции каждой отдельной культуры. Отобранные для пробы плоды должны быть целые, свежие, неперезревшие, неувядшие и без излишней внешней влажности, непроросшие, без наличия механических повреждений, без признаков поражения болезнями и сельскохозяйственными вредителями. Оптимальное число проб и массу отбираемой пробы определяют в зависимости от объема поступившей на реализацию партии. Рекомендуемое число проб, масса пробы указаны в таблице 9.

Таблица 9

Наименование растениеводческой продукции	Масса реализуемой партии, кг	Число точечных проб, шт.	Масса объединенной пробы, кг
Арбузы, дыни, кабачки, капуста, тыква	5 – 50	1	3
	50 – 500	3	3 – 5
	Более 500	5	5 – 10
Баклажаны, груши, картофель, морковь, огурцы, свекла, сладкий перец, редька, томаты, яблоки	5 – 50	3 – 5	2
	50 – 500	5 – 8	3
	Более 500	5 – 10	4
Лук-перо, лук-репка, петрушка, редис, салат, укроп, грибы свежие	5 – 10	10 – 20	1
	10 – 50	20 – 30	2
	Более 50	30 – 50	3

Примечание – Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.3.5 Отбор проб продуктов переработки плодов и овощей, продуктов из картофеля Наименование пункта (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.3.5.1 Отбор проб фасованной продукции, упакованной в потребительскую тару

Для проверки показателей безопасности продукции, упакованной в потребительскую тару, должна быть отобрана случайным образом выборка, объем которой указан в таблице 10.

Таблица 10

Объем партии, единиц потребительской тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
Продукция в потребительской таре вместимостью до 0,35 дм^3	
До 150 включ.	8
От 151 –»– 500 –»–	10
–»– 501 –»– 3 200 –»–	11
Более 3 200	12

Окончание таблица 10

Объем партии, единиц потребительской тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
Продукция в потребительской таре вместимостью от 0,35 до 1 дм^3 включ.	
До 150 включ.	2
От 151 –»– 1 200 –»–	3
–»– 1 201 –»– 35 000 –»–	4
Более 35 000	5
Продукция в потребительской таре вместимостью свыше 1 дм^3	
До 50 включ.	1
От 51 –»– 500 –»–	2
–»– 501 –»– 35 000 –»–	3
Более 35 000	4

Перед проведением испытаний составляют объединенную пробу из точечных проб, в качестве которых используют содержимое потребительской тары, отобранной в соответствии с таблицей 10. Масса объединенной пробы должна быть не менее 2,0 кг.

Если масса продукта больше требуемой, то из каждой отобранной единицы потребительской тары берут точечные пробы одинаковой массы, тщательно перемешав продукт перед отбором.

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для испытаний.

7.3.5.2 Отбор проб продукции, фасованной в транспортную тару (бочки, контейнеры, ящики и др.)

Для проверки показателей безопасности продукции, упакованной в транспортную тару, должна быть отобрана случайным образом выборка, объем которой указан в таблице 11.

Пробы отбирают от каждой единицы транспортной тары, отобранной в соответствии с таблицей 11.

Таблица 11

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 15 включ.	1
От 16 –»– 25 –»–	2
–»– 26 –»– 90 –»–	2
–»– 91 –»– 150 –»–	3
–»– 151 –»– 280 –»–	5
Более 280	8

Если состав жидкого продукта неоднороден по высоте, то содержимое тщательно перемешивают и отбирают точечные пробы из разных слоев продукта с помощью пробоотборника, сифона и пр., массой 0,1 – 0,5 кг каждая.

Количество точечных проб от каждой единицы транспортной тары должно быть не менее двух. Из равных по массе точечных проб продукта, отобранного для испытаний, составляют объединенную пробу массой не менее 2,0 кг.

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.3.5.1, 7.3.5.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.3.5.3 Отбор проб соленых, квашеных и моченых овощей, плодов и ягод

Для контроля показателей безопасности от партии фасованной продукции отбирают случайную выборку, объем которой указан в таблице 12.

Таблица 12

Объем партии, единиц потребительской тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 500 включ.	2
От 501 –»– 3 200 –»–	3
Более 3 200	5

Для контроля показателей безопасности от партии продукции, упакованной в транспортную тару, отбирают случайную выборку, объем которой указан в таблице 13.

Таблица 13

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 150 включ.	3
Более 150	5

Для фасованной продукции точечной пробой следует считать содержимое одной потребительской упаковочной единицы. Для объединенной пробы используют все упаковочные единицы выборки в соответствии с таблицей 12. Масса объединенной пробы должна быть не менее 2,0 кг. Если масса продукта больше требуемой, то из каждой отобранной единицы потребительской тары берут точечные пробы одинаковой массы, тщательно перемешав продукт перед отбором.

Из каждой упаковочной единицы транспортной тары, отобранной в соответствии с таблицей 13, из разных слоев продукта берут пробу общей массой:

– для резаной капусты – 2,0 кг продукта;

– для арбузов – 2 арбуза и 1 $дм^3$ рассола;

– для остальных овощей, плодов и ягод – 2,0 кг плодов и 1 $дм^3$ рассола.

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.3.5.4 Отбор проб сушеных фруктов

Из партии продукции, упакованной в потребительскую тару, отбирают выборку, объем которой указан в таблице 14.

Таблица 14

Объем партии, единиц потребительской тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 1 200 включ.	5
Более 1 200	8

Из партии продукции, упакованной в транспортную тару, отбирают выборку, объем которой указан в таблице 15.

Для продукции, упакованной в потребительскую тару, точечной пробой следует считать содержимое одной потребительской упаковочной единицы, отобранной в соответствии с таблицей 14.

Для продукции, упакованной в транспортную тару, из каждой вскрытой упаковочной единицы выборки, отобранной в соответствии с таблицей 15, отбирают в сосуд из верхнего, среднего и нижнего слоев продукта три точечные пробы массой, указанной в таблице 16.

Таблица 15

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 500 включ.	2
Более 500	3

Таблица 16

Объем выборки, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Масса точечной пробы сухофруктов, кг		
	мелкоплодных и резаных	крупноплодных	смесей
2	0,5	0,6	1,2
3	0,3	0,4	0,8

Точечные пробы соединяют в объединенную пробу и тщательно перемешивают. Масса объединенной пробы должна быть:

– для мелкоплодных, резаных сухофруктов и вишневых десертов – 2,5 – 3,0 кг;

– для крупноплодных (груши целыми плодами, инжир и т. п.) и сливовых десертов – 3,5 – 4,5 кг;

– для смесей сухофруктов – 7,0 – 7,5 кг.

Из объединенной пробы отбирают среднюю пробу для испытаний, масса которой должна составлять 25 % от массы объединенной пробы.

7.4 Отбор проб рыбы, икры рыб, нерыбных объектов промысла (морских млекопитающих и беспозвоночных, земноводных, пресмыкающихся) и продуктов их переработки

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.4.1 Выборку рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов их переработки (кроме сырца и живой рыбы) отбирают случайным образом из неповрежденной транспортной тары в соответствии с таблицей 17.

Таблица 17

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
От 2 до 25 включ.	2
–»– 26 –»– 90 –»–	3
–»– 91 –»– 150 –»–	5
–»– 151 –»– 280 –»–	8
–»– 281 –»– 500 –»–	13
–»– 501 –»– 1 200 –»–	20
–»– 1 201 –»– 3 200 –»–	32
–»– 3 201 –»– 10 000 –»–	50
–»– 10 001 –»– 35 000 –»–	80
–»– 35 001 –»– 150 000 –»–	125

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.4.2 Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией, отобранной по 7.4.1, отбирают точечные пробы и составляют объединенную пробу.

7.4.3 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, концентраты, визига

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией берут по три точечные пробы (один экземпляр или часть одного экземпляра или блока рыбы, филе, боковины, или горсть очень мелкой рыбы) и составляют объединенную пробу массой не более 3,0 кг.

Масса средней пробы, выделенная из объединенной пробы, должна составлять:

– не менее 1,0 кг при массе экземпляра рыбы 0,1 кг и менее;

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

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

При массе одного экземпляра более 1,0 кг из трех рыб вырезают близ приголовка, средней и предхвостовой части на глубину до половины тушки по три поперечных куска мяса. Общая масса вырезанных кусков должна быть не менее 1,0 кг.

Общая масса среднего образца балычных изделий не должна превышать 1,0 кг; при этом у боковины, брюшины спинки и боковника средняя проба должна состоять из нескольких кусков, вырезанных из разных частей (приголовной, средней и прихвостовой); часть осетровой рыбы с наростом и приголовком не должна входить в среднюю пробу.

При отборе проб замороженных продуктов в виде блоков после размораживания 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 и составляют объединенную пробу массой не более 3,0 кг.

Общая масса среднего образца замороженных продуктов в виде блоков не должна превышать 1,0 кг.

Объединенную пробу продукта, упакованного в потребительскую тару, составляют, отбирая столько единиц потребительской тары от каждой вскрытой транспортной тары, чтобы масса объединенной пробы была не менее 2,0 кг.

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

При необходимости средняя проба может быть увеличена (но не более чем в 2 раза).

7.4.4 Замороженные: 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 объединенную пробу массой не более 2,0 кг.

Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу массой не менее 1,0 кг.

7.4.5 Беспозвоночные (креветки, криль, кальмар, трубач и др.), земноводные и пресмыкающиеся

Наименование пункта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по три точечные пробы и составляют объединенную пробу, масса объединенной пробы не должна превышать 1 % от партии.

Из объединенной пробы сырца беспозвоночных, земноводных и пресмыкающихся составляют среднюю пробу массой не менее 1,0 кг.

При отборе точечных проб от блоков замороженных беспозвоночных, земноводных и пресмыкающихся у одного из блоков каждой вскрытой транспортной тары 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. Из объединенной пробы замороженных беспозвоночных, земноводных и пресмыкающихся составляют среднюю пробу массой не менее 1,0 кг.

Масса объединенной пробы сушеных и мелких замороженных беспозвоночных, земноводных и пресмыкающихся не должна превышать 1,5 кг.

Средняя проба мороженых беспозвоночных, земноводных и пресмыкающихся, а также вареномороженого мяса криля и сушеных беспозвоночных, земноводных и пресмыкающихся не должна превышать 1,0 кг.

При составлении объединенной пробы беспозвоночных, земноводных и пресмыкающихся, упакованных в потребительскую тару, от каждой вскрытой транспортной тары отбирают столько единиц потребительской тары, чтобы масса объединенной пробы была не менее 2,0 кг.

Среднюю пробу составляют из отобранных невскрытых единиц потребительской тары общей массой нетто не менее 1,0 кг.

Объединенная проба варено-мороженого краба должна состоять из 6 – 8 комплектов крабовых конечностей или 6 – 8 шт. крабов. Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,5 кг.

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 менее 1,0 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.4.6 Икра

Для икры, упакованной в банки массой нетто 0,5 кг и менее, от партии продукции отбирают пять банок. Из различных мест каждой отобранной банки отбирают три точечные пробы, из которых составляют объединенную пробу массой от 0,4 до 0,6 кг.

Примечание – Для икры, упакованной в банки массой нетто менее 0,15 кг, точечной пробой является содержимое каждой из пяти отобранных банок.

Для икры, упакованной в банки массой более 0,5 кг, от партии продукции отбирают по одной банке. Из различных мест отобранной банки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют объединенную пробу. Для бочковой икры из различных мест каждой бочки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы должна быть от 0,4 до 0,6 кг.

7.4.7 Кулинарные изделия и сырые полуфабрикаты

Из отобранной транспортной тары с продукцией составляют объединенную пробу из трех кусков рыбы или из трех рыб общей массой не менее 0,6 кг; для измельченных изделий – из четырех точечных проб массой не более 0,15 кг каждая.

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

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

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

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.5 Отбор проб рыбы, икры рыб, нерыбных объектов промысла (ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся) и продуктов их переработки для паразитологической оценки

7.5.1 Рыба морская

7.5.1.1 Рыба-сырец

Отбирают 10 – 15 рыб из первого улова (трала), а затем выборочно проводят контрольные обследования из разных уловов (тралов) так, чтобы ежесуточно просматривались 15 – 25 рыб каждого промыслового вида.

7.5.1.2 Рыба охлажденная, мороженая, соленая, маринованная, пряная, вяленая, сушеная, копченая неразделанная, обезжабренная, потрошеная, разделанная на тушку, спинку, куски и филе

Из разных мест партии рыбопродукции отбирают случайным образом выборку в соответствии с таблицей 17.

Если рыба заморожена в виде блоков, для составления объединенной пробы из каждой вскрытой транспортной тары всего объема выборки (таблица 17) отбирают по одному блоку. Если рыба имеет крупные размеры и в этих блоках нет необходимого количества особей, нужно подобным же образом отобрать столько блоков, чтобы из них можно было составить объединенную пробу. После дефростации из этих блоков методом случайной выборки отбирают 25 экземпляров рыб.

Для составления объединенной пробы рыбы замороженной не в виде блоков, а также охлажденной, соленой, маринованной, пряной, вяленой, сушеной, копченой рыбы из каждой вскрытой транспортной тары всего объема выборки (таблица 17) берут по три точечные пробы с таким расчетом, чтобы методом случайной выборки можно было составить объединенную пробу – 25 экземпляров рыб.

Объединенная проба – 25 экземпляров рыб одновременно является средней пробой и требуется при паразитологическом инспектировании рыбы неразделанной, обезжабренной, потрошеной с головой и обезглавленной, разделанной на тушку и спинку.

Если рыба разделана на куски или филе, то отбирают 50 кусков или филейчиков для составления объединенной пробы, которая одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.5.2 Рыба пресноводная, проходная, полупроходная, икра рыб, нерыбные объекты промысла (ракообразные, моллюски, земноводные, пресмыкающиеся) и продукты их переработки

Из разных мест партии рыбопродукции (кроме рыбы-сырца и живой рыбы) отбирают случайным образом выборку в соответствии с таблицей 17.

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

Для составления средней пробы рыбы-сырца, живой, охлажденной, мороженой, соленой, пряной, маринованной, вяленой, сушеной, копченой рыбы, полуфабрикатов продуктов переработки рыбы, икры рыб, нерыбных объектов промысла из разных мест каждой вскрытой транспортной тары всего объема выборки (таблица 17) берут по три точечные пробы. Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу в соответствии с таблицей 17а.

Таблица 17а

Вид рыбопродукции	Масса одного экземпляра рыбы (масса нетто потребительской тары)	Количество рыб в средней пробе (масса средней пробы)
Рыба-сырец, живая, охлажденная, мороженая, соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая неразделанная рыба и всех видов разделки (кроме кусков и филе)	От 0,1 кг до 0,8 кг включ. Св. 0,8 кг « 2,0 кг « « 2,0 кг « 3,0 кг « « 3,0 кг « 5,0 кг « « 5,0 кг	Не менее 25 экз. 10 – 15 экз. 6 – 10 экз. Не менее 2 экз. 1 экз.
Икра рыбы		Не более 0,45 кг

Окончание таблицы 17а

Вид рыбопродукции	Масса одного экземпляра рыбы (масса нетто потребительской тары)	Количество рыб в средней пробе (масса средней пробы)
Нерыбные объекты промысла и продукты их переработки		Не менее 10 экз. (не более 2,0 кг)
Рыбопродукция, икра рыб, нерыбные объекты промысла в потребительской таре	Массой нетто до 500 г включ. Св. 500 г до 1,5 кг « 1,5 кг	Не более чем из 5 единиц Не более чем из 3 единиц Не более чем из 2 единиц
Примечание – При необходимости масса средней пробы может быть увеличена (но не более чем в 2 раза).		

Средняя проба, указанная в таблице 17а, необходима при паразитологическом инспектировании неразделанной, обезжабренной, потрошеной с головой и обезглавленной, разделанной на тушку и спинку рыбы.

Если рыба разделана на куски или филе, то отбирают по 25 кусков или филейчиков для составления объединенной пробы, которая одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

Подраздел 7.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.6 Отбор проб яиц

От партии яиц производят выборку в соответствии с таблицей 18.

Таблица 18

Объем партии, упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, шт.
До 10 включ.	1
От 11 –»– 50 –»–	3
–»– 51 –»– 100 –»–	5
–»– 101 –»– 1 000 –»–	15

Упаковочные единицы отбирают из разных мест и разных слоев партии (сверху, из середины, снизу).

Для формирования объединенной пробы (она же является и средней пробой) из каждой упаковочной единицы, отобранной согласно таблице 18, отбирают яйца в количестве, указанном в таблице 19.

При наличии в упаковочных единицах коробок для мелкоштучного фасования количество яиц, отбираемых для проведения испытания, должно соответствовать общему количеству отбираемых яиц (см. таблицу 19).

Таблица 19

Объем выборки, упаковочных единиц, шт.	Количество яиц, отбираемых из каждой упаковочной единицы, шт.	Общее количество отбираемых яиц, шт.
1	36	36
3	12	36
5	8	40
15	3	45

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.7 Отбор проб пищевых консервированных продуктов (кроме молочных и плодоовощных)

7.7.1 Для составления объединенной пробы консервированных пищевых продуктов, фасованных в жестяную (банки, тубы), стеклянную тару или в тару из полимерных материалов и упакованных в транспортную тару, отбирают для вскрытия количество единиц транспортной тары (ящиков, клеток) с продукцией, указанное в таблице 20.

Таблица 20

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 500 включ.	3 %, но не менее пяти
Более 500	2 %

7.7.2 Из разных мест каждой вскрытой единицы транспортной тары с продукцией, отобранной в выборку по 7.7.1, отбирают упаковочные единицы в следующих количествах.

При фасовании массой нетто, г:

– до 1 000 – 10 упаковочных единиц;

– от 1 000 до 3 000 – 5 упаковочных единиц;

– от 3 000 и более – 2 упаковочные единицы.

7.7.3 Выборки от консервированных пищевых продуктов, фасованных в жестяную и стеклянную тару, неупакованных в ящики или клетки, уложенные в штабеля, производят от 1 % упаковочных единиц, отобранных из разных мест штабеля верхних, средних и нижних рядов при фасовании массой нетто, г:

– до 1 000 – не менее 10 упаковочных единиц;

– от 1 000 до 3 000 – не менее 5 упаковочных единиц;

– от 3 000 и более – не менее 2 упаковочных единиц.

7.7.4 Для составления средней пробы от объединенной пробы пищевых консервированных продуктов, фасованных в жестяную, стеклянную или полимерную тару, отбирают следующее количество упаковочных единиц (банок, бутылей, туб и т. д.) в соответствии с таблицей 21.

Таблица 21

Вместимость тары, $см^3$	Количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 50 включ.	30
От 51 –»– 100 –»–	10
–»– 101 –»– 200 –»–	8
–»– 201 –»– 300 –»–	5
–»– 301 –»– 1 000 –»–	2
Более 1 000	1

Отобранные упаковочные единицы объединяют и составляют среднюю пробу. Не допускается включать в среднюю пробу смятые, подтечные и бомбажные банки.

7.7.5 Точечные пробы от консервированной продукции, фасованной в бочки или ящики и отобранной согласно таблице 20, отбирают из разных мест верхнего, среднего и нижнего слоев каждой выделенной в выборку и вскрытой упаковочной единицы в количестве не менее 0,2 кг.

Отбор точечных проб из бочек и ящиков производят чистым щупом, ложкой или ножом в чистую и сухую посуду.

Тщательно перемешанные точечные пробы представляют собой объединенную пробу.

7.7.6 Для составления средней пробы от объединенной пробы пищевых консервированных продуктов, фасованных в бочки или ящики, отбирают не менее 1,0 кг продукции.

7.8 Отбор проб кондитерских изделий

7.8.1 Карамель, монпасье, драже, ирис, сладости типа карамелей (глянцованная, дражированная, обсыпанная сахаром, смесь карамели, миндаль в сахаре, ореховый, подсолнечный и кунжутный козинак, мак с орехами, соленые орехи и др.), конфеты и сладости типа мягких конфет, жевательная резинка

Из разных мест каждой единицы транспортной тары, отобранной в выборку в соответствии с таблицей 22, отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

Таблица 22

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 50 включ.	3
От 51 –»– 150 –»–	5
–»– 151 –»– 500 –»–	8
–»– 501 –»– 1 200 –»–	13

7.8.2 Конфеты, карамель, ирис, сладости типа карамели, монпасье, драже и др., фасованные в жестяные банки, коробки, пакеты из полимерных пленок или целлофана и т. п.

Из каждой единицы транспортной тары в выборке (см. таблицу 22) отбирают по две банки, коробки или по два пакета при фасовании до 0,1 кг и по одной банке, коробке или одному пакету при фасовании свыше 0,1 кг. Их содержимое высыпают, хорошо перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

7.8.3 Сахарные сладости типа мягких конфет: щербет, сливочное полено и др.

Наименование пункта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Для составления объединенной пробы от выборки (см. таблицу 22) отбирают не менее:

– 2 шт. изделия – при массе изделия до 1,0 кг;

– 1 шт. изделия – при массе изделия от 1,0 до 2,0 кг;

– половины изделия – при массе изделия более 2,0 кг.

7.8.4 Шоколад в плитках, упакованных в ящики

Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке (см. таблицу 22) отбирают:

– одну плитку – при массе нетто более 0,1 кг;

– три плитки – при массе нетто от 0,05 до 0,1 кг включ.;

– шесть плиток – при массе нетто до 0,05 кг.

Из отобранных плиток составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

7.8.5 Какао-порошок, какао-напитки и шоколад в порошке

Из каждой единицы транспортной тары в выборке (см. таблицу 22) отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, хорошо перемешивают и составляют объединенную пробу, которую затем сокращают методом квартования до массы не менее 1,0 кг.

7.8.6 Мармелад, зефир, пастила, сладости типа мягких конфет, желейные изделия

От изделий, фасованных в коробки, из каждой единицы транспортной тары в выборке (см. таблицу 22) отбирают не менее двух коробок. Из каждой коробки отбирают по одинаковому количеству штук изделий в ассортименте и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг. Из каждой коробки пластового мармелада или сладостей типа мягких конфет вырезают ножом точечные пробы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

От весовых изделий из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке (см. таблицу 22) отбирают точечные пробы в ассортименте и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

7.8.7 Печенье, пряники, галеты, крокет, вафли, мучные сладости, торты и пирожные, рулеты

Наименование пункта (Измененная редакция, Изм. № 1)

От мелкоштучных изделий, фасованных в пачки и пакеты, из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке (см. таблицу 22) отбирают не менее двух пачек, пакетов, содержимое их перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

От штучных изделий, фасованных в коробки, из каждой единицы транспортной тары в выборке (см. таблицу 22) для составления объединенной пробы отбирают не менее:

– одной коробки – при массе нетто более 0,4 кг;

– двух коробок – при массе нетто до 0,4 кг включ.

От весовых изделий из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке (см. таблицу 22) отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

7.8.8 Объединенная проба для всех видов кондитерских изделий одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.9 Отбор проб водки, ликеро-водочных изделий и этилового спирта

Для определения показателей безопасности отбирают методом случайного отбора единицы потребительской тары одинаковой вместимости с таким расчетом, чтобы общий объем продукции составлял не менее 1 $дм^3$. Содержимое выливают в чистую стеклянную бутыль и тщательно перемеши-

вают. Получают объединенную пробу, объем которой должен быть не менее 1 дм^3. Объединенная проба является средней пробой, предназначенной для анализа.

Точечные пробы спирта отбирают из бутылей, бидонов и бочек, отобранных в соответствии с таблицей 23, после тщательного взбалтывания; из цистерн отбирают равными порциями из верхнего, нижнего и среднего слоев. Объем точечной пробы должен быть не менее 350 см^3. Точечные пробы помещают в чистую стеклянную бутыль, предварительно ополоснутую тем же спиртом, и тщательно перемешивают.

Получают объединенную пробу, объем которой должен быть не менее 1 дм^3.

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

Таблица 23

Объем партии, единиц транспортной тары (бочки, фляги, контейнеры, автоцистерны, танки) с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
От 2 до 15 включ.	2
–»– 16 –»– 25 –»–	3
Более 25	5

7.10 Отбор проб минеральной лечебной питьевой, лечебно-столовой и природной столовой воды, фасованной в потребительскую тару

Для определения показателей безопасности из выборки, согласно таблице 24, отбирают методом случайного отбора четыре единицы потребительской тары, суммарный объем которых должен быть не менее 2 дм^3.

Объединенную пробу готовят в чистой, сухой емкости, сливая в нее содержимое отобранных единиц потребительской тары. Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа, объем которой должен быть не менее 2 дм^3.

Таблица 24

Объем партии, бутылок	Объем выборки, бутылок
От 3 201 до 10 000 включ.	32
–»– 10 001 –»– 35 000 –»–	50
–»– 35 001 –»– 150 000 –»–	80

7.11 Отбор проб безалкогольной продукции, пива

От каждой единицы транспортного средства из разных ящиков продукции, фасованной в бутылки, производят выборку в объеме 20 бутылок с ненарушенной укупоркой. От выборки отбирают две бутылки вместимостью 0,5 – 2,0 дм^3. При меньшей вместимости бутылки объединенная проба должна быть не менее 1 дм^3. Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.12 Отбор проб вин, виноматериалов, коньяка и коньячного спирта

От продукции, находящейся в железнодорожных цистернах и автоцистернах, точечные пробы отбирают равными порциями с верхнего, нижнего и среднего слоев. Точечные пробы соединяют вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу. От продукции, находящейся в бочках, точечные пробы отбирают от каждой бочки по 0,5 – 1,0 см^3 на каждый литр от верхнего, нижнего и среднего слоев бочки. Отбор проб производят с помощью ливера или сифона. Отбор пробы коньячного спирта или коньяка производят не ранее чем через четверо суток после его налива в бочки.

Точечные пробы соединяют вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу, объем которой должен быть не менее 1 дм^3.

От каждой единицы транспортных средств из разных ящиков продукции, фасованной в бутылки, производят выборку в объеме 20 бутылок с ненарушенной укупоркой. От выборки отбирают две бутылки вместимостью 0,7 – 0,8 дм^3. При меньшей вместимости бутылки объединенная проба должна быть не менее 1 дм^3. Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.9 – 7.12 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.13 Отбор проб поваренной соли

Для контроля показателей безопасности поваренной соли составляют выборку согласно таблице 25.

Таблица 25

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 50 включ.	5
От 51 –»– 151 –»–	20
–»– 151 –»– 500 –»–	40
–»– 501 –»– 1 200 –»–	80
–»– 1 201 –»– 3 200 –»–	125
–»– 3 201 –»– 10 000 –»–	200
–»– 10 001 –»– 35 000 –»–	315
Более 35 000	500

От каждой единицы транспортной тары, включенной в выборку, отбирают по одной (ому) пачке (пакету) соли.

Точечные пробы из мешков отбирают щупом либо с использованием пробоотборника любой конструкции, обеспечивающего сохранность гранулометрического состава продукции.

Из отобранных точечных проб или пачек (пакетов) составляют объединенную пробу, которую после тщательного перемешивания сокращают методом последовательного квартования. Масса средней пробы должна быть не менее 0,5 кг.

7.14 Отбор проб крахмала

От партии крахмала отбирают выборку в следующем объеме:

– упакованного в мешки – каждый двадцатый мешок, но не менее трех;

– фасованного в пачки (пакеты) – 2 % ящиков, но не менее двух.

От каждого отобранного мешка равными количествами отбирают точечные пробы крахмала. Точечные пробы крахмала отбирают мешочным щупом из верхней и нижней части мешка. Масса точечной пробы 0,1 – 0,2 кг.

От каждой единицы транспортной тары, включенной в выборку, отбирают по одной (ому) пачке (пакету) крахмала.

Из отобранных точечных проб или пачек (пакетов) составляют объединенную пробу, которую после тщательного перемешивания сокращают методом последовательного квартования. Масса средней пробы должна быть не менее 1 кг.

7.15 Отбор проб растительных масел

От партии растительного масла в однородной упаковке (контейнеры, бочки, фляги, бутыли) отбирают в выборку 10 % упаковочных единиц, но не менее четырех. Для проверки масел, разлитых в бутылки, производят случайный отбор «вслепую» одной бутылки масла на 1 т, но не менее четырех бутылок от партии. Содержимое бутылей и бутылок перед составлением объединенной пробы перемешивают, тщательно встряхивают.

Точечные пробы масла из бочек, фляг, бутылей отбирают трубчатым пробоотборником и сливают в чистый сухой сосуд.

Объединенную пробу хорошо перемешивают и выделяют среднюю пробу объемом не менее 1 $дм^3$, предназначенную для анализа.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.16 Отбор проб пищевых концентратов

Из партии концентратов должна быть отобрана случайным образом выборка из разных мест, объем которой указан в таблице 26.

Таблица 26

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 15 включ.	Все единицы
От 16 –»– 200 –»–	15
Более 200	25

Из отобранных единиц транспортной тары с фасованной продукцией берут упаковочные единицы в соответствии с таблицей 27.

Таблица 27

Масса нетто упаковочной единицы, г	Объем выборки, шт.
До 50 включ.	75
От 51 –»– 100 –»–	50
–»– 101 –»– 150 –»–	40
–»– 151 –»– 300 –»–	30
–»– 301 –»– 500 –»–	22
–»– 501 –»– 1 000 –»–	13
Более 1 000	8

При составлении объединенной пробы фасованной продукции число отбираемых упаковочных единиц от выборки, составленной по таблице 27, должно быть не менее:

– 35 – при фасовании до 0,05 кг включ.;
– 25 – –»– от 0,051 –»– 0,1 кг –»– ;
– 15 – –»– –»– 0,101 –»– 0,15 кг –»– ;
– 10 – –»– –»– 0,151 –»– 0,3 кг –»– ;
– 6 – –»– –»– 0,301 –»– 0,5 кг –»– ;
– 4 – –»– более 0,5 кг.

При составлении объединенной пробы нефасованной продукции из каждой вскрытой единицы транспортной тары отбирают из трех разных слоев точечные пробы массой около 0,2 кг каждая.

Масса объединенной пробы должна быть массой не менее 1,0 кг. Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.17 Отбор проб сахара-песка и сахара-рафинада

Из двух мест каждого мешка, взятого для контроля в соответствии с таблицей 28, отбирают точечные пробы массой не менее 0,025 кг.

Таблица 28

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
От 2 до 15 включ.	2
–»– 16 –»– 50 –»–	3
–»– 51 –»– 150 –»–	5
–»– 151 –»– 500 –»–	8
–»– 501 –»– 3 200 –»–	15
–»– 3 201 –»– 10 000 –»–	20

Если объем партии свыше 10 000 единиц транспортной тары, то партию делят на две равные части. Объем выборки от каждой части производят в соответствии с таблицей 28.

Отбор проб сахара-песка, рафинированного сахара-песка и сахара-сырца производят щупом, изготовленным из нержавеющей стали. В тканевые мешки без вкладыша щуп вводят в сахар непосредственно через ткань мешка, в мешки с полиэтиленовыми или бумажными вкладышами или в бумажные мешки щуп вводят в сахар после расшивания мешков.

Отбор проб кускового сахара-рафинада, упакованного в мешки, производят из каждого мешка, входящего в выборку, объем которой указан в таблице 28. Ложкой отбирают точечные пробы сахара-рафинада массой не менее 0,2 кг.

Отбор проб кускового сахара-рафинада, сахара-песка и рафинированного сахара-песка в пачках (пакетах), упакованного в мешки или групповую упаковку, производят из каждой единицы транспортной тары, входящей в выборку, объем которой указан в таблице 28. Отбор производят в следующем количестве:

– при массе нетто от 0,005 до 0,02 кг – 10 шт.;
– при массе нетто от 0,25 до 0,5 кг – 2 шт.;

– при массе нетто от 1,0 до 1,5 кг – 1 шт.

Из отобранных пачек (пакетов) отбирают ложкой точечные пробы массой не менее 0,2 кг, пакетики разрывают. Отобранные точечные пробы сахара-песка и сахара-рафинада тщательно перемешивают для составления объединенной пробы массой не менее 1,0 кг.

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.18 Отбор проб орехов, включая арахис

Из разных мест партии (сверху, из середины, снизу) отбирают единицы транспортной тары с продукцией:

– от партии до 100 мест – не менее трех единиц;

– от партии более 100 мест – на каждые 50 мест дополнительно по одной единице.

Из каждой отобранной упаковочной единицы берут из разных мест (сверху, из середины, снизу) точечные пробы по 0,4 – 0,5 кг орехов и составляют объединенную пробу. Из объединенной пробы методом квартования выделяют среднюю пробу массой не менее 1,5 кг.

Для фасованной продукции отбор проб следует проводить по 7.8.2. Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,5 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.19 Отбор проб масличных семян, включая сою

Из разных мест партии, затаренной в мешки, в выборку включают количество мешков в зависимости от их количества в партии:

– до 10 включ. – каждый второй мешок;

– св. 10 до 100 включ. – 5 мешков;

– св. 100 – 10 мешков.

Из включенных в выборку расшитых мешков точечные пробы отбирают из разных мест (сверху, из середины и снизу). Масса объединенной пробы должна быть не менее 2,0 кг. Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.20 Отбор проб майонеза

Из партии продукции в транспортной таре (ящиках, флягах) отбирают выборки в объеме, указанном в таблице 29, но с таким расчетом, чтобы масса объединенной пробы была не менее 1 кг.

Таблица 29

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 10 включ.	1
От 11 –»– 100 –»–	2
–»– 101 –»– 200 –»–	3
–»– 201 –»– 500 –»–	4
Более 501	5

Из каждой единицы транспортной тары с фасованным майонезом, включенной в выборку, отбирают по одной потребительской упаковочной единице.

Майонез в потребительской таре перемешивают шпателем около 1 мин после вскрытия тары. Затем майонез сливают из тары в посуду и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг. Отбор проб майонеза из стеклянных банок вместимостью 1 $дм^3$ и более аналогичен отбору проб из металлических фляг. Майонез в трубах выдавливают в чистую посуду и перемешивают.

Отбор проб майонеза во флягах, включенных в выборку, проводят, в зависимости от консистенции, трубкой, черпаком или щупом.

Перед отбором проб майонез во флягах перемешивают мутовкой, совмещая перемещение ее вниз и вверх с круговыми движениями, в течение 1 мин. После перемешивания продукта точечные пробы отбирают трубкой из каждой единицы транспортной тары с продукцией, при этом на металлическую трубку надевают резиновое кольцо, при помощи которого снимают слой майонеза с наружной поверхности трубки. Трубку погружают с такой скоростью, чтобы майонез поступал в нее одновременно с ее погружением. Из каждой фляги точечные пробы отбирают в одинаковом количестве, помещают в посуду, перемешивают и составляют из них объединенную пробу. Масса объединенной пробы около 1,0 кг.

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.21 Отбор проб чая

Для определения показателей безопасности должна быть отобрана выборка, объем которой указан в таблице 30.

Таблица 30

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 15 включ.	2
От 16 –»– 25 –»–	3
–»– 26 –»– 50 –»–	4
–»– 51 –»– 90 –»–	5
–»– 91 –»– 150 –»–	8
–»– 151 –»– 280 –»–	10
–»– 281 –»– 500 –»–	13
–»– 501 –»– 1 200 –»–	20
Более 1 200	32

Объединенную пробу нефасованного байхового чая составляют следующим образом: из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в таблице 30, отбирают щупом точечные пробы на расстоянии 0,1 м от верха и дна, соединяют их вместе, перемешивают и методом квартования доводят массу до 1,0 кг.

При отборе проб фасованного байхового и плиточного чая содержимое потребительской тары, отобранной в соответствии с таблицей 31, освободив от упаковочного материала, перемешивают (плиточный чай предварительно измельчают) и методом квартования составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

Таблица 31

Количество единиц потребительской тары в единице транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 15 включ.	2
От 16 –»– 25 –»–	3
–»– 26 –»– 50 –»–	4
–»– 51 –»– 90 –»–	5
–»– 91 –»– 150 –»–	6
–»– 151 –»– 280 –»–	8
–»– 281 –»– 500 –»–	10
–»– 501 –»– 1 200 –»–	13

Если масса продукта, содержащаяся в отобранной потребительской таре, меньше требуемой, то объем выборки должен быть увеличен.

Зеленый кирпичный чай отбирают из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке согласно таблице 30 по два образца, отмечая на каждом номер ящика. Из отобранного чая четыре образца, взятые из разных ящиков, освобождают от упаковочного материала. Из середины трех образцов выпиливают по куску площадью 0,06 × 0,07 м, соединяют с четвертым образцом, измельчают, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 1,0 кг.

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.22 Отбор проб сушеных овощей, кофе

Для контроля показателей безопасности из партии должна быть отобрана случайная выборка из разных штабелей, объем которой указан в таблице 32.

Для контроля показателей безопасности нефасованной продукции выделяют 25 % отобранных единиц транспортной тары, но не менее 3 шт.

Для контроля показателей безопасности фасованной продукции из отобранных единиц транспортной тары в соответствии с таблицей 32 берут случайную выборку единиц потребительской тары в соответствии с таблицей 33.

Таблица 32

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 15 включ.	Все единицы
От 16 –»– 200 –»–	15
Более 200	25

Таблица 33

Масса нетто упаковочной единицы, г	Объем выборки, шт.
До 15 включ.	100
От 16 –»– 25 –»–	80
–»– 26 –»– 100 –»–	65
–»– 101 –»– 300 –»–	40
–»– 301 –»– 500 –»–	25
–»– 501 –»– 1 000 –»–	16
Более 1 000	10

При составлении объединенной пробы нефасованной продукции из каждой вскрытой единицы транспортной тары в выборке отбирают из трех разных слоев продукта точечные пробы массой около 0,2 кг.

При составлении объединенной пробы фасованной продукции число отбираемых упаковочных единиц от выборки, составленной в соответствии с таблицей 33, должно быть не менее:

– 40 – при фасовании до 25 г включ.;
– 30 – –»– от 26 –»– 100 г –»–;
– 20 – –»– –»– 101 –»– 300 г –»–;
– 10 – –»– –»– 301 –»– 500 г –»–;
– 10 – –»– более 500 г.

Масса объединенной пробы для овощных порошков и сушеной зелени должна быть не менее 1,0 кг, для других видов сушеных овощей – не менее 2,0 кг, кофе – не менее 1,0 кг.

Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.20 – 7.22 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.23 Отбор проб меда

От каждой партии меда составляют выборку упаковочных единиц в количестве, указанном в таблице 34.

Таблица 34

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией (бочки, фляги, ящики), шт.	Объем выборки, шт.
1	1
2	2
От 3 до 20 включ.	3
–»– 21 –»– 30 –»–	4
–»– 31 –»– 40 –»–	5
–»– 41 –»– 60 –»–	6
–»– 61 –»– 80 –»–	8
Более 80	10 %

Из каждой отобранной единицы транспортной тары отбирают единицы потребительской тары в количестве, указанном в таблице 35.

Таблица 35

Масса нетто меда в единице потребительской тары, г	Объем выборки, шт.
До 50 включ.	20
От 51 –»– 100 –»–	10
–»– 101 –»– 150 –»–	7
–»– 151 –»– 200 –»–	5
–»– 251 –»– 300 –»–	4
–»– 351 –»– 450 –»–	3
–»– 501 –»– 900 –»–	2
Более 900	1

Выборку составляют из упаковочных единиц, отобранных из разных мест партии или из единиц потребительской тары с продукцией, взятых в произвольном порядке из каждой отобранной единицы транспортной тары.

Точечную пробу отбирают от каждой отобранной упаковочной единицы.

Жидкий мед, упакованный в тару вместимостью 25 $дм^3$ и более, перемешивают. Пробы меда отбирают трубчатым алюминиевым пробоотборником диаметром 10 – 12 мм, погружая его по вертикальной оси на всю длину рабочего объема. Пробоотборник извлекают, дают стечь меду с наружной его поверхности и затем мед сливают из пробоотборника в специально подготовленную чистую и сухую посуду.

Закристаллизованный мед из тары вместимостью 25 $дм^3$ и более отбирают коническим щупом длиной не менее 500 мм с прорезью по всей длине.

Щуп погружают под углом от края поверхности меда в глубь его. Чистым сухим шпателем отбирают верхнюю, среднюю и нижнюю части содержимого щупа.

Мед, упакованный в тару вместимостью от 0,03 до 1 $дм^3$, извлекают шпателем равномерно для составления объединенной пробы.

Пробы меда в рамках или сотах берут не менее чем из одной рамки от пяти рамок или частей сотов следующим образом: в верхней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 5 × 5 см, мед отделяют фильтрованием через сетку с квадратными отверстиями 0,5 мм или через марлю. Если мед закристаллизовался, его подогревают на водяной бане при температуре не более 50 °С.

Объединенную пробу составляют из точечных проб, тщательно перемешивают и затем выделяют среднюю пробу, масса которой должна быть не менее 1,0 кг.

7.24 Отбор проб маргарина, жиров кондитерских, хлебопекарных и кулинарных

Для контроля показателей безопасности маргарина и жиров составляют выборку:

– от партии массой 6 т и более – от каждых 1,5 т продукции одну упаковочную единицу;

– от партии массой менее 6 т – четыре упаковочные единицы;

– для маргарина или жира, фасованного в потребительскую тару, – одну пачку из середины каждой единицы транспортной тары, отобранной от 1 т продукции массой партии 4 т и более, и четыре пачки при массе партии менее 4 т.

Точечную пробу маргарина или жира отбирают щупом из каждой отобранной для контроля упаковочной единицы. При отборе точечных проб из ящиков щуп погружают на всю длину по диагонали от торцевой стенки ящика к центру. При отборе точечных проб из бочек, фляг и барабанов щуп погружают на всю длину наклонно от края тары к центру. С точечной пробы маргарина или жира шпателем срезают неохватываемую стенками щупа часть точечной пробы по всей длине. Оставшийся в щупе маргарин или жир возвращают на прежнее место и поверхность аккуратно заделывают.

Точечную пробу охлажденного до минусовых температур маргарина отбирают нагретым щупом, для чего щуп сначала опускают в горячую воду температурой от 50 °С до 70 °С, затем насухо вытирают.

Точечные пробы маргарина или жира, фасованного в потребительскую тару, отбирают от каждой упаковочной единицы, составляющей выборку, массой по 20 – 30 г.

Отбор точечных проб жидкого маргарина или жира из контейнеров, автоцистерн и железнодорожных цистерн проводят в момент налива или при разгрузке методом пересечения струи, т. е. отбором равных количеств маргарина или жира из потока через равные промежутки времени с учетом вместимости тары и объема пробы.

Для составления объединенной пробы точечные пробы маргарина или жира помещают в банки с плотно закрывающимися крышками. Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,0 кг. Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

7.25 Отбор проб крупы

От партии крупы, упакованной в мешки, отбирают выборку в соответствии с таблицей 36.

Таблица 36

Объем партии, мешков	Объем выборки, мешков
До 10 включ.	Каждый мешок
От 11 –»– 100 –»–	10 мешков и сверх 10 – каждый десятый
Более 100	20 мешков и сверх 100 % – 5 % оставшихся мешков

Из зашитых мешков, отобранных в соответствии с таблицей 36, точечные пробы отбирают мешочным щупом в верхней, средней и нижней частях мешка. Щуп вводят по направлению к средней части мешка желобком вниз, а затем поворачивают его на 180° и вынимают. Масса одной точечной пробы должна быть не менее 0,2 кг.

От партии крупы в групповой упаковке (ящики, коробки) отбирают выборку, объем которой составляет 2 % упаковочных единиц, но не менее двух упаковочных единиц. От каждой упаковочной единицы отбирают один пакет с крупой, который и является точечной пробой.

Объединенную пробу получают путем смешивания точечных проб в чистой таре. Если масса объединенной пробы не превышает 2,0 кг, то она одновременно является и средней пробой.

Если масса объединенной пробы превышает 2,0 кг, то выделение средней пробы из объединенной пробы проводят методом квартования до получения средней пробы массой 2,0 кг.

7.26 Отбор проб муки

Объем выборки от партии муки, упакованной в мешки, указан в таблице 37.

Из зашитых мешков в соответствии с таблицей 37 точечные пробы отбирают мешочным щупом из одного угла. Щуп вводят по направлению к средней части мешка желобком вниз, затем поворачивают его на 180° и вынимают.

Таблица 37

Объем партии, мешков	Объем выборки, мешков
До 5 включ.	Каждый мешок
От 6 –»– 100 –»–	Не менее 5
Более 100	Не менее 5 % от количества мешков

Точечные пробы из технологического потока перемещаемого продукта отбирают с таким расчетом, чтобы масса продукта была не менее 0,05 кг от каждой тонны перемещаемого продукта.

Допускается отбирать пробы из погруженных автомуковозов через загрузочные люки при помощи щупа из двух слоев насыпи муки:

– из верхнего – на глубине не менее 10 см от поверхности муки;

– из нижнего – на глубине 15 см от основания цистерны.

Масса всех отобранных точечных проб должна быть не менее 2,0 кг.

Для составления объединенной пробы все точечные пробы ссыпают в чистую тару (бутылки, полиэтиленовые банки или полиэтиленовые пакеты) и тщательно перемешивают.

Если масса объединенной пробы не превышает 2,0 кг, то она одновременно является и средней пробой.

Если масса объединенной пробы превышает 2,0 кг, то выделение средней пробы из объединенной пробы проводят методом квартования до получения средней пробы массой 2,0 кг.

Объем выборки от партии муки в групповой упаковке, таре-оборудовании, ящиках и коробках составляет 1 % упаковочных единиц, но не менее двух. От каждой упаковочной единицы берут один пакет с мукой, который является точечной пробой.

7.25, 7.26 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.27 Отбор проб макаронных изделий

Из разных мест партии отбирают выборку объемом 1,5 % упаковочных единиц, но не менее трех. Для формирования объединенной пробы от каждой упаковочной единицы выборки отбирают:

– не менее 1,0 кг весовых макаронных изделий;

– по одной любой пачке (пакету) фасованных макаронных изделий.

Отобранные макаронные изделия высыпают на чистый лист бумаги, разравнивают слоем 2 – 4 см и методом квартования выделяют среднюю пробу массой не менее 1,0 кг.

7.28 Отбор проб хлебобулочных (хлеба, булочных, сдобных и диетических) изделий Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

Объем выборки определяют следующим образом. В процессе выработки партии изделий на предприятии или партии, поступившей в торговую сеть, из вагонеток, контейнеров, стеллажей, полок, корзин, лотков или ящиков отбирают отдельные изделия в количестве 0,2 % всей партии, но не менее 5 шт. – при массе отдельного изделия от 1,0 до 3,0 кг; 0,3 % всей партии, но не менее 10 шт. – при массе отдельного изделия менее 1,0 кг.

Для определения показателей безопасности из выборки выделяют среднюю пробу в количестве:

– 2 шт. – для весовых и штучных изделий массой более 0,4 кг;

– не менее 3 шт. – для штучных изделий массой от 0,4 до 0,2 кг;

– не менее 4 шт. – для штучных изделий менее 0,2 кг до 0,1 кг;

– не менее 6 шт. – для штучных изделий массой менее 0,1 кг.

Отбор средней пробы для мелкоштучных изделий массой 200 г и менее производят не ранее чем через час после выемки из печи, для остальных изделий – не ранее чем через три часа.

7.29 Отбор проб соломки

Объем выборки от партии определяют следующим образом:

– 5 ящиков, 10 коробок или пачек – при массе партии до 0,4 т;

– 10 ящиков, коробок или пачек – при массе партии более 0,4 т.

Отбор проб соломки производят от выборки методом «вслепую» по ГОСТ 18321 не ранее чем через 6 ч после выемки из печи.

Из каждых отобранных упаковочных единиц (ящика, коробки или пачки) отбирают точечные пробы для получения объединенной пробы массой не менее 1,0 кг. Объединенная проба одновременно является средней пробой.

7.28, 7.29 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.30 Отбор проб сухарей

Выборку из партии составляют «вроссыпь» по ГОСТ 18321. Объем выборки определяют следующим образом:

– при массе партии до 1 т включительно – 5 упаковочных единиц;

– при массе партии свыше 1 т – 10 упаковочных единиц.

Отбор проб сухарей от выборки производят «вслепую» по ГОСТ 18321, но не ранее чем через 24 ч после изготовления.

Из каждой упаковочной единицы выборки отбирают точечные пробы для получения объединенной пробы массой не менее 1,0 кг.

Объединенная проба одновременно является средней пробой.

7.31 Отбор проб хлебобулочных бараночных изделий

Выборки из партии составляют «вроссыпь» по ГОСТ 18321. Объем выборки определяют следующим образом:

– при массе партии до 1 т – 5 упаковочных единиц;

– при массе партии от 1 до 3 т – 10 упаковочных единиц;

– при массе партии более 3 т – 15 упаковочных единиц.

Отбор проб от выборки производят «вслепую» по ГОСТ 18321, но не ранее чем через 3 ч для бубликов и не ранее чем через 6 ч – для баранок и сушек после выемки из печи.

Из каждой упаковочной единицы выборки отбирают точечные пробы для получения объединенной пробы массой не менее 1,0 кг.

Объединенная проба одновременно является средней пробой.

7.32 Отбор проб хрустящих хлебцов

Выборки из партии составляют «вроссыпь» по ГОСТ 18321. Объем выборки определяют следующим образом:

– при массе партии до 2 т – 5 упаковочных единиц;
– при массе партии от 2 до 4 т – 8 упаковочных единиц;
– при массе партии от 4 до 8 т – 10 упаковочных единиц;
– при массе партии от 8 до 12 т – 12 упаковочных единиц.

Отбор проб от выборки производят «вслепую» по ГОСТ 18321.

Из каждой отобранной упаковочной единицы отбирают точечные пробы для получения объединенной пробы массой не менее 1,0 кг. Объединенная проба одновременно является средней пробой.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.33 Отбор проб пряностей и приправ

От партии продукции в транспортной таре отбирают выборку в соответствии с таблицей 38.

От партии продукции в потребительской таре из отобранных в соответствии с таблицей 38 единиц транспортной тары отбирают выборку в соответствии с таблицей 39.

При составлении объединенной пробы от каждого мешка, отобранного в соответствии с таблицей 38, отбирают щупом из верхнего, среднего и нижнего слоев точечные пробы, каждая массой около 0,2 кг.

Таблица 38

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
До 50 включ.	2
От 51 –»– 500 –»–	3
Более 500	5

При составлении объединенной пробы продукции в потребительской таре массой нетто от 1,0 до 5,0 кг из каждой единицы потребительской тары в выборке в соответствии с таблицей 39 отбирают точечную пробу массой около 0,2 кг.

При составлении объединенной пробы продукции в потребительской таре массой нетто не более 100 г используют все единицы потребительской тары, отобранные в соответствии с таблицей 39.

Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,0 кг.

Таблица 39

Масса нетто потребительской тары	Объем партии, единиц потребительской тары, шт	Объем выборки, шт
От 0,5 до 25	До 150 000 включ.	315
	Более 150 000	500
–»– 26 –»– 50	До 35 000 включ.	125
	Более 35 000	200
–»– 51 –»– 100	До 35 000 включ.	50
	Более 35 000	80
–»– 101 –»– 1 000	До 10 000 включ.	32
	Более 10 000	50
–»– 1 001 –»– 3 000	До 1 200 включ.	50
	Более 1 200	70
от 3 001 до 5 000	До 500 включ.	3
	Более 500	5
Банки вместимостью до 100 $см^3$	До 10 000 включ.	5
	От 10 000 до 35 000 включ.	7
	Более 35 000	10

Объединенную пробу тщательно перемешивают и методом квартования выделяют среднюю пробу, предназначенную для исследования, массой не менее 0,5 кг.

8 Упаковка, хранение, транспортирование средних проб продукции

8.1 Отобранные пробы:

– жидких или полужидких продуктов помещают в чистую стеклянную посуду (бутылки, банки), последняя закрывается стеклянными пришлифованными, корковыми или резиновыми пробками;

– овощей, фруктов, сыпучих материалов переносят в матерчатые или плотные бумажные мешочки и завязывают, а затем укладывают в пластмассовый пакет;

– газированных продуктов отбирают в герметически закрывающуюся тару;

– мяса, внутренних органов и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов допускается упаковывать в пергамент, целлюлозную или полиэтиленовую пленку, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Беларусь для применения в пищевой промышленности;

– яиц – в ящики из гофрированного картона;

– хлебобулочных изделий – упаковывают в бумагу или пакеты и помещают в картонные ящики;

– кондитерских изделий – пробы в виде коробок, банок, плиток, пачек заворачивают в плотную бумагу или пергамент, подпергамент, целлофан, полимерную пленку и перевязывают шпагатом.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

8.2 К каждой средней пробе независимо от того, где она была отобрана, прикладывают или вкладывают этикетку и прилагают акт отбора проб.

8.3 Пробы доставляют в лабораторию сразу же после изъятия при температуре хранения этого продукта. Если продукт необходимо заморозить, пробы транспортируют при температуре от 0 °С до 2 °С и доставляют в лабораторию в течение 24 ч. В противном случае пробы замораживают до температуры не выше минус 10 °С.

8.4 Хранение проб продукции во время испытаний осуществляется в соответствии с НД на данный вид продукции.

9 Порядок приема проб в лабораторию и подготовка их к определению показателей безопасности

9.1 Все пробы, поступающие в лабораторию, осматривают, вскрывают, регистрируют в журнале.

9.2 В лаборатории к исследованию проб приступают в тот же день. При отсутствии этой возможности скоропортящиеся пробы помещают в холодильник, но не более чем на 3 сут от времени отбора средней пробы. Хранение проб продукции во время испытаний осуществляют в строгом соответствии с требованиями НД на условия хранения данной продукции.

9.3 В лаборатории каждая средняя проба соответствующим образом готовится для взятия навески на исследование. Навеска, которая берется из средней пробы, должна отражать всю среднюю пробу. Поэтому средние пробы жидких, полужидких, вязких, сыпучих материалов перед взятием навески должны тщательно перемешиваться. Твердые продукты предварительно измельчают.

Примечание

1 При исследовании пищевых продуктов для определения берут только съедобные части.

2 При анализе хлебобулочных изделий измельчается вся проба (с коркой). Из изделий предварительно удаляют начинки (повидло, варенье и др.). Среднюю пробу тщательно перемешивают и отбирают навески, необходимые для исследований.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

9.3.1 Средние пробы мяса, внутренних органов и мясопродуктов после измельчения на мясорубке или в гомогенизаторе тщательно перемешивают, из полученной средней пробы отбирают навески, необходимые для исследования.

9.3.2 Жидкие продукты перемешивают в бутылках путем переворачивания бутылки или переливанием содержимого бутылки в другую посуду и обратно не менее 10 – 20 раз.

9.3.3 Полужидкие продукты перемешивают шпателем или многократным повертыванием бутылки с содержимым до получения однородной массы.

9.3.4 Яйца разбивают, содержимое выливают в чистую колбу и тщательно размешивают до получения однородной массы. В случае определения содержания пестицидов отделяют белки от желтков, тщательно перемешивают, взвешивают белки и желтки отдельно. При взятии навески для определения пестицидов учитывают соотношение белков и желтков.

9.3.5 Навеска для анализа сыпучих продуктов после тщательного перемешивания берется методом квартования: проба рассыпается на столе в форме квадрата, который диагоналями делят на четыре части, две из них (противоположные) отбрасывают, а две вновь раскладывают в форме квадра-

та и так до тех пор, пока не останется количество продукта по массе, приблизительно в пять раз превышающее величину навески для анализа. Навеску зернобобовых измельчают на электромельнице, кофемолке.

Примечание – При изъятии навески для всех образцов следует учесть навеску, необходимую дня параллельного исследования.

9.3.6 Клубни картофеля отделяют от столонов, моют водой, вытирают чистой тканью досуха и разрезают крестообразно вдоль оси «столон-ростовая часть» на четыре или восемь частей в зависимости от размера клубня, затем от каждого клубня берут по одной четвертой или одной восьмой части для составления средней пробы.

9.3.7 Кочаны капусты очищают от верхних кроющих листьев, разрезают кочан вдоль вертикальной оси на четыре или восемь частей в зависимости от размера кочана. На анализ берут не менее двух сегментов с диаметрально противоположных сторон толщиной 4 – 5 см. При этом отбрасывают часть кочерыги, вошедшей в отобранные в пробу части.

9.3.8 Свеклу, морковь и другие корнеплоды моют водой, вытирают чистой тканью досуха, срезают шейку и осевой корешок, а также мелкие боковые корешки, разрезают крестообразно вдоль вертикальной оси на четыре части. От каждого корнеплода для составления средней пробы берут четверть.

9.3.9 Плоды томатов, огурцов, кабачков ранней стадии зрелости (зеленцы) моют водой, вытирают чистой тканью досуха, удаляют плодоножки, разрезают вдоль оси на четыре части. От каждого плода для составления средней пробы берут четверть.

9.3.10 В луковичных растениях с луковиц удаляют чешую, срезают и отбрасывают донце и сухую шейку, разрезают на четыре части и от каждой луковицы берут четверть.

9.3.11 Бахчевые культуры, зрелые кабачки разрезают вдоль оси на сегменты шириной 6 – 8 см по окружности плода и берут не менее двух сегментов с противоположных сторон так, чтобы в пробу попали сегменты с затемненной и освещенной солнцем стороны. С отобранных частей плодов удаляют верхний корковый слой и семена. Для анализа используют и часть сока, вытекшего при разрезании плода.

9.3.12 Зеленные (салат, шпинат, салатная капуста, петрушка, щавель, сельдерей, кориандр, укроп и т. п.) обрезают и отбрасывают несъедобные части растений, моют водой, промокают фильтровальной бумагой или чистой тканью досуха.

9.3.13 Сладкий перец моют, вытирают чистой тканью досуха, разрезают вдоль оси на четыре равные части и от каждого плода отбирают четверть. При этом вырезают и отбрасывают семена и остаток плодоножки.

9.3.14 Плоды яблок и груш моют водой, вытирают чистой тканью досуха, разрезают на четыре или восемь частей в зависимости от размера плода. При этом отбрасывают остатки семенного гнезда и плодоножку.

9.3.15 От грозди винограда отделяют ягоды, измельчают, перемешивают. Используют и сок, вытекший при измельчении ягод.

9.3.16 Ягоды земляники, смородины, крыжовника измельчают, перемешивают.

9.3.17 Из плодов абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, затем плоды измельчают, перемешивают.

9.3.18 Консервы, фасованные в герметическую тару:

– крышки стеклянных банок или бутылок снимают, а крышки жестяных банок прорезают ножом примерно на три четверти длины окружности и, отгибая слегка наружу крышки жестяных банок или придерживая крышки стеклянных банок таким образом, чтобы через зазор не проходили твердые части консервов, сливают жидкую часть в фарфоровую чашку;

– твердую часть консервов измельчают, смешивают с жидкой частью и растирают до однородной массы;

– из фруктовых консервов перед измельчением удаляют косточки, а также удаляют кости в консервах из кур, дичи и крупной рыбы;

– пюреобразные продукты, джем и варенье после вскрытия банок перемешивают, тщательно растирают в ступке до состояния однородной массы.

9.4 Результаты анализа регистрируют в лабораторном журнале.

9.5 Пробы продукции после проведения испытаний на показатели безопасности подлежат списанию и уничтожению.

9.6 (Исключен, Изм. № 1)

10 Оценка результатов испытаний

10.1 При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному из показателей безопасности, кроме результатов паразитологической оценки, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии.

Результаты повторных испытаний, в том числе и отрицательные, являются окончательными и распространяются на всю партию, из которой была отобрана проба.

10.2 В случаях обнаружения в рыбах инспектируемой пробы по 7.5 живых личинок гельминтов, (хотя бы одного экземпляра) потенциально опасных для человека, продукция повторному паразитологическому обследованию не подлежит, результат является окончательным.

10.3 При получении неудовлетворительных результатов паразитологического инспектирования по паразитам, портящим товарный вид или качество продукции, но не представляющим опасности для человека, проводят повторное инспектирование продукции такого же объема выборки, как и первой. Результаты повторного инспектирования суммируются с результатами первичного и этот суммарный результат распространяется на всю партию

Раздел 10 (Введен дополнительно, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 01.09.2010. Подписано в печать 04.10.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 4,65 Уч.- изд. л. 2,73 Тираж экз. Заказ

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

gost.e-ecolog.ru