МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

ПРИЕМКА, ПОДГОТОВКА ПРОБ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Издание официальное

СТАНДАРТИНФОРМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.83.002.62:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Приемка, подготовка проб и методы испытаний

ГОСТ 28741—90

Potato food products.
Acceptance, sample preparation and test methods

МКС 67.080.20
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на сушеные, обжаренные, быстрозамороженные продукты питания из картофеля и устанавливает правила их приемки, подготовку проб и методы испытаний.

Стандарт не распространяется на сушеный картофель.

1. ПРИЕМКА

1.1. Продукты питания из картофеля принимают партиями. Партией считают совокупность единиц продукции одного наименования в одинаковой упаковке, изготовленной предприятием за одну дату и смену и оформленной одним документом о качестве установленной формы.

1.2. Приемка фасованной продукции

1.2.1. При контроле качества транспортной тары и ее маркировки применяют сплошной контроль.

Приемку продукции, находящейся в дефектной таре, осуществляют по соглашению между потребителем и поставщиком после составления соответствующего акта. Качество потребительской тары продукта проверяют при этом в каждой из дефектных единиц транспортной тары.

1.2.2. При контроле качества потребительской тары и маркировки от партии отбирают случайным образом выборку, объем которой указан в табл. 1.

Таблица 1

Объем партии (количество единиц потребительской тары), шт.	Планы контроля для продукции массой нетто					
	до 200 г включ.			св. 200 г		
	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 500 включ.	13	3	4	8	2	3
От 501 » 1200 включ.	20	5	6	13	3	4
» 1201 » 3200 »	32	7	8	13	3	4
» 3201 » 10000 »	32	7	8	20	5	6
Св. 10000	50	10	11	20	5	6

Качество партии оценивают по каждому из показателей в отдельности.

Результаты испытаний считают удовлетворительными, если количество единиц потребительской тары в выборке, не отвечающих установленным требованиям, меньше или равно приемочному числу, и партия не подлежит приемке, если оно больше или равно браковочному числу.

1.2.3. При контроле массы нетто единицы продукции отбирают случайным образом выборку, объем которой указан в табл. 2.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2005
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Таблица 2

Объем партии (количество единиц потребительской тары), шт.	Планы контроля для продукции массой нетто					
	до 200 г включ.			св. 200 г		
	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 3200 включ.	8	1	2	3	0	1
От 3201 » 10000 включ.	13	2	3	8	1	2
Св. 10000	20	3	4	13	2	3

Результаты испытаний считают удовлетворительными, если количество единиц потребительской тары в выборке, не отвечающих установленным требованиям, меньше или равно приемочному числу, партия не подлежит приемке, если оно больше или равно браковочному числу.

1.2.4. При контроле органолептических и физико-химических показателей качества продукта из партии отбирают случайным образом выборки, объем которых указан в табл. 3.

Таблица 3

Объем партии (количество единиц потребительской тары), шт.	Планы контроля для продукции массой нетто					
	до 200 г включ.			св. 200 г		
	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 3200 включ.	5	0	1	3	0	1
Св. 3200	8	0	1	5	0	1

Допускается для органолептических и физико-химических испытаний использовать одни и те же образцы, если при отборе проб для физико-химических испытаний не произошло изменения внешнего вида, формы и других органолептических показателей качества продукта.

Результаты органолептических испытаний считают удовлетворительными, если в выборке не будет обнаружено ни одной потребительской тары, не отвечающей установленным требованиям; партия не подлежит приемке, если в выборке будет обнаружена хотя бы одна упаковка, не соответствующая установленным требованиям.

Проверку физико-химических показателей качества продукта осуществляют в объединенной пробе, составленной из серии точечных проб, в качестве которых используют содержимое отобранных согласно требованиям табл. 3 упаковок. Масса объединенной пробы должна быть не менее 0,5 кг для сушеных и обжаренных продуктов и не менее 1,0 кг для быстрозамороженных продуктов. Если масса продукта в упаковках, отобранных согласно требованиям табл. 3, недостаточна для составления объединенной пробы, то отбирают случайным образом дополнительное число упаковочных единиц.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из физико-химических показателей качества партия не подлежит приемке.

1.2.5. При контроле микробиологических показателей качества продукта отбор выборок и проб и оценку качества партии осуществляют в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля, утвержденной Минздравом СССР.

1.3. Приемка продукции, упакованной в транспортную тару

1.3.1. При контроле качества транспортной тары и ее маркировки применяют сплошной контроль.

Приемку продукции, находящейся в дефектной транспортной таре, осуществляют по соглашению между потребителем и поставщиком, после составления соответствующего акта.

1.3.2. При контроле органолептических и физико-химических показателей качества продукта из партии отбирают случайным образом 3 упаковочных единицы, в каждой из которых из разных слоев продукта берут пробы массой около 0,2 кг для сушеных и обжаренных продуктов и около 0,5 кг для быстрозамороженных продуктов, составляя из них объединенную пробу.

Проверку органолептических и физико-химических показателей осуществляют в объединенной

пробе. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей качества партия не подлежит приемке.

1.3.3. При контроле микробиологических показателей качества продукта отбор проб и оценку качества партии осуществляют в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля, утвержденной Минздравом СССР.

2. ПОДГОТОВКА ПРОБ

2.1. При проведении физико-химических и органолептических испытаний объединенную пробу, составленную по п. 1.2.4 или 1.3.2 делят на части методом квартования.

Часть объединенной пробы массой не менее 300 г, предназначенную для определения массовой доли влаги, жира, хлоридов, сернистого ангидрида, подвергают измельчению с помощью мясорубки, мельницы, кофемолки, ступки до получения однородной массы. Подготовленную таким образом пробу сразу же помещают в плотно закрывающийся сосуд, занимая ею не менее $^2/_3$ его объема. Сосуд снабжают этикеткой с указанием сведений, достаточных для идентификации образца.

Подготовленные пробы хранят не более 2 сут. Перед взятием навесок для анализов продукт тщательно перемешивают.

2.2. При проведении микробиологических испытаний подготовку и хранение проб осуществляют в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля, утвержденной Минздравом СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Определение отклонения массы нетто фасованной продукции от значения, указанного на этикетке

3.1.1. Аппаратура

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104* с наибольшим пределом взвешивания до 2 кг, класса точности 4 и весы с наибольшим пределом взвешивания 5 кг, класса точности 3. Допускается применение других весов с пределами допускаемой погрешности, не превышающими 0,2 % измеряемой массы.

Посуда столовая.

3.1.2. Проведение испытаний

Определяют массу брутто каждой упаковочной единицы и массу освобожденной от продукта упаковки или упаковочного материала, используя весы с наименьшим и наибольшим пределами взвешивания, соответствующими измеряемой массе.

Если масса упаковки не превосходит 1 % массы нетто продукта, то допускается определять массу только одной из упаковок для использования полученного значения в расчетах.

3.1.3. Обработка результатов

Отклонение массы нетто продукта (x) от значения, указанного на этикетке в процентах вычисляют по формуле

$$x = \frac{m_1 - m_2 - m_3}{m_3} \cdot 100,$$

где m_1 — масса брутто упаковочной единицы, г;

m_2 — масса упаковки или упаковочного материала, г;

m_3 — масса нетто продукта, указанная на этикетке, г.

3.2. Определение органолептических показателей качества продуктов

3.2.1. Аппаратура и материалы

Тарелки фарфоровые белые одного размера и формы.

Столовые приборы из нержавеющей стали.

Кастрюли эмалированные.

Бумага писчая по ГОСТ 18510 или бумага писчая потребительских форматов по ГОСТ 6656.

3.2.2. Подготовка к испытаниям

Продукты, требующие кулинарной обработки, приготавливают по способу, указанному на этикетке.

---

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

Посуда, используемая при приготовлении, не должна иметь постороннего запаха.

Продукты раскладывают по тарелкам, которые должны иметь код в виде трехзначного числа. Масса каждой пробы — не менее 50 г.

Температура продуктов при подаче их дегустаторам должна быть около 55 °С для продуктов, употребляемых в горячем виде, и комнатная — для остальных видов продуктов.

Образцы продуктов подают дегустаторам анонимно, без указания их природы, происхождения, способа производства.

3.2.3. Проведение испытаний

Дегустаторы последовательно оценивают внешний вид, цвет, консистенцию, запах и вкус продукта.

При определении внешнего вида, цвета, формы продукт рассматривают на белом фоне, в рассеянном дневном свете при горизонтальной освещенности не менее 500 лк; допускается искусственное освещение люминесцентными лампами типа ЛД по ГОСТ 6825.

Внешний вид, цвет, консистенцию, запах и вкус продукта оценивают, используя критерии, указанные в нормативно-техническом документе на данный вид продукта. При оценке консистенции обращают внимание на однородность, наличие или отсутствие невосстановленных частиц в восстанавливаемом продукте, клейкость продукта; при оценке запаха и вкуса обращают внимание на наличие постороннего запаха и привкуса.

Количество дегустируемых за один сеанс образцов продукта не должно превышать десяти. Для восстановления вкусовой чувствительности дегустаторы могут использовать теплый слабый чай, хлеб.

3.3. Определение физико-химических показателей качества продукции

3.3.1. Определение формы и размера продукта

3.3.1.1. Аппаратура

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания до 200 г класса точности 4 или выше.

Сита из полотен решетных по ТУ 23.2.2068 типа 1 с размером отверстий 0,5; 0,8; 1,5; 2,0; 3,0; 5,0; 10,0 мм.

Линейка чертежная по ГОСТ 17435 или линейка измерительная металлическая по ГОСТ 427, или штангенциркуль по ГОСТ 166.

3.3.1.2. Проведение испытаний и обработка результатов

Форму и размеры изделий определяют визуально. При наличии разногласий проводят инструментальную проверку. При этом размеры быстрозамороженных обжаренных и необжаренных изделий (котлеты, биточки и пр.) определяют при помощи линейки или штангенциркуля, используя его в качестве шаблона. Размер сушеных продуктов неправильной формы определяют путем просеивания навески продукта массой около 100 г через сита с размерами отверстий, соответствующими нормируемым для данного продукта значениям, до полного разделения фракций.

Навеску отбирают методом квартования. Определяют массу схода или прохода через сито. Массовую долю дефектных — мелких или крупных — частиц определяют по отношению к массе взятой навески и выражают в процентах.

3.3.2. Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 28561.

3.3.3. Массовую долю жира определяют по ГОСТ 8756.21, разд. 2 или 4.

3.3.4. Массовую долю хлоридов определяют по ГОСТ 26186, разд. 2 или 3.

3.3.5. Массовую долю сернистого ангидрида определяют по ГОСТ 25555.5, разд. 3.

3.3.6. Массовую долю минеральных примесей определяют по ГОСТ 25555.3, разд. 3.

3.3.7. Микробиологические показатели качества продукции определяют в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля, утвержденной Минздравом СССР.

3.3.8. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 — ГОСТ 26934.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским, конструкторским и проектным институтом по продуктам питания из картофеля, Всесоюзным научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности, Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   А.М. Мазур, канд. техн. наук; **И.Л. Гайдым,** канд. хим. наук; **Г.А. Раптунович; В.И. Рогачев,** д-р техн. наук; **С.Ю. Гельфанд,** канд. техн. наук; **Э.В. Дьяконова,** канд. техн. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.11.90 № 2884**

3. **ВЗАМЕН ОСТ 111—21—84**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 166—89	3.3.1.1
ГОСТ 427—75	3.3.1.1
ГОСТ 6656—76	3.2.1
ГОСТ 6825—91	3.2.3
ГОСТ 8756.21—89	3.3.3
ГОСТ 17435—72	3.3.1.1
ГОСТ 18510—87	3.2.1
ГОСТ 24104—88	3.1.1, 3.3.1.1
ГОСТ 25555.3—82	3.3.6
ГОСТ 25555.5—91	3.3.5
ГОСТ 26186—84	3.3.4
ГОСТ 26927—86	3.3.8
ГОСТ 26929—94	3.3.8
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	3.3.8
ГОСТ 28561—90	3.3.2
ТУ 23.2.2068—89	3.3.1.1

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2005 г.**

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 27.05.2008. Формат 60 × 84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,60. Тираж 57 экз. Зак. 613.

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