

ГОСТ 9225-84

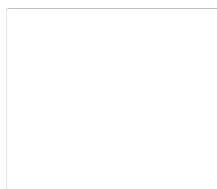
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Методы микробиологического анализа

Издание официальное



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Методы микробиологического анализа

Milk and milk products.
Methods of microbiological analysis

ГОСТ
9225—84

МКС 07.100.30
67.100.10
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на молоко и молочные продукты (кроме детских) и устанавливает методы микробиологического анализа.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

1.1. Правила приемки и общие правила отбора проб — по ГОСТ 26809, ГОСТ 3622 и ГОСТ 13928.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Пробы пастеризованного молока и молочных продуктов для микробиологических анализов отбирают до отбора проб для физико-химических и органолептических анализов.

1.3. Пробы для микробиологических анализов отбирают в стерильную посуду с помощью стерильных приспособлений.

1.4. Отбор проб и перемешивание продукта перед отбором производят отборником, черпаком, ложкой, металлической трубкой, щупом, шпателем или другим соответствующим приспособлением, которые каждый раз перед использованием должны быть простерилизованы фламбированием или в автоклаве.

При отборе проб сырого молока для определения редуктазы допускается обработка металлической трубы или пробника пропариванием, кипячением или хлорированием с последующим ополаскиванием питьевой водой.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.5. Отбор проб продуктов для микробиологического анализа

1.5.1 Молоко заготовляемое

Объединенную пробу объемом 500 см³ составляют из точечных проб, отобранных из каждой фляги или цистерны после органолептической оценки молока и рассортировки его по кислотности предельным методом по ГОСТ 3624. Для проведения редуктазной пробы и пробы на наличие ингибитирующих веществ из объединенной пробы молока выделяют пробу объемом 50—60 см³.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.5.2 Молоко и сливки пастеризованные, сметана в транспортной таре

От продукции, попавшей в выборку после тщательного перемешивания стерильной мутовкой или черпаком, отбирают 50—60 см³ продукта в стерильную посуду и закрывают стерильной пробкой.

1.5.3 Мороженое в транспортной таре

От продукции, попавшей в выборку, стерильной ложкой снимают верхний слой толщиной не менее 2,5 см, после чего стерильным щупом или ложкой отбирают пробу массой 40—50 г в стерильную посуду и закрывают стерильной пробкой.

1.5.4. Творог и творожные изделия

От продукции, попавшей в выборку в потребительской таре, отбирают для анализа 15—20 г (включая и поверхностный слой). Отобранный пробу помещают в стерильную посуду, которую закрывают стерильной пробкой.

В продукции, попавшей в выборку в транспортной таре, перед отбором пробы верхний слой продукта зачищают. Пробу отбирают стерильным щупом на расстоянии 3—5 см от края, направляя щуп наклонно к противоположной стороне и опуская на $\frac{3}{4}$ его длины. Из столбика продукта на щупе отбирают стерильным шпателем 15—20 г творога или творожных изделий и помещают в стерильную посуду, которую закрывают стерильной пробкой.

1.5.5. Масло

От продукции, попавшей в выборку в потребительской таре, отбирают для анализа стерильным шпателем 15—20 г (включая поверхностный слой). Отобранный пробу помещают в стерильную посуду, которую закрывают стерильной пробкой.

От продукции, попавшей в выборку в транспортной таре, пробу отбирают стерильным щупом на расстоянии 3—5 см от края, направляя щуп к противоположной стороне и опуская на $\frac{3}{4}$ его длины.

Из столбика масла на щупе отбирают стерильным шпателем 15—20 г масла и помещают в стерильную посуду. Оставшийся после отбора пробы столбик масла на щупе возвращают на прежнее место, а поверхность масла аккуратно задельывают.

1.5.6. Сыр

В продукции, попавшей в выборку, в намеченном месте отбора пробы поверхность сыра прижигают нагретым ножом или шпателем. Стерильный щуп вводят наклонно в середину головки на $\frac{3}{4}$ его длины. Из столбика сыра на щупе отбирают стерильным шпателем 15—20 г сыра и помещают в стерильную посуду с притертой или ватной пробкой или стерильную чашку Петри с крышкой. Верхнюю часть столбика сыра на щупе возвращают на прежнее место, поверхность сыра заливают подогретым до (110 ± 10) °С парафином или оплавляют нагретой металлической пластиной.

1.5.7. Сыр плавленый

От продукции, попавшей в выборку, из разных мест сыра (включая поверхностный слой) профламбированным ланцетом отбирают на анализ 15—20 г продукта и помещают в стерильную посуду.

1.5.8. Сгущенные молочные консервы в транспортной таре

От продукции, попавшей в выборку, стерильной трубкой или черпаком отбирают на анализ 40—50 г продукта в стерильную посуду.

1.5.9. Сухие молочные продукты в транспортной таре

От продукции, попавшей в выборку, отбирают на анализ 40—50 г продукта в стерильную посуду с плотно закрывающейся крышкой или пробкой.

1.5.10. Молоко сгущенное стерилизованное

В продукции, попавшей в выборку, анализы проводят отдельно в каждой банке.

1.5.11. От молока и сливок пастеризованных, сметаны, мороженого, сгущенных молочных консервов, сухих молочных продуктов, попавших в выборку в потребительской таре, используют в качестве пробы для анализа по одной единице потребительской тары с продукцией.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.6. Посуду с пробой или пробу в потребительской таре снабжают этикеткой, на которой указывают:

номер пробы;

наименование и сорт продукта (при наличии);

номер и объем партии;

день и час отбора пробы;

должность и подпись лица, отдавшего пробу;

обозначение нормативного документа, по которому вырабатывался продукт.

1.7. Пробу, отправляемую в лабораторию вне данного предприятия, пломбируют или опечатывают и снабжают этикеткой, на которой указывают:

номер пробы;

наименование предприятия-изготовителя;

наименование и сорт продукта (при наличии);

номер и объем партии;