

**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**

**ВИНА, ВИНОМАТЕРИАЛЫ,  
 КОНЬЯКИ И КОНЬЯЧНЫЕ СПИРТЫ**

**Правила приемки и методы отбора проб**

**ГОСТ  
 14137—74**

Wines, wine materials, cognacs and cognac spirits.  
 Acceptance rules and methods of sampling

ОКСТУ 9109

Дата введения 01.07.75

Настоящий стандарт распространяется на виноградные, плодово-ягодные, шампанские, игристые, газированные вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты и устанавливает правила приемки и методы отбора проб для определения физико-химических, органолептических показателей и микробиологической стойкости и оценки внешнего вида продукции, разлитой в бутылки.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

**1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

1.1. Продукция принимается партиями. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одного купажа, тиража, акратофора, однородного по своим качественным показателям, оформленного одним документом, удостоверяющим качество.

При транспортировании в цистернах партией считают каждую цистерну.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.2. Каждая единица продукции: железнодорожная цистерна, автоцистерна, бочки, ящик в выборке подвергается проверке по внешнему виду для определения сохранности упаковки и правильности маркировки.

1.3. Для контроля качества продукции пробы отбирают от каждой железнодорожной или автомобильной цистерны, бочки. Объем объединенной пробы, отобранной от цистерны или из бочек, должен быть не менее 6 дм<sup>3</sup>.

1.4. Для оценки внешнего вида продукции, разлитой в бутылки, объем выборки определяют по таблице, составленной в соответствии с требованиями ГОСТ 18242 для нормального одноступенчатого контроля уровня 1 при приемочном уровне дефектности AQL 2,5. Выборку проводят по ГОСТ 18321 методом «вслепую».

Партию принимают, если число дефектных бутылок с продукцией в выборке меньше или равно приемочному числу  $A_c$ , указанному в соответствующей графе таблицы.

Объем партии, бутылки	Объем выборки, бутылки	Приемочное число $A_c$ , бутылки
До 150	8	0
От 151 » 500	20	1
» 501 » 1200	32	2
» 1201 » 3200	50	3
» 3201 » 10000	80	5
» 10001 » 35000	125	7
Св. 35000	200	10

1.3; 1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4а. Для определения физико-химических, органолептических показателей и микробиологической стойкости продукции, разлитой в бутылки, от выборки, полученной по п. 1.4, отбирают четыре бутылки вместимостью 0,7—0,8 дм<sup>3</sup> или шесть бутылок вместимостью 0,5 дм<sup>3</sup> с ненарушенной укупоркой.

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

1.5. При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному показателю проводят повторный анализ объединенной пробы или выборки в нейтральной лаборатории.

Результаты повторного анализа распространяются на продукцию, от которой отобрана объединенная проба или выборка.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.6. Проверку качества продукции, поступившей в поврежденных бочках, проводят отдельно для каждой бочки с распространением результата анализа на проверяемую продукцию.

## 2. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

2.1. Для отбора проб применяют:

пробоотборник;

ливер;

сифон;

бутылки по ГОСТ 10117.

2.2. Пробоотборник, ливер, сифон перед отбором проб ополаскивают продукцией, подлежащей проверке. Бутылки ополаскивают перед наливом объединенной пробы.

2.3. От продукции, находящейся в железнодорожных или автомобильных цистернах, разовые пробы отбирают равными порциями из верхнего, нижнего и среднего слоев.

Точечные пробы соединяют вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу.

2.4. От продукции, находящейся в цистернах с отсеками, точечные пробы отбирают пробоотборником равными порциями от каждого отсека цистерны из верхнего, нижнего и среднего слоев.

2.5. От продукции, находящейся в бочках, точечные пробы отбирают от каждой бочки по 0,5—1,0 см<sup>3</sup> на каждый литр от верхнего, нижнего и среднего слоев бочки. Отбор проб производят с помощью ливера или сифона. Отбор пробы коньячного спирта или коньяка производят не ранее чем через четверо суток после его залива в бочки.

2.2—2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.6. Точечные пробы соединяют вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу.

Объединенную пробу, взятую из бочек или цистерн, разливают в шесть бутылок вместимостью по 0,7—0,8 дм<sup>3</sup> или девять бутылок вместимостью по 0,5 дм<sup>3</sup>. Бутылки с объединенными пробами укупоривают пробками, затем горло бутылки осмоляют, ставят печать или пломбируют.

Укупоривание должно обеспечивать сохранность пробы.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

2.7. Об отборе объединенной пробы акт отбора проб составляется в четырех экземплярах.

В акте должно быть указано:

время и место составления акта;

фамилии и должности лиц, принимавших участие в отборе пробы;

предприятие-поставщик;

предприятие-получатель;

наименование и количество продукции, от которой отобрана проба;

наименование и номер документа о качестве;

номер вагона, железнодорожной цистерны, автоцистерны;

количество и вместимость бутылок с отобранной объединенной пробой;

описание печати или пломбы, которой опечатаны бутылки с объединенной пробой;

подписи лиц, принимавших участие в отборе пробы.

2.8. Каждую бутылку с объединенной пробой снабжают этикеткой с указанием следующих реквизитов:

наименования продукции;

наименования предприятия-поставщика и предприятия-получателя;

даты отбора пробы;

наименования и номера документа о качестве;

номера вагона, железнодорожной цистерны, автоцистерны;