

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н49

Изменение № 1 ГОСТ 26968—86 Сахар-песок рафинированный. Методы микробиологического анализа

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 от 21.10.93)

Дата введения 1995—06—01

Наименование стандарта. Заменить слова: «Сахар-песок рафинированный» на «Сахар», «Refined granulated sugar» на «Sugar».

Вводная часть. Первый абзац изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и жидкий сахар и устанавливает методы определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, количества дрожжей и плесневых грибов».

Пункт 1.1 дополнить ссылкой: «и ГОСТ 26668—85»; дополнить абзацами:

«Пробы от продуктов отбирают асептическим способом, исключающим микробное загрязнение продукта из окружающей среды.

При отборе проб жидкого сахара из резервуара, оснащенного краном, кран сначала промывают, вытирают ватой, пропитанной этиловым спиртом, и обжигают в пламени. Затем выпускают до 500 см³ жидкого сахара (в зависимости от вместимости резервуара и диаметра крана) и только после этого отбирают пробы в посуду, заполняя 3/4 ее объема.

Широкогорлую посуду закрывают ватными пробками, сверху пробки накладывают чистую бумагу и плотно прижимают ее к горлу посуды. Банки закрывают крышками, предварительно обработанными этиловым спиртом, маркируют этикетками с указанием номера резервуара и крана, даты отбора проб и доставляют на анализ».

Пункт 1.2 дополнить абзацами: «Посуду, инструменты и материалы, соприкасающиеся с продуктами во время отбора проб, предварительно стерилизуют одним из следующих способов:

насыщенным паром в стерилизаторе при температуре (121±2) °С 30 мин;

горячим воздухом в стерилизаторе: с принудительной циркуляцией воздуха при температуре 170—175 °С в течение 60 мин;

без принудительной циркуляции воздуха при температуре 180—185 °С в течение 15 мин, при температуре 165—170 °С в течение 120 мин.

Допускается инструменты обрабатывать погружением в этиловый спирт с последующим обжиганием».

Пункт 1.3 перед словом «отбор» дополнить словами: «Отобранные пробы, предназначенные для анализа вне предприятия-изготовителя, пломбируют и опечатывают печатью организации, отвечающей за контролируемую продукцию, и транспортируют в лабораторию. Пробы снабжают актом отбора проб, в котором указывают наименования продукта, предприятия-изготовителя, номер партии, дату отбора проб, цель микробиологического анализа, подписи лиц, отбравших пробу. Время перевозки до 12 ч с момента отбора проб».

(Продолжение см. с. 38)

Пункт 1.5. Второй, третий абзацы. Исключить значение: «70 %-ным» (2 раза); третий абзац после слова «банки» дополнить словами: «до и».

Пункт 2.1. Исключить ссылки: ГОСТ 8284—78, ГОСТ 13474—79; одиннадцатый абзац. Исключить ссылку: ГОСТ 25336—82;

заменить ссылки: ГОСТ 215—73 на «ГОСТ 28498—90 и нормативным документом»; ГОСТ 21240—77 на ГОСТ 21240—89; ГОСТ 21241—77 на ГОСТ 21241—89; ГОСТ 18300—72 на ГОСТ 18300—87;

третий абзац дополнить ссылкой : «по ТУ 34—10—11386—88»;

шестой абзац изложить в новой редакции: «весы лабораторные 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104—88»;

восьмой абзац исключить;

десятый абзац изложить в новой редакции: «колбы 2—100—2 по ГОСТ 1770—74 и колбы Кн-2—250—34 ТС и Кн-2—1000—42 ТС по ГОСТ 25336—82»;

двенадцатый, тринадцатый, семнадцатый, восемнадцатый абзацы изложить в новой редакции: «пипетки вместимостью 1, 2 или 5 см³;

пробирки П1—16—150 ХС по ГОСТ 25336—82;

цилиндры 1(3)—100 по ГОСТ 1770—74;

чашки ЦБН-2 (Петри) по ГОСТ 25336—82»;

пункт дополнить абзациями: «пробоотборник или щуп из нержавеющей стали; чашка нейзильберовая вместимостью 150 см³.

Допускается применение другой аппаратуры, лабораторной посуды с метрологическими и техническими характеристиками не ниже установленных в настоящем стандарте».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции: «3.1. Подготовка посуды и материалов

3.1.1. Посуду, предназначенную для микробиологического анализа, моют, а новую — дополнительно кипятят в подкисленной воде (раствор соляной кислоты масовой долей 1—2 %) в течение 15 мин, затем ополаскивают дистилированной водой и стерилизуют.

Посуду стерилизуют в сушильном шкафу при температуре 170 °С в течение 2 ч или в стерилизаторе при температуре (121±2) °С в течение 30 мин с последующим подсушиванием.

Чашки Петри, пипетки стерилизуют завернутыми в бумагу или в металлических пеналах. В конец пипетки предварительно вкладывают кусочек ваты. Резиновые пробки стерилизуют в стерилизаторе, завернутыми в бумагу.

Стерильную посуду хранят в плотно закрывающихся шкафах».

Пункт 3.2.2. Первый абзац. Заменить значение: 7—8 % на 8—10 %.

Пункт 3.3. Первый абзац изложить в новой редакции: «В нейзильберовой чашке, предварительно обработанной этиловым спиртом и обожженной над спиртовкой, взвешивают 10 г сахара, записывая результат взвешивания до второго десятичного знака.

Навеску переносят в плоскодонную колбу с 90 см³ стерильной воды, взбалтывают до полного растворения и получают первое (исходное) разведение».

Пункт 4.2. Заменить значение: (24±1) °С на 24—30 °С.

Пункт 4.3 изложить в новой редакции: «4.3. Бактерии группы кишечных палочек и патогенных микроорганизмов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

(ИУС № 7 1995 г.)