ГОСТ 28876—90
(ИСО 948—80)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

ОТБОР ПРОБ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.5:620.113:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

Отбор проб

ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80)

Spices and condiments. Sampling

МКС 67.220.10
ОКП 9109

Дата введения 01.07.91

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает метод отбора проб пряностей и приправ.

Требования настоящего стандарта являются рекомендуемыми.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1. Партия товаров для сдачи

Количество пряностей или приправ, отгруженное или принятое в одно и то же время, на которое имеется определенный контракт или документ для перевозки (накладная). Это количество может состоять из нескольких партий.

2.2. Партия

Определенное количество пряностей или приправ, характеризующихся однородными свойствами, взятое из партии товаров для сдачи.

2.3. Точечная проба

Небольшое количество пряности или приправы, взятое из одного места партии. Несколько точечных проб следует брать из разных мест партии.

2.4. Объединенная проба

Количество пряности или приправы, полученное соединением или перемешиванием точечных проб, взятых из определенной партии.

2.5. Лабораторная проба

Количество пряности или приправы, взятое из объединенной пробы для анализа или другого исследования.

3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1. Отбор проб должно проводить лицо, назначенное по договоренности между потребителем и поставщиком и, при необходимости, в присутствии потребителя (или его представителя) и поставщика (или его представителя).

3.2. При отборе, приготовлении, хранении и транспортировании проб необходимо соблюдать требования, приведенные в пп. 3.2.1—3.2.3.

3.2.1. Пробы необходимо отбирать в защищенном месте и не допускать воздействия на них влажного воздуха, пыли или сажи.

3.2.2. Аппаратура для отбора проб должна быть чистой и сухой.

3.2.3. Необходимо защищать от случайного загрязнения пробы, продукт, от которого берется проба, и сосуды с пробами.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

4. АППАРАТУРА

4.1. Мешковые щупы или сопла для отбора проб из мешков.

4.2. Лопаты и делительный паз для смешивания и разделения.

5. СОСТАВЛЕНИЕ ПАРТИЙ

Партия должна состоять из пряностей или приправ одного года заготовки, одного сорта и одного вида.

Если партия товаров для сдачи состоит из пряностей или приправ, заготовленных в разные годы, разных сортов или с неоднородными свойствами, то партию составляют из пряностей или приправ с однородными свойствами.

6. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

6.1. Количество контейнеров, предназначенных для отбора проб, зависит от размера партии и приведено в таблице.

Количество контейнеров для отбора проб

Количество контейнеров в партии (N)	Количество контейнеров для отбора проб (n)
1—5	Все контейнеры
6—49	5
50—100	10 % от партии
Св. 100	Квадратный корень из количества контейнеров, округленный до ближайшего целого числа

Контейнеры из партии следует брать случайно, пользуясь таблицей случайных чисел по соглашению между потребителем и поставщиком. Если нет такой таблицы, следует применять следующий метод: начиная с любого контейнера, считают контейнеры и берут из партии каждый r контейнер для отбора пробы, при этом

$$r = \frac{N}{n},$$

где N — общее количество контейнеров в партии;

n — количество контейнеров, предназначенных для отбора проб (см. таблицу).

Если r дробное число, то его округляют до целого.

6.2. При транспортировании пробы можно отбирать во время погрузки или разгрузки контейнеров. Количество контейнеров для отбора проб должно соответствовать таблице. Величину r вычисляют по п. 6.1 и каждый контейнер, перечисленный во время погрузки или разгрузки, берут для отбора проб.

6.3. Точечные пробы отбирают с помощью соответствующего пробоотборника из разных частей каждого выбранного контейнера.

7. ОБЪЕДИНЕННАЯ ПРОБА

Тщательно перемешивают все точечные пробы, отобранные по пп. 6.1 и 6.2.

Объединенная проба должна быть в три раза больше пробы, необходимой для проведения анализа с целью характеристики пряности или приправы.

8. ЛАБОРАТОРНЫЕ ПРОБЫ

Делят объединенную пробу на три или более частей в зависимости от количества требуемых лабораторных проб. Полученная таким образом каждая часть составляет лабораторную пробу; одна из этих проб предназначена для потребителя, другая — для поставщика. Третья лабораторная проба, с печатью потребителя и поставщика, если они присутствовали во время отбора пробы, или лица,

отобравшего пробу из этой партии, служит контрольной при возникновении разногласий между потребителем и поставщиком; она должна храниться в месте, удобном для обеих сторон.

9. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА ПРОБ

9.1. Упаковка проб

Лабораторные пробы помещают в чистые сухие воздухонепроницаемые стеклянные или другие сосуды, не влияющие на продукт. Сосуды должны быть такого размера, чтобы они полностью заполнялись пробой. Каждый сосуд после наполнения герметично укупоривают пробкой или другим укупорочным средством так, чтобы его нельзя было открыть и вторично укупорить.

9.2. Маркировка проб

Лабораторные пробы должны иметь этикетки со следующими данными:

дата отбора пробы;

фамилия и адрес лица, отобравшего пробу;

наименование продукта;

сорт;

разновидность;

год заготовки.

Если обнаружена какая-либо зараженность во время отбора проб, запись об этом должна включаться в данные, приведенные на этикетке.

10. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ ПРОБ

Лабораторные пробы должны храниться так, чтобы температура продукта не отличалась от нормальной температуры окружающей среды. Пробы, подлежащие длительному хранению, необходимо хранить в прохладном и темном месте.

Лабораторные пробы, предназначенные для анализа, следует немедленно отправлять в лабораторию.

11. ПРОТОКОЛ ОТБОРА ПРОБ

В протоколе отбора проб указывают информацию о пряностях или приправах, от которых отбирают пробу, метод, отличающийся от метода, установленного в настоящем стандарте (при его применении), и другие условия, влияющие на отбор проб.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам, Всесоюзным научно-производственным объединением пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3711

3. Настоящий стандарт подготовлен методом прямого применения международного стандарта ИСО 948—80 «Пряности и приправы. Отбор проб» и полностью ему соответствует

4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.

gost.e-ecolog.ru