МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ

МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП), Межгосударственным техническим комитетом МТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21 ноября 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 23 апреля 1998 г. № 145 межгосударственный стандарт ГОСТ 30364.0—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1999 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 2858—82 в части методов отбора проб и органолептического анализа

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на ноябрь 2008 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ

Методы отбора проб и органолептического анализа

Egg products.
Methods of sampling and organoleptic analysis

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на жидкие и сухие яичные продукты, изготовленные из куриных яиц и предназначенные для пищевых целей, и устанавливает методы отбора проб и органолептического анализа яичных продуктов.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ*

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3309—84 Часы настольные и настенные балансовые механические. Общие технические условия

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Технические условия

ГОСТ 17151—81 Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия

ГОСТ 24104—88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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

ГОСТ 29228—91 Посуда лабораторная. Пипетки градуированные. Часть 2. Пипетки градуированные без установленного времени ожидания

ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия

3 МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

3.1 Общие требования

3.1.1 Отбор проб проводит специалист, прошедший специальную подготовку и имеющий полномочия от заинтересованных сторон. Он действует самостоятельно и без постороннего вмешательства. Специалисту по отбору проб могут оказывать помощь другие лица, но с него ответственность не снимается. Специалист по отбору проб и его помощники должны принять соответствующие меры, чтобы предохранить от загрязнения и заражения пробы и всю партию продукта.

При отборе проб могут присутствовать представители заинтересованных сторон.

3.1.2 При отправке проб на анализ в лабораторию к ним должен быть приложен протокол отбора проб (акт, направление), подписанный специалистом, отбиравшим пробу, и представителями заинтересованных сторон, если они при этом присутствовали.

Издание официальное

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 6).

Протокол отбора проб (акт, направление) должен содержать следующие данные:

- место, дату и время отбора проб;
- наименование продукта и обозначение настоящего стандарта;
- наименование предприятия-изготовителя или поставщика;
- фамилию и адрес специалиста по отбору проб и представителей заинтересованных сторон (при наличии);
- характеристику партии, включая общее количество и количество единиц продукции, составляющих партию;
- количество отобранных проб;
- вид упаковки пробы;
- температуру пробы (для мороженых яичных продуктов).

В протоколе отбора проб необходимо указать все соответствующие условия или обстоятельства, которые могли повлиять на отбор проб (состояние упаковки, окружающей среды, температуру продукции и проб, другие данные, касающиеся отбираемого продукта), тип анализа.

3.1.3 Каждую пробу помещают в отдельную емкость и если отправляют в лабораторию на анализ, то опечатывают и снабжают этикеткой. На этикетке несмывающейся краской четко указывают следующие данные:

- наименование продукта;
- номер пробы и партии;
- фамилию и подпись специалиста, проводившего отбор проб;
- упаковочную единицу, из которой взята проба;
- тип анализа (контроля);
- температуру пробы в момент ее отбора (для мороженых яичных продуктов);
- дату, время и место отбора проб.

3.1.4 Пробы для микробиологического контроля следует отбирать в первую очередь. Аппаратура и емкости, применяемые для отбора проб для микробиологического контроля, должны быть чистыми и стерильными.

3.1.5 Аппаратура для отбора проб для органолептического анализа, физико-химического контроля должна быть сухой, чистой и без постороннего запаха. Емкость для отбора проб должна быть изготовлена из стекла, фарфора или пленочных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для хранения пищевых продуктов.

Емкость должна иметь соответствующую вместимость и плотно закрываться притертой пробкой; горловина пленочного пакета должна быть зафиксирована перевязочным материалом, при этом верхнюю часть пакета собирают в пучок, перегибают и плотно завязывают. В закрытом состоянии емкость для отбора проб должна быть воздухонепроницаемой и непропускающей влагу.

Размеры емкости для хранения проб должны позволять тщательно смешивать пробу внутри самой емкости. В случае замораживания пробы емкость должна быть рассчитана на последующее расширение.

3.2 Техника отбора проб

3.2.1 *Средства контроля*

Нож для вскрытия металлических банок по нормативному документу.

Пробоотборник в виде масляного щупа, щупа, ложки, черпака по нормативному документу, вместимостью до 200 г.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 200 г и допускаемой погрешностью ± 2 мг.

Емкость стеклянная, фарфоровая вместимостью до 1000 $см^3$.

Поршень (механическая мешалка).

Пакеты из полимерных пленочных материалов

Допускается применение других средств контроля с метрологическими характеристиками не хуже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

3.2.2 *Отбор проб жидких яичных продуктов*

3.2.2.1 Из разных мест каждой, отобранной в выборку упаковочной единицы, по ГОСТ 30363 (5.4), отбирают стерильным пробоотборником не менее трех проб (столбиков) продукта. Масса точечной пробы должна быть не более 200 г.

3.2.2.2 Отобранные пробы соединяют в стерильной емкости, мороженые размораживают,

тщательно перемешивают и получают объединенную пробу, которую помещают в стерильную посуду с притертой пробкой.

3.2.2.3 Из объединенной пробы отбирают не менее 200 г для проведения органолептических анализов.

3.2.3 *Отбор проб сухих яичных продуктов*

3.2.3.1 Из выборки по ГОСТ 30363 (5.4) после вскрытия упаковки стерильным пробоотборником отбирают не менее трех точечных проб, взятых из каждой единицы упаковки в равном количестве.

Масса точечной пробы должна быть не более 200 г.

3.2.3.2 Отобранные пробы соединяют в стерильной емкости, тщательно перемешивают и получают объединенную пробу.

3.2.3.3 Объединенную пробу сухих яичных продуктов делят на две равные части, которые помещают в чистые стерильные емкости. Одну часть направляют в лабораторию для анализа, другую пломбируют, снабжают этикеткой и хранят 10 дней при температуре не выше 18 °С и относительной влажности (70 ± 5) % на случай возникновения разногласий при определении качества сухих яичных продуктов.

3.2.3.4 Из объединенной пробы отбирают не менее 50 г для проведения органолептических анализов.

3.3 Хранение и транспортирование проб

3.3.1 Пробы жидких яичных продуктов хранят при температуре не выше 5 °С, мороженых — минус 18 °С и сухих — 18 °С.

3.3.2 Анализ жидких яичных продуктов должен быть проведен в течение 24 ч после отбора проб, сухих и мороженых — в течение 72 ч.

3.3.3 Пробы во время транспортирования следует предохранять от боя и повреждения тары, загрязнений, влияния солнечных излучений.

Время транспортирования включается в срок хранения.

Температура проб во время транспортирования не должна превышать температуры хранения.

4 МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЖИДКИХ ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

4.1 Определение внешнего вида, цвета и консистенции

4.1.1 *Средства контроля*

Термометр стеклянный со смачивающей жидкостью по ГОСТ 28498 диапазоном измерения от 0 до 100 °С с погрешностью измерения ± 1 °С.

Стакан В-1-100 или В-2-100, Н-1-100, Н-2-100 по ГОСТ 25336.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026.

Часы по ГОСТ 3309.

Палочка стеклянная.

Допускается применение других средств контроля с метрологическими характеристиками не хуже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

Применение ртутных термометров не допускается.

4.1.2 *Подготовка к анализу*

Размораживание яичных мороженых продуктов, упакованных в стеклянный стакан, проводят путем погружения в воду температурой 20 °С или в воздухе при температуре не ниже 24 °С по достижении температуры в массе продукта 20 °С.

После размораживания яичные продукты осторожно перемешивают стеклянной палочкой в течение 2—3 мин, не допуская пенообразования.

4.1.3 *Проведение анализа*

Цвет мороженого продукта определяют визуально после вскрытия упаковки.

100 $см^3$ жидкого яичного продукта наливают в стеклянный стакан, ставят на лист белой бумаги и визуально определяют внешний вид, цвет и консистенцию.

4.1.4 *Обработка результатов*

Внешний вид, цвет и консистенцию продукта сравнивают с показателями по ГОСТ 30363.

4.2 Определение запаха и вкуса

4.2.1 *Средства контроля*

Стакан В-1-100 или В-2-100, Н-1-100, Н-2-100 по ГОСТ 25336.

Пипетка 2-1-1 (2, 5, 10) по ГОСТ 29228.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

Шкаф сушильный лабораторный электрический с терморегулятором, обеспечивающий поддержание заданного температурного режима от 40 до 200 °С с погрешностью не более 1 °С.

Термометр стеклянный со смачивающей жидкостью по ГОСТ 28498 диапазоном измерения от 0 до 100 °С с погрешностью измерения ±1 °С.

Сковорода по ГОСТ 17151.

Электроплитка по ГОСТ 14919.

Часы по ГОСТ 3309.

Палочка стеклянная.

Цилиндр 1-50, 1-100 или 3-50, 3-100 по ГОСТ 1770.

Допускается применение других средств контроля с метрологическими характеристиками не хуже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

Применение ртутных термометров не допускается.

4.2.2 *Проведение анализа*

20 $см^3$ яичного продукта помещают в стакан, наливают 50 $см^3$ кипящей воды, перемешивают и органолептически определяют запах продукта.

100 $см^3$ яичного продукта, приготовленного по 4.1.2, помещают в стакан, тщательно перемешивают стеклянной палочкой, выливают на сковороду, предварительно нагретую в сушильном шкафу при температуре (160 ± 1) °С, и запекают при температуре (154 ± 2) °С в течение 8—10 мин. Затем охлаждают до температуры (19 ± 1) °С и определяют вкус.

4.2.3 *Обработка результатов*

Вкус и запах продукта сравнивают с показателями по ГОСТ 30363.

5 МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СУХИХ ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

5.1 Определение внешнего вида, цвета и консистенции

5.1.1 *Средства контроля*

Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026.

Палочка стеклянная.

Цилиндр 1-100 или 3-100 по ГОСТ 1770.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 200 г и допускаемой погрешностью ± 2 мг.

Допускается применение других средств контроля с метрологическими характеристиками не хуже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

5.1.2 *Проведение анализа*

Внешний вид, цвет и консистенцию яичных сухих продуктов определяют визуально при естественном освещении. Для этого образец массой 5 г рассыпают тонким слоем на лист фильтровальной бумаги и перемешивают палочкой.

5.1.3 *Обработка результатов*

Внешний вид, цвет и консистенцию продукта сравнивают с показателями по ГОСТ 30363.

5.2 Определение вкуса и запаха

5.2.1 *Средства контроля*

Шкаф сушильный лабораторный электрический с терморегулятором, обеспечивающий поддержание заданного температурного режима от 40 до 200 °С с погрешностью не более 1 °С.

Электроплитка по ГОСТ 14919.

Стакан В-1-100 или В-2-100, Н-1-100, Н-2-100 по ГОСТ 25336.

Термометр стеклянный со смачивающей жидкостью по ГОСТ 28498 с диапазоном измерения от 0 до 100 °С с погрешностью измерения ± 1 °С.

Часы по ГОСТ 3309.

Палочка стеклянная.

Цилиндр 1-100 или 3-50, 3-100 по ГОСТ 1770.

Сковорода по ГОСТ 17151.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 200 г и допускаемой погрешностью ±2 мг.

Допускается применение других средств контроля с метрологическими характеристиками не хуже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

Применение ртутных термометров не допускается.

5.2.2 *Подготовка к анализу*

Для определения вкуса берут 20 г продукта, помещают его в стеклянный стакан, добавляют 80 $см^3$ воды температурой (20 ± 2) °С, тщательно перемешивают стеклянной палочкой, чтобы не было комочков, и оставляют на 15 мин для набухания.

5.2.3 *Проведение анализа*

Полученную яичную смесь выливают на сковороду, предварительно нагретую в сушильном шкафу до температуры (160 ± 1) °С, и запекают при температуре (154 ± 2)°С в течение 8—10 мин. Затем охлаждают до температуры (19 ± 1) °С и определяют вкус.

Для определения запаха 20 г продукта помещают в стакан и заливают 20 $см^3$ кипящей воды. Смесь перемешивают и органолептически определяют запах.

5.2.4 *Обработка результатов*

Вкус и запах продукта сравнивают с показателями по ГОСТ 30363.

УДК 664.8.001.4:006.354 МКС 67.120.20 Н19 ОКСТУ 9209

Ключевые слова: яичные продукты, область применения, нормативные ссылки, методы отбора проб, органолептический анализ

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанные в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ 30364.0—97:

ГОСТ 2874—82. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества;

ГОСТ 24104—88. С 1 июля 2002 г. действует ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования.

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 09.09.2008. Формат 60 × 84 $^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,67. Тираж 99 экз. Зак. 1128.

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