УДК 664+663.9.001.4

Настоящий стандарт СЭВ является обязательным в рамках Конвенции о применении стандартов СЭВ

СОВЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ВЗАИМОПОМОЩИ	СТАНДАРТ СЭВ ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ Общие условия проведения органолептической оценки	СТ СЭВ 4710—84 Группа Н09

Настоящий стандарт СЭВ устанавливает общие условия проведения органолептической оценки пищевых и вкусовых продуктов, общие требования к органолептическим лабораториям, подготовке проверяемых проб и обработке результатов органолептической оценки.

1. ПРОБЫ

1.1. Отбор проб

1.1.1. Отбор проб проводят в соответствии с требованиями стандартов СЭВ на отбор проб для конкретных продуктов.

Для доставки в органолептическую лабораторию отобранные пробы продуктов упаковывают таким образом, чтобы они не потеряли при транспортировании и хранении своих качеств.

1.1.2 Отбор проб проводит специалист, имеющий соответствующие полномочия; он несет ответственность за правильность отбора проб.

1.1.3. При необходимости отправки проб в лабораторию, находящуюся вне места их отбора, пробы упаковываются в общую тару (ящик, пакет, банку), которую опечатывают или пломбируют и маркируют с указанием номера протокола отбора проб

При отборе проб составляют протокол, в котором указывают:

1) наименование и адрес организации, отбирающей пробу;
2) фамилию лиц, отбирающих пробу;
3) место, дату и метод отбора проб;
4) наименование продукции, из которой отобраны пробы и данные, необходимые для опознания;
5) количество и условное обозначение взятых проб;
6) количество продукции, из которой отобраны пробы;
7) примечания, касающиеся партии, цели испытания и др.;
8) подписи, печать, прочие обозначения, необходимые для удостоверения лиц, отбирающих пробу.

Утвержден Постоянной Комиссией по сотрудничеству в области стандартизации
Берлин, июль 1984 г.

gost.e-ecolog.ru

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ЛАБОРАТОРИЯМ

2.1. Лаборатория для проведения органолептической оценки должна иметь следующие помещения:

1) для работы экспертов-дегустаторов;

2) подготовительное.

2.2 Помещение для работы экспертов-дегустаторов должно быть:

1) защищено от шума и вибрации;

2) хорошо вентилируемо, но без сквозняков; свободно от веществ, влияющих на запах в лаборатории;

3) хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникновения прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 lx Освещение должно гарантировать хорошую оценку цвета продукта;

4) окрашено в светлые спокойные для глаз тона.

Температура воздуха в помещении должна быть (20±2)°С, относительная влажность — (70±5) %;

5) чистым, без пыли и запаха, хорошо очищающимся химическими веществами, не оставляющими специфического запаха

2.3 Требования к рабочим местам экспертов-дегустаторов

Рабочее место председателя дегустационной комиссии должно быть расположено таким образом, чтобы он мог видеть всех членов комиссии. Рабочие места экспертов-дегустаторов должны быть одинаковы и располагаться так, чтобы эксперты-дегустаторы не оказывали влияния друг на друга при проведении оценки.

Рекомендуются кабины или столы с перегородками При этом рабочие столы для экспертов-дегустаторов размещаются в оптимально освещенных местах по полукругу или в один-два ряда. В исключительных случаях места экспертов-дегустаторов могут быть расположены вокруг одного стола с соответствующими перегородками

При отсутствии перегородок места экспертов-дегустаторов размещаются одно за другим.

Количество мест должно быть: 1 — для председателя дегустационной комиссии, от 5 до 9 — для экспертов-дегустаторов.

2.4. Требования к оснащению рабочих мест

На каждом месте должен стоять светлый, легко очищаемый стол и удобный стул.

Каждое рабочее место должно быть снабжено:

1) основными правилами оценки;

2) дегустационными листами;

3) шариковыми или перьевыми авторучками;

4) нейтрализирующими средствами для восстановления нормальной вкусовой чувствительности;

5) салфетками;

6) посудой для отходов.

Рекомендуется все рабочие места оборудовать электрооптическими или электронными индикационными и передающими приборами, а место председателя — дополнительно прибором для обработки информации.

2.5. Подготовительное помещение

Помещение должно быть оснащено:

1) шкафами для хранения рабочего инвентаря, проб, предназначенных для органолептического анализа, соответствующими нейтрализирующими средствами для восстановления нормальной вкусовой чувствительности;

2) рабочими столами для подготовки проб;

3) холодильными и морозильными емкостями;

4) умывальниками с горячей и холодной водой;

5) соответствующей посудой;

6) неокисляемыми столовыми приборами;

7) разделочными досками;

8) приборами и сосудами для проб;

9) весами с наибольшим пределом взвешивания 1000 g и погрешностью взвешивания не более ±1 g;

10) приборами для измерения температуры;

11) приборами для орошения, измельчения и термической обработки.

3. ПОДГОТОВКА К ПРОВЕДЕНИЮ ОЦЕНКИ

3.1. Пробы пищевых и вкусовых продуктов готовят к оценке в соответствии со стандартами СЭВ на методы испытаний данных продуктов.

3.2. Размер пробы должен быть достаточным для проведения оценки по показателям качества.

3.3. Пробы подают на дегустацию при той же температуре, при которой данный продукт употребляют, или при температуре, указанной в стандартах СЭВ на методы испытаний данных продуктов.

3.4. При проведении закрытой дегустации (при анонимной подаче образцов проб) с проб, испытываемых в заводской упаковке, удаляют сведения об изготовителе или перекладывают их в нейтральную посуду.

3.5. Пробы перед подачей на дегустацию кодируют цифрами или буквами.

3.6. Пробы одного вида продуктов собирают в серию.

3.7. Председатель дегустационной комиссии устанавливает очередность испытания продуктов в одной серии по степени возрастания интенсивности запаха или количеству приправ, или по возрастанию количества составных элементов, таких, как жир, этиловый спирт.

3.8. В первую очередь оценивают продукты, обладающие слабым запахом, затем — умеренным и далее — сильно выраженным. Такого же порядка придерживаются при оценке вкуса: менее соленые и менее острые образцы исследуются в первую очередь.

4. ПРОВЕДЕНИЕ ОЦЕНКИ

4.1. Оценку качества продукта проводят эксперты-дегустаторы по стандарту СЭВ на методы испытаний данного продукта.

4.2. Перед проведением оценки подают, при необходимости, стандартную пробу, имеющую хорошее качество. Результаты оценки этой пробы не включают в обработку.

4.3. При оценке запаха и вкуса пробы подают экспертам-дегустаторам по одной или в комплекте максимально из трех проб. При визуальной оценке можно подавать до шести проб в одном комплекте.

4.4. Во избежание положительного или отрицательного влияния внешнего вида, цвета и консистенции проб на оценку запаха и (или) вкуса оценку запаха и вкуса проводят отдельно.

4.5. Во время дегустации члены комиссии должны, при необходимости, применять соответствующие нейтрализующие средства.

4.6. В зависимости от свойств продуктов после проведения оценки 5—8 проб делают перерыв не менее, чем на 15 min.

5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОЦЕНКИ

5.1. Перед объявлением результатов каждый эксперт-дегустатор записывает свою оценку и ее обоснование в дегустационный лист. Ошибочно записанные результаты зачеркивают и подписывают.

5.2. Эксперты-дегустаторы сообщают председателю дегустационной комиссии свою оценку посредством электрооптической, электронной индикации, показом таблиц или сдачи подписанных листков оценки.

После определения средней оценки или единого решения эксперты-дегустаторы записывают ее в дегустационный лист.

5.3. После оценки отдельной пробы или проб в комплекте и объявления средней оценки или единого решения проводят их обсуждение.

5.4. Каждый эксперт-дегустатор подписывает дегустационный лист и передает его председателю комиссии.

5.5. Обработку результатов органолептической оценки дегустационной комиссии проводит председатель комиссии или названные им лица.

6. ПРОТОКОЛ

Результаты проведения органолептической оценки заносят в протокол или специальный журнал, который должен содержать следующие данные:

1) дату и место проведения оценки;

2) список членов дегустационной комиссии;

3) информацию о пробах, представленных на оценку (наименование продукта и его производителя, данные о партии, дату отбора и т. д.);

4) результаты статистической обработки оценок членов комиссии;

5) заключение о продукте;

6) подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

Конец

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Автор — делегация ГДР в Постоянной Комиссии по сотрудничеству в области пищевой промышленности.
2. Тема — 20 030.02—82.
3. Стандарт СЭВ утвержден на 55-м заседании ПКС.
4. Сроки начала применения стандарта СЭВ:

Страны—члены СЭВ	Сроки начала применения стандарта СЭВ	
	в договорно-правовых отношениях по экономическому и научно-техническому сотрудничеству	в народном хозяйстве
НРБ	Январь 1986 г.	Январь 1987 г.
ВНР	Июль 1986 г.	Июль 1986 г.
СРВ		
ГДР	Январь 1986 г.	Январь 1986 г.
Республика Куба	Январь 1986 г.	Январь 1986 г.
МНР		
ПНР	—	—
СРР	Июль 1986 г.	—
СССР	Январь 1986 г.	
ЧССР	—	—

5. Срок проверки — 1990 г.

Сдано в наб. 23.10.84 Подп. в печ. 23.11.84 0,375 усл. п. л. 0,38 усл. кр.-отт. 0,37 уч.-изд. л. Тир. 850 Цена 3 коп.

Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 996

gost.e-ecolog.ru