

Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Е

С Т А Н Д А Р Т Ы

## КОМБИКОРМА

Ч а с т ь 4

Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье  
Методы анализа



Москва  
Стандартинформ  
2011

## 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».

# КОМБИКОРМА, СЫРЬЕ

## МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011



## 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.

Шупы мешочные, а также с укороченной ручкой и широким конусом.

Шупы 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<sup>3</sup> с крышками.

Мешочки бумажные, матерчатые или полиэтиленовые.

Планки деревянные со скосленными 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 шупом 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 шупом при высоте насыпи до 1,5 м, а при высоте насыпи свыше 1,5 м применяют шуп с навинчивающимися штангами.

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

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 выше 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 шупом 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 сilosах, отбирают при перемещении части или всей массы продуктов в другой silos или вместимость в соответствии с п. 2.1.

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

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

Из расшищих мешков точечные пробы рассыпных продуктов отбирают шупом 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 расшищих 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 склоненными 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, отбравшего 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)	

