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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31413— 2010

ВОДОРОСЛИ, ТРАВЫ МОРСКИЕ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Правила приемки и методы отбора проб

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 37 от 10 июня 2010 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 706-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31413—2010 введен в действие непосредственно в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2011 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20438—75 в части правил приемки и методов отбора проб

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВОДОРОСЛИ, ТРАВЫ МОРСКИЕ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Правила приемки и методы отбора проб

Seaweeds, sea grasses and products of their processing.
Acceptance rules and sampling methods

Дата введения — 2011—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на водоросли, морские травы и продукцию из них (далее — продукция) и устанавливает правила приемки и методы отбора проб.

Настоящий стандарт не распространяется на консервы, пресервы и кулинарные изделия из водорослей и морских трав.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 26185—84 Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки. Методы анализа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочного стандарта по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **водоросли-сырец, морские травы-сырец** (продукция): Водоросли, морские травы, изъятые из воды и сохраняющие присущие живым организмам цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности.

3.2 **точечная (мгновенная) проба:** Количество продукции, отобранное из одного места за один прием от продукции данной партии и необходимое для составления объединенной пробы.
[ГОСТ 31339—2006, статья 3.6]

3.3 **объединенная проба:** Совокупность точечных (мгновенных) проб.
[ГОСТ 31339—2006, статья 3.3]

Издание официальное

3.4 **средняя проба:** Часть объединенной пробы, предназначенная для проведения испытаний. [ГОСТ 31339—2006, статья 3.5]

3.5 **выборка:** Определенное число выборочных единиц, взятых из множества всех единиц продукции и предназначенных для получения информации о ней.

4 Правила приемки

4.1 Общие положения

4.1.1 Продукцию принимают партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, вида обработки и сорта (марки, категории), одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя (заготовителя) и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность.

Партия водорослей-сырца и морских трав-сырца должна состоять из водорослей и морских трав одного наименования, помещенных в одну единицу транспортного средства, и одной даты добычи (заготовки).

4.1.2 Партия продукции должна сопровождаться выданным изготовителем документом, удостоверяющим качество и безопасность, с указанием:

- номера и даты выдачи документа;
- наименования и местонахождения изготовителя (заготовителя) — юридического адреса, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адресов производств(а) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- района добычи (заготовки) — для водорослей-сырца и морских трав-сырца;
- наименования продукции;
- обозначения (наименования) документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;
- сорта, марки, категории продукции (при их наличии);
- номера партии (при его наличии);
- даты изготовления;
- массы нетто;
- числа единиц транспортной тары и ее вида;
- числа единиц потребительской тары и ее вида;
- соответствия качества требованиям документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;
- условий транспортирования;
- сроков хранения или сроков годности;
- условий хранения;
- даты отгрузки;
- документа, подтверждающего соответствие продукции показателям безопасности, его номера, даты и кем выдан.

4.1.3 Партия импортируемой продукции должна сопровождаться комплектом документов в соответствии с действующим законодательством.

4.1.4 Для партии, состоящей из продукции нескольких дат изготовления, в документе, удостоверяющем качество и безопасность, должны быть указаны число единиц транспортной тары с продукцией и масса нетто по каждой дате изготовления.

Для партии продукции, изготовленной промысловыми и перерабатывающими судами, с несколькими датами изготовления в документе, удостоверяющем качество и безопасность, допускается указывать общее число единиц транспортной тары с продукцией, массу нетто и даты, в течение которых изготовлена данная продукция.

4.1.5 При перевозках одним транспортным средством внутри населенного пункта продукции разных партий допускается оформлять один документ, удостоверяющий качество и безопасность, на все виды однородной продукции.

4.2 Приемка по количеству и массе

4.2.1 Приемку водорослей-сырца и морских трав-сырца проводят взвешиванием всего принимаемого сырца и вычитанием из его массы массы удаленной воды и посторонних примесей (песка, ракушек, створок моллюсков, посторонних водорослей и морских трав).

4.2.1.1 Определение массы удаленной воды и посторонних примесей в водорослях-сырце и морских травах-сырце проводят в выборке массой не менее 30 кг, отобранной из разных мест партии.

4.2.1.2 Отобранные водоросли-сырец и морские травы-сырец размещают на стеллажах, вешалах или перфорированной таре для стекания воды в течение 30 мин, после чего из выборки водорослей-сырца и морских трав-сырца удаляют посторонние примеси.

Толщина слоя водорослей и морских трав при стекании должна быть не более 30 см.

После удаления из выборки воды и посторонних примесей водоросли-сырец и морские травы-сырец взвешивают.

4.2.1.3 Массовую долю воды и посторонних примесей X, %, вычисляют по формуле

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

где M_1 — масса выборки водорослей-сырца и морских трав-сырца, кг;

M_2 — масса выборки водорослей-сырца и морских трав-сырца после удаления воды и посторонних примесей, кг;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

Вычисления проводят до первого десятичного знака.

4.2.1.4 Массу нетто партии водорослей-сырца и морских трав-сырца $M_н$, кг, вычисляют по формуле

$$M_н = M \frac{100 - X}{100 - X_{п.н}}, \quad (2)$$

где M — масса всего принимаемого сырца водорослей и морских трав, кг;

X — массовая доля воды и посторонних примесей, %;

$X_{п.н}$ — нормируемая массовая доля посторонних примесей, %.

4.2.2 Массу нетто продукции, упакованной неодинаковой массой нетто, определяют по согласованию между получателем и поставщиком выборочным или сплошным взвешиванием партии и вычитанием из фактической массы продукции с тарой (брутто) массы тары. Для определения массы тары от партии отбирают 1 % (по счету), но не менее двух единиц тары с продукцией.

После освобождения от продукции тару взвешивают и по полученному результату определяют массу тары всей партии.

4.2.3 Приемку продукции, упакованной одинаковой массой нетто в потребительскую или транспортную тару, проводят по числу единиц тары и массе нетто, указанной на маркировке.

При обнаружении в партии неполновесной, в том числе поврежденной, транспортной или потребительской тары с продукцией проводят сплошную проверку их массы нетто, отдельно от полновесных.

В этом случае при установлении общей массы нетто партии результаты взвешивания продукции в неполновесной или поврежденной таре учитывают отдельно.

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

Массу нетто продукции, упакованной одинаковой массой нетто, определяют взвешиванием отобранных единиц потребительской или транспортной тары и вычитанием из фактической массы брутто массы тары. Полученный результат распространяют на всю партию.

Массу нетто по видам продукции определяют в соответствии с 4.2.3.1—4.2.3.7.

4.2.3.1 Для проверки массы нетто мороженой, соленой продукции, сушеных водорослей и морских трав, упакованных в транспортную тару, из разных мест партии отбирают 5 % неповрежденных единиц транспортной тары с продукцией, но не менее пяти единиц.

4.2.3.2 Для проверки массы нетто продукции, упакованной в транспортную тару в жидком, гелеобразном, пастообразном и сушеном виде (кроме сушеных водорослей и морских трав), из разных мест партии отбирают 10 % неповрежденных единиц транспортной тары, но не менее трех единиц.

4.2.3.3 Для проверки массы нетто продукции, упакованной в потребительскую тару, из разных единиц транспортной тары с продукцией, отобранных по 4.2.3.1 и 4.2.3.2, отбирают определенное число единиц неповрежденной тары с продукцией.

Число отбираемых единиц потребительской тары с продукцией в зависимости от числа единиц потребительской тары в партии указано в таблице 1.

Таблица 1

В штуках

Число единиц потребительской тары в партии	Число отбираемых единиц потребительской тары	Число единиц потребительской тары в партии	Число отбираемых единиц потребительской тары
От 2 до 10 включ.	2	От 500 до 700 включ.	6
Св. 10 » 50 »	3	Св. 700 » 1000 »	7
» 50 » 100 »	4	» 1000	10
» 100 » 500 »	5		

Число отбираемых единиц продукции по согласованию между получателем и поставщиком допускается уменьшать, но оно должно быть не менее двух.

4.2.3.4 При приемке продукции в потребительской таре, отобранной в соответствии с 4.2.3.3, продукцию в таре взвешивают поштучно и затем освобождают тару от содержимого.

После освобождения от содержимого тару, при необходимости, тщательно промывают водой, высушивают, взвешивают и определяют среднеарифметическую массу одной единицы тары. Расчетным методом по числу единиц тары в партии определяют массу тары для всей партии продукции.

Массу нетто продукции определяют вычитанием из расчетной массы брутто фактической массы тары.

Результаты распространяют на всю партию.

4.2.3.5 Отклонения массы нетто по различным видам продукции в единице тары:

- отрицательные — по ГОСТ 8.579;
- положительные — по нормативным и техническим документам.

4.2.3.6 Массу нетто мороженой продукции из водорослей и морских трав определяют вычитанием из массы брутто массы тары и массы снега, льда, бумаги или пленочных материалов (при их наличии).

Массу брутто мороженой продукции определяют взвешиванием продукции в таре, отобранной по 4.2.3.1 и 4.2.3.3.

По полученной массе брутто выборки расчетным методом определяют массу брутто для партии.

Для определения массы тары, в которую упакована мороженая продукция, взвешивают отобранный от партии 1 % (по счету), но не менее двух единиц транспортной или потребительской тары с мороженой продукцией.

После освобождения от продукции тару взвешивают и определяют среднеарифметическое значение массы одной единицы тары. Расчетным методом по числу единиц тары в партии определяют массу тары для всей партии мороженой продукции.

Для определения массовой доли льда и снега из каждой вскрытой единицы транспортной тары с продукцией отбирают по одному блоку или по одной единице потребительской тары с продукцией общим числом не менее трех единиц и взвешивают.

Слоевища водорослей освобождают ото льда и снега встряхиванием, постукиванием или с помощью щетки с жесткостью щетины или волокна, подходящей для данной продукции.

Шинкованные мороженые водоросли (кроме варено-мороженых) освобождают ото льда и снега следующим способом: блоки продукции делят на части, погружают в кипящую воду и выдерживают в течение 15 мин при массовом соотношении водорослей и воды — 1:3. Затем продукцию перекладывают в перфорированную емкость для стекания воды в течение 60 мин.

После стекания воды продукцию взвешивают, определяя массу продукции, освобожденной ото льда, снега.

Шинкованные варено-мороженые водоросли освобождают ото льда размораживанием на воздухе при комнатной температуре в перфорированной емкости до распадения блока и удаления талой воды.

Массовую долю льда, снега X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_1} 100, \quad (3)$$

где M_1 — масса продукции до удаления льда, снега, кг;

M_2 — масса продукции после удаления льда, снега, кг;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

За результат вычисления принимают среднеарифметическое значение не менее трех взвешиваний.

По полученному результату определяют расчетным методом массу удаленного льда, снега для всей партии.

Для определения массовой доли бумаги или пленочного материала от отобранного от партии 1 % (по счету) продукции берут по три блока, коробки, пакета продукции.

Продукцию полностью освобождают от бумаги или пленочных материалов, не допуская их увлажнения.

Массовую долю бумаги или пленочного материала X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_1} 100, \quad (4)$$

где M_1 — масса продукции до удаления бумаги или пленочного материала;

M_2 — масса продукции после удаления бумаги или пленочного материала;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

За результат вычисления принимают среднеарифметическое значение не менее трех взвешиваний.

По полученному результату расчетным методом определяют массу бумаги или пленочного материала для всей партии.

4.2.3.7 При приемке соленой продукции, упакованной в тару с тузлуком, массу нетто продукции определяют после отделения тузлука и освобождения от кристаллов поваренной соли.

Если продукция хранилась при температуре ниже 0 °С, то перед отделением тузлука транспортную тару с продукцией выдерживают до достижения температуры тузлука от 0 °С до 10 °С.

Массу нетто продукции определяют взвешиванием продукции, выложенной из тары в перфорированную емкость, обеспечивающую свободное стекание тузлука.

Выложенную продукцию очищают от кристаллов поваренной соли промыванием тузлуком, которым была залита продукция, и оставляют в перфорированной емкости на 30 мин для стекания тузлука, после чего взвешивают и вычитают из полученной массы массу перфорированной емкости.

Результаты взвешивания распространяют на всю партию.

4.2.4 При приемке сушеных водорослей и морских трав, предназначенных для использования в качестве сырья, массу нетто (фактическую), определенную по 4.2.2 и 4.2.3, выражают в товарной массе, которую вычисляют по формуле

$$M_т = M_ф \frac{100 - (B_ф + П_ф)}{100 - (B_н + П_н)}, \quad (5)$$

где $M_т$ — товарная масса водорослей или морских трав, кг;

$M_ф$ — фактическая масса водорослей или морских трав, кг;

$B_ф$ — фактическая массовая доля воды, %;

$B_н$ — нормируемая массовая доля воды, %;

$П_ф$ — фактическая массовая доля примесей, %;

$П_н$ — нормируемая массовая доля примесей, %.

Фактическую массовую долю воды и массовую долю посторонних примесей определяют по ГОСТ 26185.

5 Методы отбора проб

5.1 Составление выборки

5.1.1 Составление выборки продукции проводят подготовленные специалисты.

5.1.2 При приемке продукции из разных мест партии составляют выборку неповрежденных единиц транспортной тары.

Объем выборки в зависимости от объема партии указан в таблице 2.

Таблица 2 В штуках

Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)
От 2 до 50 включ.	2
» 51 » 500 »	5
» 501 » 3200 »	8
» 3201 » 35000 »	13
Св. 35000	20

5.1.3 При несоответствии полученных результатов приемки заявленной массы нетто партии продукции проводят повторные испытания, для которых в том же объеме отбирают выборку из той же партии продукции.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

5.2 Отбор точечных (мгновенных) проб

5.2.1 При приемке точечные (мгновенные) пробы отбирают из разных мест каждой вскрытой единицы транспортной тары с продукцией, отобранной в соответствии с 5.1.2, с указанием номера единицы тары, из которой отобрана проба.

Из точечных (мгновенных) проб составляют объединенную пробу.

5.2.2 Отбор проб должен исключать попадание в продукцию посторонних примесей и проводиться специалистом в присутствии заинтересованных лиц (приобретателя, изготовителя/поставщика).

5.3 Составление объединенной пробы

5.3.1 Для водорослей-сырца и морских трав-сырца, отобранных в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.3, после определения массовой доли воды и посторонних примесей из разных мест берут три-четыре точечные (мгновенные) пробы.

При отборе точечных проб из целых слоевищ вырезают поперечные куски равномерно по всей длине слоевища.

Масса объединенной пробы должна быть не более 4,0 кг.

5.3.2 Для мороженой и варено-мороженой продукции отбирают по одному блоку или по единице потребительской тары с продукцией общим количеством не менее трех.

После освобождения продукта ото льда и снега по 4.2.3.6 отбирают три-четыре точечные (мгновенные) пробы следующим способом:

- у блока отделяют два противоположных по диагонали куска массой до 0,1 кг каждый и из середины блока вырезают сплошную по ширине и глубине блока полосу массой 0,2 кг;
- из целых слоевищ — по 5.3.1;
- в потребительской таре — из всех отобранных упаковок с продукцией.

Масса объединенной пробы должна быть не более 4,0 кг.

5.3.3 Для соленой, пряной и маринованной продукции из разных мест каждой вскрытой единицы транспортной тары с продукцией, из разных слоев по высоте тары отбирают по три точечные (мгновенные) пробы массой до 0,1 кг.

Из целых слоевищ точечные (мгновенные) пробы отбирают по 5.3.1.

Объединенную пробу продукции, упакованной в потребительскую тару, составляют, отбирая по одной или две единицы потребительской тары с продукцией от каждой единицы транспортной тары. Масса объединенной пробы должна быть не более 3,0 кг.

5.3.4 Для сушеных водорослей и морских трав из разных мест каждой вскрытой упаковочной единицы отбирают три-четыре точечные (мгновенные) пробы массой не более 1,0 кг каждая.

Из целых слоевищ точечные (мгновенные) пробы отбирают по 5.3.1.

От неупакованных сушеных водорослей и морских трав точечные (мгновенные) пробы отбирают из разных мест партии.

Масса объединенной пробы должна быть не более 3,0 кг.

5.3.5 Для муки, крупки, агара, агароида, альгинатов, каррагинанов и другой продукции в сушеном виде из разных мест по высоте каждой вскрытой упаковочной единицы отбирают щупом в верхней, средней и нижней частях три-четыре точечные (мгновенные) пробы массой не более 0,5 кг.

Для продукции, изготовленной в виде пластин, из каждой вскрытой упаковочной единицы сверху, снизу и из середины отбирают одну-две пластины общим количеством не менее пяти единиц. От каждой

из отобранных пластин из разных мест берут пять точечных (мгновенных) проб, расположенных по диагонали на равном друг от друга расстоянии, общей массой не более 0,5 кг.

Масса объединенной пробы должна быть не более 2,0 кг.

5.3.6 Для маннита, агарозы, пектина (зостерата, филлорината), фукоидана и другой продукции в сушеном виде из разных мест каждой вскрытой упаковочной единицы отбирают по три-четыре точечные (мгновенные) пробы массой не более 0,1 кг.

Масса объединенной пробы должна быть не более 0,4 кг.

5.3.7 Точечные (мгновенные) пробы продукции в бидонах, бутылях, бочках отбирают из разных слоев каждой вскрытой единицы тары и составляют объединенную пробу.

Точечные (мгновенные) пробы жидкой продукции отбирают трубчатым пробоотборником после тщательного перемешивания.

Масса объединенной пробы должна быть не более 2,0 $дм^3$.

5.3.8 Для жидкой, сушеной, пастообразной, гелеобразной и другой аналогичной продукции в потребительской таре отбирают упаковочные единицы с продукцией в зависимости от массы нетто. Общее количество отбираемых упаковочных единиц должно обеспечивать составление объединенной пробы массой не более 2,0 кг.

Отобранную продукцию переносят в тару для составления объединенной пробы и тщательно перемешивают.

5.4 Выделение средней пробы

5.4.1 После осмотра объединенной пробы из нее в соответствии с 5.4.2—5.4.6 в зависимости от вида продукции выделяют среднюю пробу, используемую для проведения лабораторных испытаний.

Среднюю пробу мороженой, варено-мороженой, соленой, сушеной, жидкой, гелеобразной и пастообразной продукции делят на две равные части. Одну часть направляют на испытания, а другую хранят на случай возникновения разногласий.

Средняя проба сушеных водорослей и морских трав, предназначенная для хранения, должна быть в неизмельченном виде.

5.4.2 Для водорослей-сырца и морских трав-сырца, мороженых, варено-мороженых, соленых, пряных, маринованных, сушеных, продукции в жидком, гелеобразном и пастообразном и сушеном виде (агара, агароида, каррагинанов, альганатов, муки и крупки, порошка) масса средней пробы должна быть не более 1,0 кг.

Для маннита, агарозы, фукоидана, пектина (зостерата, филлорината) и другой продукции в сушеном виде масса средней пробы должна быть не менее 0,2 кг.

5.4.3 Для составления средней пробы водорослей-сырца и морских трав-сырца, мороженых, варено-мороженых, соленых, пряных, маринованных применяют метод квартования. Для этого объединенную пробу водорослей и морских трав (кроме филлофоры) измельчают на куски с длиной сторон от 4 до 5 см, тщательно перемешивают, распределяют ровным слоем на чистой горизонтальной поверхности и по диагонали делят на четыре части. Две противоположно находящиеся части удаляют, а оставшиеся соединяют вместе и тщательно перемешивают. При необходимости эту операцию повторяют до тех пор, пока масса оставшейся продукции составит около 1,0 кг. Оставшуюся продукцию делят на две равные части, одну из которых направляют на испытания.

Слоевища водорослей перед квартованием разрезают поперек листа на куски шириной от 5 до 10 см.

5.4.4 Для составления средней пробы сушеных водорослей и морских трав применяют метод квартования. Пробу делят на две равные части, одну из которых направляют на испытания. Посторонние примеси, содержащиеся в пробе, равномерно распределяют между обеими ее частями.

5.4.5 Для составления средней пробы агара, агароида, каррагинанов в сушеном виде, альгинатов, муки, крупки и порошка используют метод квартования по 5.4.3.

Продукцию, изготовленную в виде пластин или пленки, предварительно измельчают на кусочки длиной сторон от 0,4 до 0,6 см.

5.4.6 Для составления средней пробы продукции в жидком, гелеобразном и пастообразном виде, а также маннита, агарозы, фукоидана, пектина (зостерата, филлорината) и другой продукции в сушеном виде объединенную пробу тщательно перемешивают и делят на две равные части. Одну часть направляют на испытания.

6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение средней пробы

6.1 При отборе проб продукции составляют акт, в котором указывают:

- номер и дату составления акта;
- порядковый номер пробы;
- наименование продукции;
- сорт (марку, категорию) продукции (при их наличии);
- дату изготовления;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) предприятия-изготовителя или отправителя и страны;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена продукция (при наличии), договора (контракта);
- дату и место отбора пробы;
- номер партии (при наличии);
- объем или массу партии;
- номер единицы тары, из которой отобрана проба;
- массу, объем или число проб;
- срок и условия хранения пробы до испытания;
- цель направления пробы;
- наименование и адрес юридического лица (поставщика, приемщика или органа контроля), по поручению которого проводится отбор проб или выборок;
- фамилии и должности лиц, отобравших пробу.

Реквизиты могут быть дополнены иной информацией.

Экземпляр акта, подписанный представителем юридического лица, по поручению которого проводится отбор проб или выборка, прилагается к пробе.

6.2 Средняя проба должна быть упакована во влагонепроницаемый пакет или другую тару из полимерных материалов, или в чистую, сухую стеклянную банку, или другую посуду, обеспечивающую ее качество и сохранность.

Пакет со средней пробой запаивают или завязывают после перегиба конца пакета.

Стеклянную банку закрывают притертой стеклянной или корковой, резиновой или пластмассовой пробкой, или плотно закрывающейся полиэтиленовой крышкой или герметично укупоривают иным способом.

6.3 При необходимости отправки средних проб на испытания в лабораторию, находящуюся вне места отбора проб, должна быть обеспечена сохранность средней пробы в период транспортирования в соответствии с требованиями документа, по которому изготовлена продукция.

6.4 Каждую пробу снабжают этикеткой, опечатывают или пломбируют.

На этикетку наносят:

- адрес и наименование изготовителя;
- наименование продукции;
- сорт (категорию, марку) продукции (при их наличии);
- дату, время и место отбора пробы;
- срок и условия хранения пробы до испытания;
- номер пробы;
- номер и дату акта отбора пробы;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена продукция (при наличии), договора (контракта).

6.5 В случае возникновения разногласий в оценке качества и безопасности продукции или при отборе проб продукции длительного хранения, а также по требованию заинтересованной стороны, должен быть проведен отбор удвоенного количества средней пробы, одну часть которой направляют на испытания, а вторую оставляют.

Вторая средняя проба должна быть опечатана или опломбирована и должна храниться в течение срока годности продукции в соответствии с требованиями документа, по которому данная продукция изготовлена, до получения результатов испытаний в аккредитованной лаборатории, проводящей испытания.

6.6 Средние пробы водорослей-сырца и морских трав-сырца хранению не подлежат.

6.7 Среднюю пробу, поступившую в лабораторию, принимают согласно прилагаемому к ней акту.

В случае несоответствия акту, нарушения опечатывания или опломбирования пробу не принимают на испытания, о чем немедленно уведомляют организацию, направившую пробу.

6.8 Поступившую на испытания пробу регистрируют в лабораторном журнале, указывая следующие данные:

- номер пробы;
- дату отбора и поступления пробы;
- наименования предприятия, направившего пробу;
- массу или объем пробы;
- состояние пробы при получении (наличие упаковки, печати, пломбы);
- наименование продукции, от которой взята проба, и соответствие параметров пробы данным, приведенным в акте и на этикетке;
- цель направления пробы.

6.9 После окончания испытаний пробы в рабочий журнал записывают сведения о проведенных испытаниях (результаты и оценку).

На основании проведенных испытаний оформляют протокол испытаний.

УДК 639.638:006.354 МКС 67.120.30 Н29

Ключевые слова: водоросли, травы морские, продукция, правила приемки, методы отбора проб, объединенная проба, средняя проба

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 28.03.2011. Подписано в печать 27.04.2011. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 126 экз. Зак. 310.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru