ГОСТ 26671—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ

ПОДГОТОВКА ПРОБ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ АНАЛИЗОВ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91:543.055:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ

Подготовка проб для лабораторных анализов

Fruit and vegetable products, canned meat and meat-and-vegetable products. Preparation of samples for laboratory analyses

МКС 67.050
ОКСТУ 9109

ГОСТ 26671—85

Взамен ГОСТ 8756.0—70 в части раздела 4 в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясорастительных

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 4 декабря 1985 г. № 3812 дата введения установлена

01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на продукты переработки плодов и овощей (кроме сушеных овощей и фруктов, солений и квашений), мясные и мясорастительные консервы и устанавливает подготовку проб для физико-химических анализов.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 4233—83.

1. Подготовка проб для физико-химических анализов заключается в получении однородной массы продукта путем его измельчения, растирания, перемешивания, в зависимости от вида продукта.

2. Перед измельчением пробы продукта:

в продуктах из косточковых плодов удаляют косточки, в консервах из домашней птицы и дичи — кости, в остальных продуктах удаляют специи, веточки, чашелистики и посторонние примеси;

продукты, содержащие животные жиры, нагревают на водяной бане, в термостате или в сушильном шкафу до расплавления жира;

замороженные продукты предварительно размораживают в закрытом сосуде; жидкую фазу, образующуюся при размораживании, добавляют к продукту.

3. Пробу продуктов, в зависимости от консистенции, измельчают с помощью мясорубки, дробилки, гомогенизатора, миксера или ступки до получения гомогенной массы.

В продуктах, содержащих легко разделяемые жидкую и твердую фазы, измельчению подвергают только твердую фазу, предварительно слив жидкость в стакан, а затем обе фазы объединяют и перемешивают.

Пробы жидких и пюреобразных продуктов однородной консистенции только перемешивают.

4. При подготовке проб продуктов необходимо соблюдать следующие требования:

для определения массовой доли тяжелых металлов в продукте измельчение проводят в аппаратуре из материала, не загрязняющего продукт металлами;

для определения массовой доли витамина С в продукте не допускается контакт пробы продукта с металлическими поверхностями, излишняя его аэрация и нагрев;

для определения массовой доли минеральных примесей в продукте методом флотации пробу продукта перемешивают и измельчают, не подвергая растиранию.

5. Подготовленную пробу продукта помещают в стеклянный сосуд. Для определения витаминов навеску берут сразу после приготовления пробы, а для остальных физико-химических анализов навеску берут по мере необходимости в течение суток. При этом пробу хранят при температуре от 0 до 5 °С.

6. Перед взятием навески для анализа подготовленную пробу продукта тщательно перемешивают.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   В.И. Рогачев, С.Ю. Гельфанд, Е.А. Надарая, Т.Н. Медведева, Л.Д. Горелик

   ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

   Зам. министра **В.С. Пененков**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 4 декабря 1985 г. № 3812**

3. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

4. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2010 г.**

gost.e-ecolog.ru