ГОСТ 3622—68

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ОТБОР ПРОБ И ПОДГОТОВКА ИХ К ИСПЫТАНИЮ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.1/3:006.354 Группа Н19

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Отбор проб и подготовка их к испытанию*

ГОСТ 3622—68

Взамен ГОСТ 3622—57

Milk and milk products. Sampling and preparation of samples for testing

МКС 67.100.10

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 25 сентября 1968 г. № 5 дата введения установлена

с 01.07.69

Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2330

Настоящий стандарт распространяется на молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженого, устанавливает правила отбора проб и подготовки их к физико-химическим испытаниям и органолептической оценке при выпуске продукции из производства, на базах, холодильниках, при хранении и реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

Применение правил предусматривается в стандартах и технических условиях, устанавливающих технические требования на продукцию.

(Поправка).**

1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

1.1. Под однородной партией понимают:

а) молоко (цельное, повышенной жирности, топленое, витаминизированное, обезжиренное), молочный напиток, сливки, молочные и сливочные напитки одной жирности, выпущенные с одного молочного предприятия, одинаково обработанные (пастеризованные, стерилизованные), одного наименования, выработанные в одну рабочую смену, расфасованные в однородную тару из одного молокохранительного танка, ванны;

б) кисломолочные продукты одного наименования, выработанные на одном предприятии и расфасованные в однородную тару и в одну рабочую смену из одного танка или ванны;

в) сметану одного наименования, одного сорта, одной жирности, выработанную на одном предприятии, расфасованную в однородную тару в одну рабочую смену из одной ванны или танка;

г) творог одного вида, сорта, одной жирности, выработанный на одном предприятии, расфасованный в однородную тару в одну рабочую смену из одной ванны;

д) творожные продукты и творожные полуфабрикаты одного наименования, одной жирности, выработанные на одном предприятии, расфасованные в однородную тару из одного замеса в одну рабочую смену;

е) мороженое одного наименования, выработанное на одном предприятии (цехе), расфасованное в однородную расфасовку в одну рабочую смену из смеси одного танка или ванны;

---

* В части правил приемки, методов отбора и подготовки проб к анализу заменен на ГОСТ 26809—86.

** Действует только на территории Российской Федерации.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (август 2009 г.) с Изменением № 1, утвержденным в феврале 1981 г. (ИУС 5—81), Поправкой (ИУС 8—2009)

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

ж) масло (сливочное, вологодское, с наполнителями) и масляная паста, сливки одного вида и сорта, выработанные на одном предприятии (в цехе) в однородной расфасовке;

при изготовлении способом сбивания — одной сбойки;

при поточном способе производства — выработанное из сливок одной ванны;

з) масло коровье топленое одного сорта, выработанное на одном предприятии, расфасованное в однородную тару из одного котла;

и) сыры одного наименования, вида и сорта, одной жирности, варки, выработанные на одном молочном предприятии;

к) сыры плавленые, пластические, топленые одного наименования, одного вида, одной жирности, выработанные на одном предприятии в одну рабочую смену и расфасованные из одной плавки в однородную тару;

л) казеин (пищевой и технический) одного наименования, сорта, вида, выработанный на одном предприятии (цехе), одной сушки;

м) молочные консервы и сухие молочные продукты одного вида в однородной расфасовке, одной варки или сушки, выработанные на одном предприятии;

н) молочный сахар одного сорта, одной сушки, выработанный на одном предприятии.

(Поправка)*.

1.2. Средней пробой называется часть продукта, отобранная от контролируемых единиц упаковки партии в одну посуду.

1.3. Средним образцом называется определенная часть средней пробы, выделенная для лабораторного испытания.

1.4. Единицей упаковки считают флягу, ящик, металлическую корзину, бочку, барабан, отсек автомобильной цистерны и другие виды упаковок, предусматриваемые стандартами и техническими условиями.

2. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОТБОРА ПРОБ

2.1. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.2. Отбор проб производят после проверки состояния тары и установления однородности партии. В случае смешения партий продукцию рассортировывают на однородные партии.

2.3. Осматривают всю партию полностью и отмечают недостатки в состоянии тары (неисправность тары, отсутствие пломб, загрязнение, наличие плесени, утечки, отсутствие маркировки или неясная маркировка и пр.).

2.4. От продуктов, доставленных в поврежденной таре, пробы отбирают отдельно.

2.5. Пробы отбирают от продуктов, упакованных только в исправную тару.

2.6. Отбор проб для микробиологического анализа молока и молочных продуктов производят по ГОСТ 9225—84.

2.7. Правила отбора проб и величина средней пробы для лабораторного исследования зависят от вида продукта и характера исследования.

2.8. По соглашению сторон количество контролируемых единиц упаковки и отбираемых проб может быть увеличено.

2.9. Отсчет контролируемых единиц упаковки производят в выборочном порядке по нормам настоящего стандарта.

2.10. Перед вскрытием контролируемых мест крышки фляг, кадок, бочек и наружные стенки тары очищают, промывают или протирают.

2.11. Органолептические показатели молока и молочных продуктов оценивают по каждой контролируемой единице упаковки отдельно.

2.12. В случае обнаружения в молоке и молочных продуктах химикалий, посторонних веществ, плесени вскрывают и осматривают все единицы упаковки данной партии.

2.13. Оценку химических показателей производят на основании лабораторного исследования среднего образца каждой однородной партии.

2.14. Отбор проб жидких продуктов производят кружкой с удлиненной ручкой вместимостью 0,5; 0,25 $дм^3$ черпаком или металлической цилиндрической трубкой с отверстиями по концам диаметром 9 мм.

---

* Действует только на территории Российской Федерации.

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

2.15. Металлические приборы должны быть изготовлены из нержавеющей стали, алюминия или покрыты антикоррозионным сплавом, разрешенным Министерством здравоохранения СССР для пищевой промышленности. Не допускается применять ржавые, неисправные или загрязненные приборы.

2.16. Образцы продуктов в мелкой расфасовке направляют в лабораторию в той же упаковке.

2.17. Образцы жидких продуктов (молоко, сливки), отобранные из танков, цистерн, фляг, помещают в чистую стеклянную посуду.

2.18. Образцы других молочных продуктов (сметана, масло, сыр, сгущенное молоко, творог, сухие молочные продукты и т. д.) помещают в чистую стеклянную, металлическую или фарфоровую посуду соответствующей формы и вместимости, удобную для проведения исследования.

2.19. Посуда должна хорошо закрываться резиновыми или корковыми пробками или завинчивающимися крышками.

2.20. При оценке физико-химических и органолептических показателей молока и молочных продуктов в местной лаборатории завода, на базе или холодильнике допускается отбирать пробы сливочного масла, творога, творожных изделий, казеина, сыров сычужных и плавленых и сметаны в стаканчики или на листок пергамента или алюминиевой фольги при условии немедленной доставки их в лабораторию для исследования.

2.21. Инвентарь, а также посуда, пробки и крышки для отбора проб должны быть сухими, чистыми и не должны иметь постороннего запаха.

2.22. Температуру продукта измеряют во вскрытых контролируемых единицах упаковки, в зависимости от требований, предусматриваемых стандартами и техническими условиями.

2.22.1. Стеклянные термометры должны иметь оправу, а электрические — сплошную металлическую оболочку на корпусе и проводниках, покрытую антикоррозионным сплавом, не сообщающим продукту металлического привкуса. Проводники должны быть заключены в герметическую трубку.

2.22.2. Температуру молочных продуктов в крупной таре (фляга, барабан, бочка) измеряют на глубине 10—20 см; температуру молочных продуктов в мелкой расфасовке измеряют в центре единицы расфасовки.

2.22.3. Штучный продукт или часть его, деформированная при измерении температуры, должны быть по возможности отобраны в числе проб.

2.23. После измерения температуры проверяют общую массу, объем и количество единиц в контролируемом месте, а также массу продукта в мелкой расфасовке.

2.23.1. Каждую единицу упаковки взвешивают отдельно. Для продукта в мелкой расфасовке определяют общую массу 5—10 шт. (мороженое, сырки и т. п.).

2.23.2. Взвешивание производят на весах соответствующей грузоподъемности. Грузоподъемность весов считается допустимой для взвешивания, если она не превосходит предположительную массу контролируемого места более чем в 10 раз. Точность взвешивания в соответствии с ГОСТ 29329—92.

2.23.3. Чистую массу продукта в бутылках, банках, стаканах определяют следующим образом: освобождают тару от укупорки и этикеток. Вымытую снаружи бутылку, банку или стакан вытирают насухо и взвешивают на весах с ценой деления не более 5 г. Затем бутылку, банку или стакан освобождают от содержимого, тщательно промывают внутри, банку или стакан насухо вытирают, а бутылку перевертывают вверх дном и оставляют в таком положении на 2—3 мин, после чего взвешивают. Чистую массу находят по разности между первым и вторым взвешиванием.

2.23.4. При взвешивании штучных продуктов в бумажной или другой таре на чашку с гирями кладут тот же материал и в таком же количестве, какое употреблено для упаковки проверяемого продукта. С творожных тортов, тортов мороженого с помощью шпателя снимают отделку, переносят во взвешенную баночку с пробкой отдельно. Определяют вес основной массы и отделки.

2.23.5. Объем жидких продуктов (молока, сливок, кисломолочных и др.) в бутылках или пакетах определяют следующим образом: содержимое бутылки или пакета переливают в мерный цилиндр соответствующей вместимости (для бутылок и пакетов: 1 $дм^3$ — на 1000 $см^3$; 0,5 $дм^3$ — на 500 $см^3$; для 0,25 и 0,2 $дм^3$ — на 250 $см^3$), после чего бутылку или пакет держат перевернутыми над цилиндром 2—3 мин для стекания молока, сливок, кисломолочных и других продуктов со стенок. Объем определяют с погрешностью не более 5 $см^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.23.6. Для определения объема жидких молочных продуктов в крупной таре чистую массу продукта делят на фактическую плотность.

3. ОТБОР ПРОБ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ И ПОДГОТОВКА ИХ К ИСПЫТАНИЮ

3.1. Молоко и молочный напиток

3.1.1. Перед отбором проб молока и молочного напитка из молокохранильных емкостей (ванна, танк) и автоцистерн молоко и молочный напиток перемешивают механическим путем в течение 3—4 мин, не допуская сильного вспенивания и переливания через край и добиваясь полной его однородности. Перед отбором проб молока и молочного напитка из фляг молоко и молочный напиток перемешивают мутовкой, перемещая ее вверх и вниз 8—10 раз. Мутовка должна иметь ручку такой длины, чтобы при погружении мутовки до дна часть ручки оставалась непогруженной.

3.1.2. От молока и молочного напитка, выпускаемого в автомобильных цистернах, пробы отбирают кружкой или металлической трубкой из каждой секции цистерны отдельно в чистый и сполоснутый исследуемым молоком и молочным напитком сосуд.

3.1.3. От молока и молочного напитка, выпускаемого во флягах, в качестве контролируемых мест отбирают 5 % фляг от общего их количества.

3.1.4. После перемешивания молока и молочного напитка во флягах производят отбор проб металлической трубкой, погружая ее до дна фляги с такой скоростью, чтобы молоко и молочный напиток поступало в трубку одновременно с ее погружением. Пробы молока и молочного напитка переносят из каждого контролируемого места в чистый и сполоснутый исследуемым молоком и молочным напитком сосуд и оттуда после перемешивания выделяют средний образец объемом 500 $см^3$.

3.1.5. Во избежание преждевременного выливания из трубки части отобранной порции молока и молочного напитка трубку с молоком и молочным напитком надо держать вертикально.

3.1.6. От молока и молочного напитка, расфасованного в бутылки или пакеты, в качестве средней пробы отбирают следующее количество единиц расфасовки:

1—2 — до 100 ящиков;

2—3 — от 100 до 200 ящиков;

3—4 — от 200 до 500 ящиков;

4—5 — от 500 до 1000 ящиков.

Молоко и молочный напиток каждой отобранной единицы расфасовки исследуют отдельно.

3.1.7. Среднюю пробу молока и молочного напитка, предназначенную для определения физико-химических и органолептических показателей, после перемешивания доводят до температуры (20 ± 2) °С.

Перемешивание молока и молочного напитка производят путем перевертывания бутылки или переливания содержимого бутылки в другую сухую посуду и обратно не менее двух раз. Средняя проба молока и молочного напитка сохраняется до конца испытания.

3.1.8. При наличии отстоявшегося слоя жира (сливок) пробу молока и молочного напитка нагревают в водяной бане до 30—40 °С, перемешивают и охлаждают до температуры (20 ± 2) °С.

3.1—3.1.8 **(Поправка)*.**

3.2. Сливки

3.2.1. Перед отбором проб из фляг сливки перемешивают мутовкой движением ее вверх и вниз 10—15 раз. Отбор проб сливок, составление средней пробы, выделение среднего образца и подготовку его к испытанию производят аналогично отбору проб молока (3.1.1—3.1.8).

3.2.2. Для отбора средней пробы сливок из фляг на металлическую трубку надевают резиновое кольцо, при помощи которого снимают слой сливок с наружных стенок трубки.

3.2.3. Отбор проб от подмороженных сливок и сливок со сбившимся жиром не производят.

3.3. Кисломолочные продукты

3.3.1. Отбор проб для определения физико-химических показателей молочнокислых продуктов, расфасованных в бутылки или пакеты, а также в другую мелкую упаковку, производят, как указано в п. 3.1.6.

3.3.2. Пробы кисломолочных продуктов перемешивают и доводят до температуры (20 ± 2) °С. При наличии отстоявшегося жира пробу подготавливают согласно п. 3.1.8.

3.3.3. Перемешивание ряженки, простокваши, ацидофильной и других видов пасты, йогурта 6 %-ной жирности, варенца производят шпателем, а ацидофилина, ацидофильного молока, кефира, кумыса и других кисломолочных напитков — путем многократного перевертывания бутылки с содержимым до получения продукта однородной консистенции.

---

* Действует только на территории Российской Федерации.

3.3.4. Кефир и кумыс выливают в химический стакан, ставят его на 10 мин в водяную баню температурой 30—35 °С, затем содержимое перемешивают для удаления углекислоты и охлаждают до температуры (20 ± 2) °С.

3.4. Сметана

3.4.1. От сметаны, расфасованной в крупную тару, в качестве контролируемых мест отбирают и вскрывают 20 % всего количества единиц упаковки.

При наличии менее пяти единиц упаковки вскрывают только одну.

3.4.2. После вскрытия и измерения температуры сметану перемешивают мутовкой. В зависимости от консистенции сметаны средние пробы сметаны отбирают черпаком, щупом или трубкой, погружая их до дна тары, затем переносят пробы в одну чистую сухую посуду для физико-химических исследований, откуда после перемешивания выделяют средний образец общей массой не менее 100 г.

3.4.3. Отбор проб от подмороженной сметаны не производят.

3.4.4. При отборе средней пробы слой сметаны с наружных стенок трубки снимают, как описано в п. 3.2.2.

3.4.5. Для определения пастеризации исходных сливок пробу сметаны отбирают чистым щупом или трубкой, не допуская попадания в отбираемую пробу продукта предыдущей партии. При определении пастеризации исходных сливок по реакции на фосфатазу пробу отбирают из глубоких слоев продуктов после удаления верхнего слоя.

3.4.6. Для определения органолептических показателей сметаны пробу отбирают черпаком, щупом или трубкой в зависимости от ее конструкции и переносят в отдельную для каждого контрольного места посуду.

3.4.7. От сметаны в мелкой расфасовке отбор производят, как указано в п. 3.1.6. Физико-химические и органолептические показатели определяют отдельно для каждой отобранной пробы.

3.4.8. Перед исследованием среднюю пробу сметаны тщательно перемешивают, а если она имеет густую консистенцию, то ее предварительно нагревают на водяной бане до 30—35 °С, после чего охлаждают до (20 ± 2) °С.

3.5. Творог, творожные продукты и полуфабрикаты

(Поправка)*

3.5.1. От творога и творожной массы, упакованных в крупную тару, производят отбор контрольных единиц упаковки, как указано в п. 3.4.1.

3.5.2. Для определения пастеризации исходного молока пробу творога отбирают согласно п. 3.4.6.

3.5.3. Из каждой вскрытой контрольной единицы упаковки отбирают щупом, опуская его до дна, две пробы: одну из центра, другую — на расстоянии 3—5 см от боковой стенки тары (кадки, фляги), и с помощью шпателя переносят все количество творога или творожных продуктов в чистую сухую банку, отобранные пробы перемешивают и выделяют средний образец массой 100—200 г.

От творожных продуктов с наполнителями средний образец выделяют массой 150—250 г.

3.5.4. От творога и творожных продуктов в мелкой расфасовке отбор проб производят в соответствии с п. 3.1.6.

От продуктов массой 50 и 100 г для исследования отбирают в качестве средней пробы по два изделия, от продуктов массой 250 г — по одному. От продуктов массой более 250 г из разных мест отбирают в качестве средней пробы часть продукта массой около 100 г. Каждую отобранную среднюю пробу исследуют отдельно.

(Поправка)*

3.5.5. От творожных тортов в качестве средней пробы отбирают один торт. Торт массой менее 500 г выделяется в качестве средней пробы целиком. От тортов массой более 500 г, при симметрично расположенной отделке, выделяют $^1/_4$ часть торта, разрезая его по диагонали. При несимметрично расположенной отделке торт разрезают на четыре части по диагонали и в качестве средней пробы отбирают две из них с расчетом отбора пропорционального количества отделки.

3.5.6. От творожных полуфабрикатов отбор проб производят в размере 1 % от общего количества единиц расфасовки, но не более 1 кг.

3.5.7. Отобранные пробы творога растирают в ступке до получения однородной консистенции.

Пробы творожной массы и продуктов из нее растирают в ступке до получения однородной консистенции, предварительно удалив из них с помощью пинцета цукаты, изюм и др.

---

* Действует только на территории Российской Федерации.

3.5.8. Брикеты замороженного творога целиком помещают в банку, оставляют при комнатной температуре до полного оттаивания, затем из разных мест брикета творога отбирают пробу, которую растирают в ступке до получения однородной консистенции.

3.5.9. В варениках с творогом фарш отделяют от теста. Фарш готовят для исследования, как творог.

3.6. Мороженое

3.6.1. От мороженого в мелкой расфасовке отбирают среднюю пробу в количестве 0,1—0,2 % от общего количества единиц расфасовки. В качестве среднего образца отбирают 2—3 единицы расфасовки мороженого в оригинальной упаковке. Каждую единицу расфасовки исследуют отдельно.

3.6.2. От тортов из мороженого отбирают пробу так, как указано в п. 3.5.5.

3.6.3. От мороженого, расфасованного в гильзы, отбирают 5 % мест, если в партии менее 20 гильз, отбирают одну гильзу, а если более 20 гильз, отбирают не менее двух гильз.

Пробу отбирают щупом, который погружают на расстоянии 2—5 см от стенки по диагонали до дна гильзы противоположной стенки. Со щупа снимают чистым шпателем пласт мороженого во всю длину щупа, пробы переносят в одну банку, откуда после перемешивания выделяют средний образец массой около 200 г.

3.6.4. Для определения органолептических показателей пробы отбирают от каждого контрольного места. Каждую пробу исследуют отдельно.

3.6.5. Мороженое освобождают при помощи пинцета или шпателем от глазури и вафель, расплавляют при комнатной температуре до сметанообразной консистенции и отделяют фрукты, орехи, изюм и другие наполнители.

3.7. Молочные и молокосодержащие консервы

(Поправка)*

3.7.1. На предприятии-изготовителе при расфасовке сгущенных молочных и молокосодержащих консервов в мелкую жестяную тару от каждой варки отбирают 4 банки; для химического анализа и органолептической оценки — по одной и для контрольного хранения — по две банки. Каждая банка является средним образцом от варки.

3.7.2. При расфасовке сгущенных молочных и молокосодержащих консервов в крупные жестяные банки или бочки пробу отбирают в количестве около 2 кг в одну чистую сухую посуду, откуда после перемешивания отбирают для физико-химических исследований и органолептической оценки две средние пробы по 300 г каждая. Кроме того, выделяют одну пробу для контрольного хранения и помещают в посуду, обеспечивающую сохранность продукта.

3.7.1, 3.7.2. **(Поправка)***

3.7.3. Отбор проб сухих молочных продуктов из крупной тары производят щупом для зерновых продуктов из разных мест разной глубины наполненной тары в сухую чистую банку. Общая масса пробы должна быть около 1 кг. Средний образец составляют следующим образом: пробу высыпают на стол, покрытый пергаментом или чистой бумагой, хорошо перемешав, разравнивают, придавая продукту форму квадрата, делят шпателем по диагонали на четыре равные части (треугольники). Два противоположных треугольника возвращают в партию, а два оставшихся — соединяют и перемешивают. Эта часть является средним образцом. Средний образец делят на две части по 200 г каждая и помещают в банки с плотно закрывающимися крышками, одну — для химических испытаний, другую — для органолептической оценки, кроме того, для контрольного хранения выделяют один средний образец, помещая его в банку или пакет из полимерных материалов, обеспечивающих сохранность продукта.

3.7.4. Отбор проб и составление среднего образца сухих молочных продуктов в мелких жестяных банках производят согласно п. 3.7.1.

3.7.5. На базах и холодильниках от молочных консервов, упакованных в мелкие или крупные жестяные банки, в качестве контрольных мест вскрывают 3 % ящиков, но не менее двух ящиков.

3.7.6. Путем осмотра определяют количество банок с дефектами: видимое нарушение герметичности, вздутие крышек, помятость корпуса, наличие ржавчины и степень ее распространения, дефекты запайки или закатки крышек.

3.7.7. При наличии в партии молочных консервов поврежденных банок количество контролируемых ящиков удваивают.

3.7.8. От молочных консервов, расфасованных в мелкие жестяные банки, из вскрытых ящиков отбирают 2 банки для химического испытания и органолептической оценки.

---

* Действует только на территории Российской Федерации.

3.7.9. От молочных консервов, расфасованных в крупные жестяные банки, отбирают 1 % от всех банок для химического исследования и органолептической оценки.

3.7.10. От молочных консервов, расфасованных в бочки или барабаны, в качестве контролируемых мест отбирают и вскрывают 3 % всего количества единиц упаковки, но не более трех единиц.

3.7.11. До вскрытия отобранные крупные жестяные банки и бочки со сгущенными молочными консервами перевертывают вверх дном и оставляют в таком положении до следующего дня.

3.7.12. Перед отбором проб сгущенные молочные консервы перемешивают таким образом, чтобы возможный осадок лактозы был полностью смешан со всей массой продукта.

В каждую вскрытую единицу упаковки медленно опускают пробник или щуп до дна, отбирают пробу, быстро ее вынимают и переносят в чистую сухую банку.

3.7.13. Отбор проб сухих молочных продуктов из крупной тары производят из каждой вскрытой единицы упаковки, ссыпая пробы в одну чистую банку.

3.7.14. Общая масса отобранных проб должна быть около 1 кг. Для химического исследования пробы тщательно смешивают и отбирают по 300 г сгущенных консервов и по 200 г сухого молока и сливок в чистые сухие банки с плотно закрывающимися крышками. Среднюю пробу сухих молочных продуктов составляют согласно п. 3.7.3.

3.7.15. Банку со сгущенными молочными консервами вскрывают и тщательно перемешивают. Если на дне банки обнаружен осадок, банку погружают в воду с температурой 50—60 °С и снова перемешивают до получения однородной массы, не допуская повышения температуры продукта более 30 °С, затем охлаждают его до 20 °С.

При наличии крупных кристаллов молочного сахара содержимое банки переносят в фарфоровую ступку, кристаллы очищают со стенок и крышки банки, растирают пестиком до измельчения и смешивают со всей массой. После этого сгущенные молочные консервы переносят в банку, подогревают до температуры 30 °С, перемешивают и охлаждают до 20 °С.

3.7.16. Невскрытую банку консервов сгущенного стерилизованного молока сильно встряхивают. Затем ее вскрывают и содержимое перемешивают. При наличии комочков (белковых сгустков) сгущенное молоко переливают через волосяное сито в стакан, комочки на сите растирают и после этого смешивают с остальной массой.

3.7.17. Перед исследованием пробы сухого молока, сухих сливок с сахаром и без сахара, сухих молочных продуктов для детского питания, сухого масла и других сухих продуктов тщательно перемешивают. При наличии слежавшихся комочков их растирают стеклянной палочкой.

Для лучшего смешивания все содержимое банки пересыпают в большую ступку и быстро тщательно перемешивают, растирая пестиком, после чего снова пересыпают в банку и плотно закрывают пробкой.

3.8. Масло и масляная паста (сливочное масло всех видов, пластические сливки, топленое масло).

(Поправка)*

3.8.1. От масла и масляной пасты в качестве контролируемых мест отбирают и вскрывают 10 % всего количества единиц упаковки.

При наличии в партии менее 10 единиц упаковок отбирают две единицы.

3.8.2. При указании номеров сбоек в документе, сопровождающем партию масла и масляной пасты, отбирают по одной единице упаковки от каждой сбойки.

3.8.3. Пробу масла и масляной пасты отбирают щупом. При упаковке масла и масляной пасты в бочки щуп погружают наклонно от края бочки к центру, при упаковке масла и масляной пасты в ящики щуп погружают по диагонали от торцовой стенки к центру монолита масла и масляной пасты. Пробу замороженного масла и масляной пасты отбирают нагретым щупом.

3.8.4. Из разных мест пробы масла и масляной пасты, взятого щупом, для физико-химических испытаний отбирают шпателем около 50 г продукта от каждого контрольного места и помещают в одну банку. Оставшийся после отбора проб столбик масла и масляной пасты на щупе возвращают на прежнее место, а поверхность масла и масляной пасты аккуратно заделывают.

3.8.5. Из каждой вскрытой единицы упаковки с фасованным маслом и масляной пастой отбирают 3 % брусков. Из каждого бруска отбирают не более 50 г масла и масляной пасты, помещают его в одну банку для составления средней пробы.

3.8.1—3.8.5. **(Поправка)*.**

---

* Действует только на территории Российской Федерации.

3.8.6. Банку со средней пробой помещают в водяную баню с температурой 35 °С. При постоянном перемешивании пробу нагревают до получения размягченной массы однородной консистенции, затем ее охлаждают до температуры (20 ± 2) °С и выделяют средний образец для исследования.

3.9. С ы р ы

3.9.1. Для отбора проб твердых, мягких, рассольных, сыра-брынзы и других сычужных сыров в качестве контрольных мест отбирают и вскрывают следующее количество единиц упаковки:

Количество единиц упаковки	Количество отбираемых единиц упаковки	Количество единиц упаковки	Количество отбираемых единиц упаковки
1—5	1	41—60	5
6—15	2	61—85	6
16—25	3	86—100	7
26—40	4	более 100	5 %, но не менее 7 единиц

3.9.2. От каждой контролируемой единицы упаковки твердых сыров отбирают один круг, одну головку или один брусок, от которых берут пробы для определения органолептических и физико-химических показателей.

3.9.3. Пробы сыра отбирают сырным щупом, вводя его на глубину $^3/_4$ длины. При отборе проб сыров, имеющих форму цилиндра или бруска, щуп вводят с торцовой стороны ближе к центру; в сырах, имеющих круглую форму, щуп вводят в верхней части почти до центра головки. От вынутого столбика сыра отделяют корковый слой длиной 1,5 см, для испытания берут оставшийся отрезок длиной около 4,5 см. Общая масса среднего образца должна быть не более 50 г. Верх от столбика сыра возвращают на свое место, поверхность сыра заливают подогретым до 100—120 °С парафином или оплавляют нагретой металлической пластинкой.

3.9.4. Отбор проб мягких и рассольных сыров типа дорогобужского, смоленского, рокфора, рассольных (тушинского, кобийского, чанах, осетинского, ереванского), брынзы и др. производят так же, как отбор проб твердых сыров (пп. 3.9.2 и 3.9.3), однако у рассольных сыров проба, отобранная щупом, целиком (весь столбик) идет на составление среднего образца.

3.9.5. От каждой контролируемой единицы упаковки с мягкими и рассольными сырами малых размеров отбирают для испытания по одному сыру в оригинальной упаковке.

3.9.6. От плавленого сыра, упакованного в крупную тару, в качестве контролируемых мест отбирают и вскрывают 10 % всего количества единиц упаковки, из каждой контролируемой единицы берут 1 брикет сыра или 1 батон для колбасного сыра. От каждого брикета или батона сыра из разных мест отбирают по 20 г продукта в одну чистую сухую посуду. Брикет массой 30 г берут целиком. От колбасного сыра пробы отрезают в поперечном направлении на расстоянии не менее 5 см от края, снимают уплотненный слой (2—3 мм) и помещают в одну чистую сухую посуду.

3.9.7. Отбор проб пластических, деликатесных сыров, а также сыров в тубах, стаканчиках и другой оригинальной упаковке производят, как указано в п. 3.9.5.

3.9.8. Пробы твердых, сычужных, рассольных сыров, брынзы, зеленого сыра протирают через мелкую сетку, тщательно перемешивают и выделяют средний образец около 50 г для исследования.

3.9.9. Пробы мягких, пастообразных сыров растирают в ступке, перемешивают и выделяют для исследования средний образец около 5 г.

3.9.10. Пробы плавленых и плавленых колбасных сыров измельчают ножом, перемешивают и выделяют для исследования средний образец около 50 г.

3.9.11. Средние образцы сыров до исследования помещают в чистую сухую посуду с плотно закрывающимися крышками.

3.10. М о л о ч н ы й с а х а р, к а з е и н п и щ е в о й и т е х н и ч е с к и й

3.10.1. При отборе проб в качестве контролируемых мест отбирают и вскрывают следующее количество единиц упаковки:

Количество единиц упаковки	Отбирают и вскрывают единиц упаковки
До 10	одну единицу упаковки
11—20	25 %
21—40	20 %
41—60	15 %
Свыше 60	10 %

3.10.2. Из каждой контролируемой единицы упаковки зерновым щупом, погружаемым через всю толщу продукта, отбирают часть его и помещают в одну посуду. После тщательного перемешивания выделяют средний образец массой 300 г, как указано в п. 3.7.3. При явной разнородности отобранных проб каждую из них исследуют отдельно.

3.10.3. Из средней пробы отвешивают 30—35 г продукта и измельчают до тонкого порошка в ступке или на лабораторной мельнице. Порошок просеивают через сито с отверстиями диаметром 0,5 мм. Оставшиеся на сите крупные частицы размалывают снова до просева через сито без остатка.

3.11. Для проведения арбитражных испытаний массу среднего образца отбираемых продуктов из крупной тары удваивают: молоко — до 500 $см^3$, сливки, сметана, творог, творожные продукты — до 200 г, масло и сыр — до 100 г, сухие молоко и сливки — до 300 г, мороженое — до 400 г, сгущенные молочные консервы — до 500 г. Отобранные образцы после тщательного перемешивания делят на две равные части и каждую из них помещают в отдельную посуду: одну — для обычного анализа, другую — для арбитражного.

3.12. При необходимости число образцов увеличивают до трех. Лаборатория для арбитражного испытания устанавливается по соглашению сторон.

4. МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Средние пробы, направляемые в местную лабораторию завода, холодильника, базы, снабжают этикеткой с указанием наименования предприятия, выработавшего продукт, номера партии или единицы упаковки, номера варки, сбойки и т. д.

4.2. Средние пробы, направляемые вне завода в лабораторию базы или холодильника, снабжают этикеткой и сопроводительными документами, в которых указывают:

а) наименование предприятия, выработавшего продукт;

б) номер государственного стандарта на продукт;

в) наименование и сорт продукта;

г) номер, размер партии и дату выработки продукта;

д) температуру продукта в момент отбора средней пробы;

е) дату и час отбора средней пробы;

ж) должность и подпись лица, отобравшего среднюю пробу;

з) показатели, которые должны быть определены в продукте.

4.3. Средние пробы, направляемые в лабораторию вне завода, базы, холодильника, пломбируют или опечатывают. Бутылки и банки перевязывают вокруг горловины крепкой ниткой или шпагатом, концы которых закидывают на верх пробки или крышки и там пломбируют. Образцы в банках, коробках, фольге и т. д. завертывают в пергамент или плотную бумагу, перевязывают крепкой ниткой или шпагатом и пломбируют. На этикетке и в сопроводительном документе, кроме указанного в п. 4.1, проставляют:

а) наименование сдатчика;

б) наименование приемщика;

в) номер и дату транспортного документа.

4.4. Пробы должны доставляться в лабораторию для исследования после отбора возможно быстрее. Должны быть приняты меры для устранения при транспортировке влияния слишком высокой или низкой температур.

4.5. Образцы мороженого должны быть доставлены с соблюдением условий, обеспечивающих поддержание в мороженом температуры не выше минус 2 °С.

4.6. Испытание образцов скоропортящихся продуктов производят немедленно после доставки их в лабораторию и не позднее чем через четыре часа после их отбора.

4.7. В отдельных случаях срок испытания может быть продлен до 12 ч, но об этом должно быть указано в акте и объяснена причина задержки.

4.8. До начала испытаний образцы всех молочных продуктов, за исключением молочных консервов и других молочных продуктов в запаянных или закатанных банках, должны сохраняться при температуре 6—8 °С, образцы мороженого — при температуре не выше — 2 °С.

gost.e-ecolog.ru