ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Методы анализа

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

ГОСТ 8756.0—70

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

ОТБОР ПРОБ И ПОДГОТОВКА ИХ К ИСПЫТАНИЮ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

УДК 664.83/.84/.85:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Отбор проб и подготовка их к испытанию

Canned food products.
Sampling and preparation of samples for test

ГОСТ 8756.0—70

Взамен ГОСТ 8756—58 в части отбора проб и подготовки их к испытанию

МКС 67.050

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 07.09.70 № 1379 дата введения установлена

с 01.07.71

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

Настоящий стандарт распространяется на консервированные пищевые продукты, кроме молочных, и устанавливает правила отбора проб и подготовку их к испытанию.

Применение правил предусматривается в стандартах и технических условиях на консервированные пищевые продукты, устанавливающих технические требования на них.

1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

1.1. Качество консервированных пищевых продуктов устанавливают для каждой однородной партии на основании осмотра и результатов испытания исходного и среднего образцов, отобранных от этой партии.

1.2. Однородной партией считают определенное количество консервированных пищевых продуктов одного вида и сорта, в таре одного типа и размера, одной даты и смены выработки, изготовленное одним предприятием, предназначенное к одновременной сдаче, приемке, осмотру и качественной оценке.

1.3. Выборкой считают определенное количество консервированных пищевых продуктов, отбираемое за один прием от каждой единицы упаковки — ящика, клетки, бочки или штабеля неупакованной продукции, для составления исходного образца.

1.4. Исходным образцом считают совокупность отдельных выборок, отобранных от однородной партии.

1.5. Средним образцом считают часть исходного образца, выделенную для проведения лабораторных испытаний.

1.6. Пробой считают часть среднего образца, выделенную и подготовленную соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний.

1.7. Навеской считают часть пробы, выделенную для определения отдельных показателей качества консервированных пищевых продуктов.

2. СОСТАВЛЕНИЕ ИСХОДНОГО ОБРАЗЦА

2.1. Для составления исходного образца консервированных пищевых продуктов, расфасованных в жестяную (банки, тубы), стеклянную тару или тару из полимерных материалов, отбирают для вскрытия количество единиц упаковки (ящиков, клеток), указанное в табл. 1.

Таблица 1

Количество единиц упаковки в однородной партии, шт.	Количество отбираемых для вскрытия единиц упаковки
До 500	3 %, но не менее 5 единиц
Свыше 500	2 %

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (апрель 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1977 г. (ИУС 12—77).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

2.2. Для составления исходного образца консервированных пищевых продуктов, расфасованных в бочки или ящики (джем, повидло, жидкие продукты и т.п.) отбирают 3 % единиц расфасовки, но не менее трех бочек или ящиков.

2.3. Отбор единиц упаковки производят из разных мест партии.

2.4. Выборки консервированных пищевых продуктов, расфасованных в тару жестяную, стеклянную или из полимерных материалов и упакованных в ящики или клетки, производят от каждой отобранной и вскрытой единицы упаковки в следующих количествах.

При расфасовке массой нетто в граммах:

- до 1000—10 единиц расфасовки;
- от 1000 до 3000 — 5 единиц расфасовки;
- от 3000 и более — 2 единицы расфасовки.

2.5. Выборки от консервированных пищевых продуктов, расфасованных в жестяную и стеклянную тару, не упакованных в ящики или клетки, уложенные в штабеля, производят от 1 % единиц расфасовки, отобранных из разных мест штабеля, — верхних, средних и нижних рядов, при расфасовке массой нетто в граммах:

- до 1000 — не менее 10 единиц расфасовки;
- от 1000 до 3000 — не менее 5 единиц расфасовки;
- от 3000 и более — не менее 2 единиц расфасовки.

2.6. Выборки консервированной продукции, расфасованной в бочки или ящики, производят из разных мест верхнего, среднего и нижнего слоев каждой выделенной и вскрытой единицы расфасовки (бочки, ящики) в количестве не менее 200 г.

Выборки из бочек и ящиков производят чистым щупом, ложкой или ножом в чистую и сухую посуду.

Тщательно перемешанные выборки представляют собой исходный образец.

Примечание. При наличии плесени на поверхности продукта или на внутренних стенках тары (бочки или ящика) единица расфасовки из исходного образца исключается и продукция из такой расфасовки испытывается отдельно. Перед отбором выемок от такой продукции производят тщательную зачистку (удаление плесени) и перемешивание продукта чистой сухой мешалкой.

Единицу расфасовки, изъятую из исходного образца, заменяют другой, отобранной от проверяемой однородной партии.

2.7. Выборки жидких продуктов (сиропов, экстрактов, соков и т.п.), расфасованных в бочки, баллоны или бутыли, производят от каждой выделенной и вскрытой единицы расфасовки после предварительного перемешивания продукта чистым пробоотборником в чистую и сухую посуду в количестве:

- от каждой бочки — 200 мл;
- от каждой бутыли — 100 мл.

Тщательно перемешанные объединенные выборки представляют собой исходный образец.

2.8. Выборки отдельных единиц расфасовки объединяют и они являются исходным образцом.

Исходный образец подвергают наружному осмотру для определения количества банок мятых, негерметичных по внешним признакам и с другими внешними дефектами.

Бомбажные и подтечные банки заменяют другими, отобранными от этой партии.

2.9. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания удвоенного объема выборок, взятых от той же партии консервов. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. СОСТАВЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ОБРАЗЦА

3.1. Для составления среднего образца от исходного образца пищевых консервированных продуктов, расфасованных в жестяную стеклянную или полимерную тару, отбирают следующее количество единиц расфасовки (банок, бутылей, туб и т.д.) (см. табл. 2).

Таблица 2

Вместимость тары, мл	Количество отбираемых единиц расфасовки, шт.			
	для физико-химического испытания	для бактериологического анализа	для органолептической оценки	общее количество
До 50	10	3	4	17
От 50 » 100	5	3	4	12
» 100 » 200	5	3	3	11
» 200 » 300	3	3	2	8
» 300 » 1000	2	3	2	7
» 1000 » 3000	1	1	1	3

Свыше 3000 мл отбирают 1 единицу расфасовки (содержимое подвергают физико-химическим испытаниям после взятия пробы для бактериологического анализа).

3.2. Для составления среднего образца от исходного образца пищевых консервированных продуктов, расфасованных в бочки, ящики или бутыли после тщательного перемешивания в чистую сухую банку с плотно пригнанной пробкой отбирают:

- повидла, пасты, соков и др. продуктов — 500 г;
- экстрактов — 300 мл.

3.3. При отправке среднего образца в лабораторию, находящуюся вне места осмотра, его завертывают в бумагу и опечатывают или пломбируют. Образцы сопровождают актом об их отборе и этикеткой, на которой указывают:

а) наименование предприятия-изготовителя;
б) наименование, сорт и дату выработки продукта;
в) размер партии, от которой отобран средний образец;
г) дату отбора среднего образца;
д) должности и фамилии лиц, отобравших средний образец;
е) показатели, которые должны быть определены в продукте;
ж) номер транспортного документа;
з) номер стандарта или технических условий на данный продукт.

3.4. В спорных случаях дополнительно выделяют средний образец для арбитражного анализа порядком, установленным в пп. 2.1—3.1, который опечатывают или пломбируют в соответствии с требованиями в п. 3.3.

3.5. Срок и место хранения арбитражных средних образцов и выбор лаборатории для анализа устанавливают по соглашению сторон. Срок хранения арбитражных средних образцов, отобранных из бочек или ящиков, должен быть не более одного месяца при температуре, предусмотренной для хранения данной продукции, но не выше 10 °С, средних образцов консервов, расфасованных в жестяную, стеклянную или полимерную тару — не более 6 месяцев, пресервов — не более 1 месяца.

4. ВЫДЕЛЕНИЕ ПРОБ И ПОДГОТОВКА ИХ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

4.1. Из содержимого всех банок, выделенных в качестве среднего образца для физико-химических испытаний, после определения соотношения составных частей готовят одну общую пробу для определения химических показателей.

4.2. Если консервы не подвергались предварительно исследованию на соотношение составных частей, то для испытания консервов и пресервов, расфасованных в герметическую тару, крышки стеклянных банок или бутылок снимают, а крышки жестяных банок прорезают ножом примерно на $^3/_4$ длины окружности, и, отгибая слегка наружу крышки жестяных банок или придерживая крышки стеклянных банок таким образом, чтобы через зазор не проходили твердые части консервов, сливают жидкую часть в фарфоровую чашку.

Твердую часть консервов быстро пропускают два раза через мясорубку, смешивают с жидкой частью и растирают по частям в фарфоровой ступке до состояния однородной массы, которую переносят в банку с притертой пробкой.

Консервы, в которых трудно отделить жидкую часть от твердой, целиком пропускают через мясорубку.

Перед пропусканием через мясорубку удаляют косточки из фруктовых консервов. Также предварительно удаляют кости в консервах из кур и дичи.

При подготовке проб рыбных пресервов специи (лук, перец и др.) должны быть удалены с рыбы.

Рыбу длиной до 15 см не разделывают.

Рыбу длиной от 15 до 20 см разделывают на тушку (у рыбы удаляют голову, хвостовой плавник и внутренности).

Рыбу длиной более 20 см разделывают на филе (чистое мясо рыбы без кожи и костей, кроме мелких реберных).

Овощные обеденные консервы перед пропусканием через мясорубку предварительно подогревают.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3. Пюреобразные продукты (овощную икру, томат-пюре, томат-пасту, паштеты, фарш, повидло и т.д.), джем и варенье после вскрытия банок перемешивают, тщательно растирают в ступке до состояния однородной массы и помещают в банку с притертой пробкой.

4.4. Консервы, имеющие заливку, рассол или сироп, можно измельчать на аппарате «Измельчитель тканей».

4.5. От подготовленной одним из указанных способов пробы отбирают навески для всех последующих определений, причем каждый раз перед взятием навески всю массу тщательно перемешивают.