ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия. Методы анализа. Упаковка. Маркировка

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
2003

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.87:006.354

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Концентраты пищевые. Технические условия. Методы анализа. Упаковка. Маркировка» содержит стандарты, утвержденные до 1 марта 2003 г.

В стандарты внесены изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в ежемесячном информационном указателе «Государственные стандарты».

© ИПК Издательство стандартов, 2003

Группа Н39

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ

Правила приемки, отбор и подготовка проб

Food concentrates.
Rules of acceptance,
sampling and preparation of samples

ГОСТ 15113.0—77

Взамен ГОСТ 15113.0—69

МКС 67.040
ОКСТУ 9107

Постановлением Государственного комитета стандартов совета Министров СССР от 24 августа 1977 г. № 2022 дата введения установлена

01.01.79

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

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты и устанавливает требования к приемке продукции по ее качеству, отбору и подготовке проб для испытаний.

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Пищевые концентраты принимают партиями.

Партией считают совокупность единиц однородной продукции одного вида и наименования в одинаковой упаковке, одной массы нетто, изготовленной предприятием за одну смену и оформленной одним документом о качестве установленной формы.

1.2. Документ о качестве должен содержать следующие основные реквизиты:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и местонахождение; наименование продукции; массу нетто упаковочной единицы; дату выработки; номер смены; массу партии; результаты испытаний; срок и условия хранения; обозначение нормативной документации.

Допускается при внутригородских поставках вместо выдачи документа о качестве на сопроводительном документе ставить штамп с указанием, что партия концентратов соответствует требованиям стандарта.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.3. Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной тары из партии должна быть отобрана случайная выборка из разных штабелей, объем которой указан в табл. 1.

Таблица 1

Количество единиц транспортной тары в партии, шт.	Количество единиц транспортной тары, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 » 200 »	15	0	1
Св. 200	25	1	2

Термины, употребляемые в стандарте, и их определения даны в приложении.

1.3а. Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной тары кофепродуктов, фасованных в металлические банки, отбирают случайную выборку, объем которой указан в табл. 1а.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1984 г., сентябре 1987 г. (ИУС 8—84, 12—87).

Таблица 1а

Объем партии (единиц транспортной тары), шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 400	50	7	8
От 400 » 600 включ.	80	10	11
» 601 » 1200 »	80	10	11

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.4. Отобранные единицы транспортной тары контролируют на зараженность вредителями хлебных запасов.

При обнаружении вредителей хлебных запасов партию бракуют.

1.5. Для контроля показателей качества фасованной продукции из отобранных по п. 1.3 единиц транспортной тары берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

Масса нетто упаковочной единицы, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 включ.	75	8	9
От 51 » 100 »	50	6	7
» 101 » 150 »	40	5	6
» 151 » 300 »	30	4	5
» 301 » 500 »	22	3	4
» 501 » 1000 »	13	2	3
Св. 1000	8	1	2

Указанную выборку используют для контроля качества упаковки, маркировки, формы брикетов (для пищевых концентратов, выпускаемых в виде брикетов, оформленных этикетками) и определения массы нетто упаковочной единицы.

1.5а. Для контроля показателей качества кофепродуктов, фасованных в металлические банки, из отобранных по п. 1.3а единиц транспортной тары отбирают случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с требованиями табл. 2а.

Таблица 2а

Объем партии (единиц потребительской тары), шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
От 501 до 150000 включ.	8	1	2

Указанную выборку используют для контроля качества упаковки, маркировки и определения массы нетто упаковочной единицы.

После определения массы нетто данную выборку используют для определения органолептических и физико-химических показателей кофепродуктов.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.6. Для контроля показателей качества нефасованной продукции выделяют 20 % отобранных по п. 1.3 единиц транспортной тары, но не менее 2 шт.

1.7. Партию принимают, если число единиц продукции в выборке, не отвечающее требованию нормативной документации по контролируемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в табл. 1, 1а или 2, 2а, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

1.7а. Для контроля качества продукции для детского питания по микробиологическим показателям от партии должна быть отобрана случайная выборка из пяти упаковочных единиц.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.8. При получении неудовлетворительных результатов органолептических, микробиологических или физико-химических испытаний хотя бы по одному из показателей партию бракуют.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ОТБОР ПРОБ

2.1. При составлении объединенной пробы фасованной продукции число отбираемых упаковочных единиц от выборки, составленной по п. 1.5, должно быть не менее:

35 — при фасовании до 50 г включ.;

25 — при фасовании от 51 до 100 г включ.;

15 — при фасовании от 101 до 150 г включ.;

10 — при фасовании от 151 до 300 г включ.;

6 — при фасовании от 301 до 500 г включ.;

4 — при фасовании св. 500 г.

Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,5 кг.

2.2. При составлении объединенной пробы нефасованной продукции из каждой вскрытой единицы транспортной тары отбирают из трех разных слоев продукта точечные пробы каждая массой около 0,2 кг.

Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,5 кг.

2.3. Объединенную пробу используют для определения зараженности вредителями хлебных запасов, органолептических показателей и разваривaемости, различных компонентов, наличия металлических и других посторонних примесей в продукте.

2.4. Для фасованных кофепродуктов составляют только аналитическую пробу.

2.5. Отбор проб для микробиологических испытаний (для продуктов детского питания) — по ГОСТ 26972—86.

2.6. Пробы продуктов для микробиологических испытаний отбирают до отбора проб для физико-химических и органолептических испытаний.

2.4—2.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

3. ПОДГОТОВКА ПРОБ

3.1. Для подготовки объединенной пробы к испытаниям в лаборатории освобождают продукт от упаковки, разминают брикеты (для продукции в брикетах) и тщательно перемешивают.

Для продукции в брикетах, перед тем как их разминают, проводят контроль зараженности вредителями хлебных запасов.

3.2. Если масса объединенной пробы более 1,5 кг, ее уменьшают методом квартования. Для этого объединенную пробу высыпают на чистый стол и разравнивают тонким слоем в виде квадрата. Затем продукт двумя деревянными планками со скошенными ребрами ссыпают с двух противоположных сторон на середину, чтобы образовался валик. Концы валика также ссыпают на середину и образец снова разравнивают в виде квадрата слоем в 1—1,5 см и планкой делят по диагонали на четыре треугольника. Два противоположных треугольника отбрасывают, а два оставшихся треугольника соединяют, перемешивают и вновь делят на четыре треугольника. Так повторяют до тех пор, пока масса объединенной пробы не составит 1,5 кг.

3.3. Подготовленную к испытаниям объединенную пробу помещают в банку с плотно закрывающейся крышкой и снабжают этикеткой с указанием наименования предприятия-изготовителя, наименования продукта, даты выработки и номера смены.

3.4. Из объединенной пробы составляют аналитическую пробу. Для этого часть объединенной пробы массой 200—250 г измельчают на лабораторной мельнице до частиц размером 1 мм, причем первые порции измельченного продукта (примерно 50 г) отбрасывают.

Аналитические пробы из порошкообразных концентратов и полуфабрикатов мучных изделий, не требующих измельчения, подготавливают удалением из части объединенной пробы массой 200—250 г таких компонентов, как изюм, цукаты, орехи и т.п. включения, которые не должны входить в аналитическую пробу.

3.5. Подготовленную аналитическую пробу немедленно помещают в банку с плотно закрывающейся крышкой и снабжают этикеткой с указанием наименования предприятия-изготовителя, наименования продукта, даты выработки и номера смены.

3.6. **(Исключен, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Термины и определения

Термин	Определение
Аналитическая проба	Часть объединенной пробы, подготовленная для проведения физико-химических испытаний
Выборка	По ГОСТ 15895—77*
Случайная выборка	То же
Объем выборки	»
Приемочное число	»
Браковочное число	»
Проба	»
Точечная проба	»
Объединенная проба	»

* На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 50779.10—2000, ГОСТ Р 50779.11—2000.

gost.e-ecolog.ru