

ВОДОРОСЛИ, ТРАВЫ МОРСКИЕ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

**ПРАВИЛА ПРИЕМКИ. МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ
ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ
ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

**ВОДОРΟΣЛИ, ТРАВЫ МОРСКИЕ
И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРΕРАБОТКИ****Правила приемки. Методы органолептической оценки качества.
Методы отбора проб для лабораторных испытаний****ГОСТ
20438—75**Seaweeds, marine grass and it processing products.
Reception rules. Methods for determination of organoleptic characteristics.
Sampling methods for laboratory tests

МКС 67.120.30

Дата введения **01.01.76**

Настоящий стандарт распространяется на все виды водорослей и морских трав и продукты их переработки и устанавливает правила приемки, методы органолептической оценки качества и отбора проб для лабораторных испытаний.

Стандарт не распространяется на консервы, пресервы и кулинарные изделия из водорослей и морских трав.

1. ПРИЕМКА ПО КОЛИЧЕСТВУ

1.1. Продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, способа обработки и сорта, одного предприятия изготовителя и оформленное одним документом, удостоверяющим качество.

Партией водорослей-сырца считают определенное количество водорослей одного наименования, помещенных в одну единицу транспортного средства, одной даты заготовки.

1.2. При приемке продукции производят:

- проверку документов, сопровождающих партию продукции;
- сличение данных маркировки на упаковке с данными документов.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. Для определения массы нетто продукта (кроме агара, агароида, альгината натрия и маннита) из разных мест партии отбирают 5 % неповрежденных единиц транспортной упаковки, но не менее пяти единиц.

1.4. Для проверки массы нетто агара, агароида и альгината натрия из разных мест партии отбирают 10 % неповрежденных единиц транспортной упаковки, но не менее трех единиц.

С. 2 ГОСТ 20438—75

1.5. Для проверки массы нетто маннита от партии отбирают количество единиц упаковки (банок, пакетов), указанное в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Количество единиц потребительской упаковки в партии, шт.	Количество отбираемых единиц упаковки, шт.	Количество единиц потребительской упаковки в партии, шт.	Количество отбираемых единиц упаковки, шт.
От 2 до 10	2	Св. 500 до 700	6
Св. 10 » 50	3	» 700 » 1000	7
» 50 » 100	4	» 1000	10
» 100 » 500	5		

1.6. Результаты определений распространяют на всю принимаемую партию. Получателю предоставляется право взвешивать до 100 % единиц транспортной упаковки в партии.

1.7. Определение массы нетто водорослей-сырца

Массу нетто определяют взвешиванием всего принимаемого сырца и вычитанием из его массы удаленной воды, которую определяют по разности пробы водоросли, отобранной из разных мест партии в количестве не менее 30 кг, до и после стекания воды на чистых стеллажах или вешалах в течение 30 мин. Толщина слоя водоросли должна быть около 30 см. Результаты определения, выраженные в процентах, распространяют на всю принимаемую партию.

1.8. Определение массы нетто мороженой ламинарии (морской капусты)

Из каждой вскрытой единицы транспортной упаковки отбирают по одному блоку или пакету с продуктом общим количеством не менее трех и взвешивают.

Слоевница освобождают от льда встряхиванием или постукиванием и снова взвешивают.

Шинкованную ламинарию освобождают от льда дефростацией при комнатной температуре на ситах или решетках до стекания талых вод.

Массу льда определяют по разности масс продукта до и после удаления льда. Полученную разность масс относят к массе проб мороженой ламинарии и выражают в процентах. По полученному результату определяют массу льда для всей партии продукта.

Массу нетто шинкованной ламинарии, предназначенной для промышленной переработки, определяют по нормативно-технической документации.

1.9. Определение массы нетто сушеных водорослей и морской травы

Массу нетто продукта в единицах упаковки с одинаковой массой нетто определяют взвешиванием отобранных единиц и вычитанием из фактической массы брутто массы тары, обозначенной на маркировке. Полученный результат распространяют на всю партию.

Массу нетто водорослей и морской травы в единицах упаковки с неодинаковой массой определяют по соглашению сторон выборочным или сплошным взвешиванием партии и вычитанием из фактической массы брутто массы тары, обозначенной на маркировке. Полученный результат распространяют на всю партию.

Массу нетто продукта в неупакованном виде определяют взвешиванием всей партии.

Определение массовой доли воды и массовой доли примесей в пересчете на сухое вещество — по ГОСТ 26185.

1.10. Определение массы нетто продуктов из морских водорослей (пищевой и технический порошок из ламинарии, агар, альгинат натрия, агароид, водорослевая кормовая мука и крупка, сушеная шинкованная ламинария)

Массу нетто продуктов из водорослей в единицах упаковки с одинаковой массой нетто определяют взвешиванием отобранных единиц и вычитанием из фактической массы брутто массы тары, обозначенной на маркировке. Полученный результат распространяют на всю партию.

Массу нетто продуктов из водорослей в единицах упаковки с неодинаковой массой определяют по соглашению сторон выборочным или сплошным взвешиванием партии и вычитанием из фактической массы брутто массы тары, обозначенной на маркировке.

Фактическую массу продуктов из водорослей (кроме агара) с содержанием влаги меньшим, чем это предусмотрено действующими стандартами или техническими условиями, пересчитывают на товарную массу с нормированным содержанием влаги по формуле

$$m = m_{\text{ф}} \frac{(100 - W_{\text{ф}})}{(100 - W_{\text{н}})},$$

где m — товарная масса продукта с нормированным содержанием влаги, кг;

$m_{\text{ф}}$ — фактическая масса нетто, кг;

$W_{\text{н}}$ — нормированное содержание влаги, %;

$W_{\text{ф}}$ — фактическое содержание влаги, %.

Примечание. Товарную массу пищевого порошка из ламинарии определяют пересчетом на продукцию с влажностью 12 %.

Пересчет фактической массы агара с содержанием влаги и золы меньшим, чем это предусмотрено стандартами, на товарную массу с нормированным содержанием влаги и золы производят по формуле

$$m = m_{\text{ф}} \frac{100 - (W_{\text{ф}} + Z_{\text{ф}})}{100 - (W_{\text{н}} + Z_{\text{н}})},$$

где m — товарная масса продукта с нормированным содержанием влаги и золы, кг;

$m_{\text{ф}}$ — фактическая масса нетто агара, кг;

$W_{\text{ф}}$ — фактическое содержание влаги, %;

$Z_{\text{ф}}$ — фактическое содержание золы, %;

$W_{\text{н}}$ — нормированное содержание влаги, %;

$Z_{\text{н}}$ — нормированное содержание золы, %.

Определение массовой доли воды и золы — по ГОСТ 26185.

1.8—1.10. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.11. **О п р е д е л е н и е м а с с ы н е т т о м а н н и т а**

Для определения массы нетто маннита из отобранных единиц упаковки берут 30 %, но не менее двух единиц (банок, пакетов) и взвешивают их. После отбора общей пробы (п. 4.2.5) отобранные единицы освобождают от содержимого, тщательно моют и сушат (банки) или протирают изнутри (пакеты) и взвешивают.

По разности масс брутто и тары находят массу нетто единиц упаковки. Сумму масс нетто единиц упаковки делят на количество единиц упаковки и результат распространяют на всю партию.

2. ПРИЕМКА ПО КАЧЕСТВУ

2.1. Каждая партия продукции должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество, с указанием в нем следующих основных данных:

- наименования предприятия-изготовителя;
- наименования продукции;
- сорта;
- номера партии;
- даты выработки;
- количества единиц потребительской упаковки (для расфасованной продукции);
- вида потребительской тары;
- количества единиц транспортной упаковки;
- вида транспортной тары;
- результатов органолептической оценки;
- результатов физического и химического испытаний;
- условий транспортирования;
- массы нетто продукта;