ГОСТ 13341—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, МЕТОДЫ ОТБОРА И ПОДГОТОВКА ПРОБ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.844:543.05:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Правила приемки, методы отбора и подготовка проб

Dried vegetables.
Rules of acceptance and sampling

ГОСТ 13341—77

Взамен ГОСТ 13341—67

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26 сентября 1977 г. № 2308 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 сушеные овощи и устанавливает правила приемки, методы отбора и подготовку проб для органолептических, физико-химических и других испытаний.

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Сушеные овощи принимают партиями.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Документ о качестве должен содержать:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и местонахождение;

наименование продукции;

сорт;

массу упаковочной единицы;

дату выработки;

номер смены;

массу партии;

указание о соответствии продукции требованиям нормативно-технической документации и ее обозначение.

1.3. Для проверки 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 до 200 включ.	15	0	1
Св. 200	25	1	2

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (февраль 2011 г.) с Изменением № 1, утвержденным в июле 1983 г. (ИУС 11—83).

© Издательство стандартов, 1977
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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

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

При обнаружении вредителей хлебных запасов партию бракуют.

1.5. Для проверки показателей качества нефасованной продукции выделяют 25 % отобранных по п. 1.3 единиц транспортной тары, но не менее 3 шт.

1.6. Для проверки 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 упаковочных единиц, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	100	8	9
От 16 » 25 »	80	7	8
» 26 » 100 »	65	6	7
» 101 » 300 »	40	4	5
» 301 » 500 »	25	3	4
» 501 » 1000 »	16	2	3
Св. 1000	10	1	2

Указанную выборку используют для проверки качества упаковки, этикетировки, формы брикетов (для сушеных овощей, выпускаемых в виде брикетов, оформленных этикетками) и определения массы нетто упаковочных единиц.

1.7. Партия принимается, если число единиц продукции в выборке, не отвечающее требованиям нормативно-технической документации по проверяемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в табл. 1 или 2, и бракуется, если оно больше или равно браковочному числу.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

2. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

2.1. 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.

2.2. При составлении объединенной пробы фасованной продукции число отбираемых упаковочных единиц от выборки, составленной по п. 1.6, должно быть не менее:

40 — при фасовании до 25 г включ.;
30 » » от 26 до 100 г »;
20 » » » 101 » 300 г »;
10 » » » 301 » 500 г »;
6 » » св. 500 г.

2.1—2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.3. Масса объединенной пробы для овощных порошков и сушеной зелени должна быть не менее 1,0 кг, для других видов сушеных овощей — не менее 2,0 кг.

2.4. Объединенную пробу используют для определения зараженности вредителями хлебных запасов, наличия загнивших и заплесневевших овощей, массовой доли примесей, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости.

3. ПОДГОТОВКА ПРОБ

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

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

3.2. Если масса объединенной пробы более указанной в п. 2.3, ее уменьшают методом квартования.

Всю 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 снова разравнивают в виде квадрата слоем толщиной 1,0—1,5 см и планкой делят по диагонали на четыре треугольника. Два противоположных треугольника отбрасывают, а два оставшихся соединяют, перемешивают и вновь делят на четыре треугольника. Так повторяют до получения необходимой массы объединенной пробы.

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

3.4. 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.

Продукцию, выпускаемую в виде порошка, не измельчают.

3.5. Подготовленную аналитическую пробу немедленно помещают в банку с плотно закрывающейся крышкой и снабжают этикеткой, как указано в п. 3.3.

3.6. Аналитическую пробу используют для определения влаги, золы и сернистой кислоты.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

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

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

gost.e-ecolog.ru