НАЦИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

# КОМБИКОРМА

Часть 4

## Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье
## Методы анализа

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

## Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2011 году сборники национальных стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2011 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

ЕСКД (ГОСТ 2.001—2.125)

ЕСКД (ГОСТ 2.412—2.420)

Защита от преступлений

Канаты стальные. Сортамент

Комбикорма. Часть 4. Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Методы анализа

Консервы мясные. Паштеты и фарши

Концентраты пищевые. Технические условия. Методы анализа. Упаковка. Маркировка

Масла растительные пищевые и технические. Технические условия

Масла, сыры, козеины и казеинаты. Методы анализа

Нефть и нефтепродукты. Масла. Технические условия

Овощи сушеные. Технические условия. Методы анализа

Пиво. Технические условия. Методы анализа

Посуда и оборудование лабораторные. Технические условия. Методы анализа

Продукты пищевые. Методы микробиологического анализа

Пряности. Технические условия. Методы анализа

Пчеловодство

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы для электродных покрытий. Часть 7

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы наплавочные. Часть 8

Семена сельскохозяйственных культур. Методы анализа

Семечковые и цитрусовые плоды. Технические условия

Цветные металлы. Никель, цинк. Технические условия. Марки

Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах. Том 1, 2, 3

Информация о составе каждого сборника содержится в № 7 и № 8 за 2010 год издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) — «Бланк заказа».

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

ГОСТ 13496.0—80

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КОМБИКОРМА, СЫРЬЕ

## МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

УДК 636.085.002.3:543.05:006.354 Группа С19

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КОМБИКОРМА, СЫРЬЕ

## Методы отбора проб

**ГОСТ 13496.0—80**

Mixed feeding-stuffs. Rules of sampling of average sample

МКС 65.120

**Дата введения 01.07.81**

Настоящий стандарт распространяется на комбикорма, БВД, премиксы, карбамидный концентрат и сырье, используемое при их производстве: кормовые дрожжи, сушеный жом свекловичный, водорослевую кормовую муку и крупку, ракушечную кормовую крупку, травяную муку, витаминную муку из древесной зелени, поваренную соль, кормовую муку из виноградной выжимки, сухие кукурузные корма, муку рыбную и из морских млекопитающих и ракообразных.

Термины и определения — по ГОСТ 15895*.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

## 1. ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ

Пробоотборник автоматический или механический.
Щупы мешочные, а также с укороченной ручкой и широким конусом.
Щупы вагонные и с навинчивающимися штангами.
Ковши вместимостью 0,2 и 0,5 кг.
Делитель ДЗК-1.
Поднос деревянный или из органического стекла.
Банки вместимостью от 2 до 5 $дм^3$ с крышками.
Мешочки бумажные, матерчатые или полиэтиленовые.
Планки деревянные со скошенными ребрами.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 2. ОТБОР ТОЧЕЧНЫХ ПРОБ

2.1. Точечные пробы продуктов отбирают с транспортеров, из-под силосов, бункеров, весов или технологического оборудования путем пересечения падающей струи ковшом, автоматическим или механическим пробоотборником через равные промежутки времени. Время отбора точечных проб устанавливают в зависимости от скорости перемещения продукта, но с таким расчетом, чтобы общая масса объединенной пробы от партии составила для муки животного происхождения и рыбной муки не менее 2 кг; для остальных продуктов — не менее 4 кг.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.2. Точечные пробы рассыпных и гранулированных продуктов с автотранспорта отбирают щупом с укороченной ручкой и широким конусом из пяти различных мест по всей глубине насыпи, отступая 0,5 м от бортов, и в середине.

2.3. Точечные пробы рассыпных и гранулированных продуктов, транспортируемых специализированным автотранспортом и железнодорожными вагонами, отбирают при их разгрузке путем пересечения падающей струи по п. 2.1.

2.4. Точечные пробы рассыпных продуктов, хранящихся в складе, отбирают вагонным щупом при высоте насыпи до 1,5 м, а при высоте насыпи свыше 1,5 м применяют щуп с навинчивающимися штангами.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50779.10—2000.

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1980
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Перед отбором проб поверхность насыпи разделяют на 6 условно равных секций. В каждой секции точечные пробы отбирают из пяти различных мест по схеме конверта. При высоте насыпи до 0,75 м из двух слоев: из верхнего слоя на глубине 10—15 см от поверхности насыпи и нижнего слоя — у самого пола. При высоте насыпи свыше 0,75 м — из трех слоев: из верхнего — на глубине 10—15 см от поверхности насыпи, среднего и нижнего — у самого пола.

Во всех случаях точечные пробы отбирают сначала из верхнего, затем среднего, и, наконец, нижнего слоя. Точечные пробы гранулированных продуктов отбирают ковшом или щупом с укороченной ручкой и широким конусом на глубине не менее 30 см. Масса объединенной пробы — в соответствии с п. 2.1.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.5. Точечные пробы рассыпных или гранулированных продуктов, хранящихся в силосах, отбирают при перемещении части или всей массы продуктов в другой силос или вместимость в соответствии с п. 2.1.

2.6. Точечные пробы рассыпных продуктов, упакованных в тканевые мешки, отбирают мешочным щупом из верхней и нижней частей мешка. Перед введением щупа в мешок выбранное место должно быть очищено мягкой щеткой. Щуп вводят желобком вниз, затем поворачивают на 180° и вынимают. Отверстие в ткани мешка затягивают при помощи щупа.

Точечные пробы рассыпных продуктов, упакованных в бумажные мешки или тканевые мешки с полиэтиленовым вкладышем, а также точечные пробы гранулированных продуктов отбирают из предварительно расшитых мешков.

Из расшитых мешков точечные пробы рассыпных продуктов отбирают щупом с укороченной ручкой и широким конусом в трех местах: вверху, в середине и в нижней части мешка, а точечные пробы гранулированных продуктов отбирают ковшом из верхней части расшитых мешков.

## 3. СОСТАВЛЕНИЕ ОБЪЕДИНЕННОЙ ПРОБЫ

3.1. Для составления объединенной пробы отобранные точечные пробы продукта помещают в чистую тару и перемешивают. В тару вкладывают этикетку с указанием наименования продукта, рецепта, массы партии, а для упакованного продукта — количества мешков в партии, даты и места отбора точечных проб, наименования предприятия-изготовителя и номера транспортного документа.

## 4. ВЫДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕЙ ПРОБЫ

4.1. Среднюю пробу рассыпного и гранулированного продукта выделяют из объединенной пробы с помощью делителя ДЗК-1 или вручную путем квартования. Для выделения средней пробы объединенную пробу высыпают вручную на деревянный поднос или поднос из органического стекла с гладкой поверхностью и разравнивают в виде квадрата двумя деревянными планками со скошенными ребрами. Затем одновременно с двух противоположных сторон продукт подгребают к середине таким образом, чтобы получился валик. После этого продукт захватывают с концов валика и также подгребают к середине. Перемешивание повторяют три раза, после чего объединенную пробу разравнивают тонким слоем и планкой делят по диагонали на четыре треугольника. Продукт, находящийся в двух противоположных треугольниках, удаляют, а в двух оставшихся — соединяют вместе и перемешивают. Деление продукта продолжают до тех пор, пока масса оставшейся части (средняя проба) составит: для муки животного происхождения и рыбной муки не менее 1 кг, для остальных продуктов — не менее 2 кг.

4.2. Среднюю пробу продукта делят по п. 4.1 на две равные части. Одну из них используют для анализа, а другую помещают в чистую сухую банку с плотно закрывающейся крышкой. Банку опечатывают или пломбируют и хранят не менее одного месяца на случай разногласий в оценке качества контрольных испытаний.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.3. К банке со средней пробой продукта прикрепляют этикетку, на которой должны быть обозначены: наименование продукта, рецепт, наименование предприятия-изготовителя, номер транспортного документа, масса партии, дата отбора пробы и подпись лица, отбиравшего пробу.

4.4. В лаборатории среднюю пробу регистрируют в специальном журнале и нумеруют. Присвоенный номер проставляют на всех документах, относящихся к данной партии продукта.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством заготовок СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 07.08.80 № 4125**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 13496.0—70, ГОСТ 20083—74 в части отбора проб, ГОСТ 20438—75 в части отбора проб водорослевой муки и крупки**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 15895—77 | Вводная часть |

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)**

6. **ИЗДАНИЕ (март 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в январе 1983 г., июне 1989 г. и мае 1990 г. (ИУС 5—83, 10—89, 8—90)**

gost.e-ecolog.ru