

ГОСТ 3622—68

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

---

# МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## ОТБОР ПРОБ И ПОДГОТОВКА ИХ К ИСПЫТАНИЮ



Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

## МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## Отбор проб и подготовка их к испытанию\*

Milk and milk products. Sampling and preparation of samples for testing

ГОСТ  
3622—68Взамен  
ГОСТ 3622—57

МКС 67.100.10

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 25 сентября 1968 г. № 5 дата введения установлена

с 01.07.69

Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2330

Настоящий стандарт распространяется на молоко, молочный напиток, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженого, устанавливает правила отбора проб и подготовки их к физико-химическим испытаниям и органолептической оценке при выпуске продукции из производства, на базах, холодильниках, при хранении и реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

Применение правил предусматривается в стандартах и технических условиях, устанавливающих технические требования на продукцию.

(Поправка)\*\*.

## 1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

1.1. Под однородной партией понимают:

а) молоко (цельное, повышенной жирности, топленое, витаминизированное, обезжиренное), молочный напиток, сливки, молочные и сливочные напитки одной жирности, выпущенные с одного молочного предприятия, одинаково обработанные (пастеризованные, стерилизованные), одного наименования, выработанные в одну рабочую смену, расфасованные в однородную тару из одного молокохранительного танка, ванны;

б) кисломолочные продукты одного наименования, выработанные на одном предприятии и расфасованные в однородную тару и в одну рабочую смену из одного танка или ванны;

в) сметану одного наименования, одного сорта, одной жирности, выработанную на одном предприятии, расфасованную в однородную тару в одну рабочую смену из одной ванны или танка;

г) творог одного вида, сорта, одной жирности, выработанный на одном предприятии, расфасованный в однородную тару в одну рабочую смену из одной ванны;

д) творожные продукты и творожные полуфабрикаты одного наименования, одной жирности, выработанные на одном предприятии, расфасованные в однородную тару из одного замеса в одну рабочую смену;

е) мороженое одного наименования, выработанное на одном предприятии (цехе), расфасованное в однородную расфасовку в одну рабочую смену из смеси одного танка или ванны;

\* В части правил приемки, методов отбора и подготовки проб к анализу заменен на ГОСТ 26809—86.

\*\* Действует только на территории Российской Федерации.

## С. 2 ГОСТ 3622—68

- ж) масло (сливочное, вологодское, с наполнителями) и масляная паста, сливки одного вида и сорта, выработанные на одном предприятии (в цехе) в однородной расфасовке;
  - при изготовлении способом сбивания — одной сбойки;
  - при поточном способе производства — выработанное из сливок одной ванны;
- з) масло коровье топленое одного сорта, выработанное на одном предприятии, расфасованное в однородную тару из одного котла;
- и) сыры одного наименования, вида и сорта, одной жирности, варки, выработанные на одном молочном предприятии;
- к) сыры плавленые, пластические, топленые одного наименования, одного вида, одной жирности, выработанные на одном предприятии в одну рабочую смену и расфасованные из одной плавки в однородную тару;
- л) казеин (пищевой и технический) одного наименования, сорта, вида, выработанный на одном предприятии (цехе), одной сушки;
- м) молочные консервы и сухие молочные продукты одного вида в однородной расфасовке, одной варки или сушки, выработанные на одном предприятии;
- н) молочный сахар одного сорта, одной сушки, выработанный на одном предприятии.

### **(Поправка)\*.**

1.2. Средней пробой называется часть продукта, отобранная от контролируемых единиц упаковки партии в одну посуду.

1.3. Средним образцом называется определенная часть средней пробы, выделенная для лабораторного испытания.

1.4. Единицей упаковки считают флягу, ящик, металлическую корзину, бочку, барабан, отсек автомобильной цистерны и другие виды упаковок, предусматриваемые стандартами и техническими условиями.

## 2. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОТБОРА ПРОБ

### 2.1. (Исключен, Изм. № 1).

2.2. Отбор проб производят после проверки состояния тары и установления однородности партии. В случае смешения партий продукцию рассортировывают на однородные партии.

2.3. Осматривают всю партию полностью и отмечают недостатки в состоянии тары (неисправность тары, отсутствие пломб, загрязнение, наличие плесени, утечки, отсутствие маркировки или неясная маркировка и пр.).

2.4. От продуктов, доставленных в поврежденной таре, пробы отбирают отдельно.

2.5. Пробы отбирают от продуктов, упакованных только в исправную тару.

2.6. Отбор проб для микробиологического анализа молока и молочных продуктов производят по ГОСТ 9225—84.

2.7. Правила отбора проб и величина средней пробы для лабораторного исследования зависят от вида продукта и характера исследования.

2.8. По соглашению сторон количество контролируемых единиц упаковки и отбираемых проб может быть увеличено.

2.9. Отсчет контролируемых единиц упаковки производят в выборочном порядке по нормам настоящего стандарта.

2.10. Перед вскрытием контролируемых мест крышки фляг, кадок, бочек и наружные стенки тары очищают, промывают или протирают.

2.11. Органолептические показатели молока и молочных продуктов оценивают по каждой контролируемой единице упаковки отдельно.

2.12. В случае обнаружения в молоке и молочных продуктах химикалий, посторонних веществ, плесени вскрывают и осматривают все единицы упаковки данной партии.

2.13. Оценку химических показателей производят на основании лабораторного исследования среднего образца каждой однородной партии.

2.14. Отбор проб жидких продуктов производят кружкой с удлиненной ручкой вместимостью 0,5; 0,25 дм<sup>3</sup> черпаком или металлической цилиндрической трубкой с отверстиями по концам диаметром 9 мм.

---

\* Действует только на территории Российской Федерации.

Отбор проб полутвердых, твердых и сыпучих продуктов производят специальными щупами, шпателями, ножами.

2.15. Металлические приборы должны быть изготовлены из нержавеющей стали, алюминия или покрыты антикоррозионным сплавом, разрешенным Министерством здравоохранения СССР для пищевой промышленности. Не допускается применять ржавые, неисправные или загрязненные приборы.

2.16. Образцы продуктов в мелкой расфасовке направляют в лабораторию в той же упаковке.

2.17. Образцы жидких продуктов (молоко, сливки), отобранные из танков, цистерн, фляг, помещают в чистую стеклянную посуду.

2.18. Образцы других молочных продуктов (сметана, масло, сыр, сгущенное молоко, творог, сухие молочные продукты и т. д.) помещают в чистую стеклянную, металлическую или фарфоровую посуду соответствующей формы и вместимости, удобную для проведения исследования.

2.19. Посуда должна хорошо закрываться резиновыми или корковыми пробками или завинчивающимися крышками.

2.20. При оценке физико-химических и органолептических показателей молока и молочных продуктов в местной лаборатории завода, на базе или холодильнике допускается отбирать пробы сливочного масла, творога, творожных изделий, казеина, сыров сычужных и плавленых и сметаны в стаканчики или на листок пергаменты или алюминиевой фольги при условии немедленной доставки их в лабораторию для исследования.

2.21. Инвентарь, а также посуда, пробки и крышки для отбора проб должны быть сухими, чистыми и не должны иметь постороннего запаха.

2.22. Температуру продукта измеряют во вскрытых контролируемых единицах упаковки, в зависимости от требований, предусматриваемых стандартами и техническими условиями.

2.22.1. Стеклянные термометры должны иметь оправу, а электрические — сплошную металлическую оболочку на корпусе и проводниках, покрытую антикоррозионным сплавом, не сообщающим продукту металлического привкуса. Проводники должны быть заключены в герметическую трубку.

2.22.2. Температуру молочных продуктов в крупной таре (фляга, барабан, бочка) измеряют на глубине 10—20 см; температуру молочных продуктов в мелкой расфасовке измеряют в центре единицы расфасовки.

2.22.3. Штучный продукт или часть его, деформированная при измерении температуры, должны быть по возможности отобраны в числе проб.

2.23. После измерения температуры проверяют общую массу, объем и количество единиц в контролируемом месте, а также массу продукта в мелкой расфасовке.

2.23.1. Каждую единицу упаковки взвешивают отдельно. Для продукта в мелкой расфасовке определяют общую массу 5—10 шт. (мороженое, сырки и т. п.).

2.23.2. Взвешивание производят на весах соответствующей грузоподъемности. Грузоподъемность весов считается допустимой для взвешивания, если она не превосходит предположительную массу контролируемого места более чем в 10 раз. Точность взвешивания в соответствии с ГОСТ 29329—92.

2.23.3. Чистую массу продукта в бутылках, банках, стаканах определяют следующим образом: освобождают тару от укупорки и этикеток. Вымытую снаружи бутылку, банку или стакан вытирают насухо и взвешивают на весах с ценой деления не более 5 г. Затем бутылку, банку или стакан освобождают от содержимого, тщательно промывают внутри, банку или стакан насухо вытирают, а бутылку переворачивают вверх дном и оставляют в таком положении на 2—3 мин, после чего взвешивают. Чистую массу находят по разности между первым и вторым взвешиванием.

2.23.4. При взвешивании штучных продуктов в бумажной или другой таре на чашку с гирями кладут тот же материал и в таком же количестве, какое употреблено для упаковки проверяемого продукта. С творожных тортов, тортов мороженого с помощью шпателя снимают отделку, переносят во взвешенную баночку с пробкой отдельно. Определяют вес основной массы и отделки.

2.23.5. Объем жидких продуктов (молока, сливок, кисломолочных и др.) в бутылках или пакетах определяют следующим образом: содержимое бутылки или пакета переливают в мерный цилиндр соответствующей вместимости (для бутылок и пакетов: 1 дм<sup>3</sup> — на 1000 см<sup>3</sup>; 0,5 дм<sup>3</sup> — на 500 см<sup>3</sup>; для 0,25 и 0,2 дм<sup>3</sup> — на 250 см<sup>3</sup>), после чего бутылку или пакет держат перевернутыми над цилиндром 2—3 мин для стекания молока, сливок, кисломолочных и других продуктов со стенок. Объем определяют с погрешностью не более 5 см<sup>3</sup>.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.23.6. Для определения объема жидких молочных продуктов в крупной таре чистую массу продукта делят на фактическую плотность.