



Тамак-аш азыктарынын микробиологиясы жана жаныбарлар үчүн тоюттар.

Микробиологиялык изилдөө үчүн баштапкы сусpenзия жана ондогон ажыроолор. 3-бөлүк

**Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных.
Приготовление проб для испытаний, исходных супензий
и десятичных разведений для микробиологических исследований.
Часть 3. Специальные правила для приготовления рыбы
и рыбопродуктов**

(ISO 6887-3:2003, IDT)

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

KMC ISO 6887-3:2011

Предисловие

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономического регулирования Кыргызской Республики

2 ПРИНЯТ приказом ЦСМ от 24 января 2011 г. № 4-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 6887-3:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 3. Специальные правила для приготовления рыбы и рыбопродуктов (Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. Организация по стандартизации не должна нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

ISO 6887-3 подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 9, *Микробиология*.

ISO 6887 состоит из следующих частей под общим наименованием «*Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований*»:

- *Часть 1. Общие правила приготовления исходной суспензии и десятичных разведений*
- *Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов*
- *Часть 3. Специальные правила для приготовления рыбы и рыбных продуктов*
- Часть 4. Специальные правила для приготовления продуктов, кроме молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов и рыбы и рыбопродуктов)*

4 ВВЕДЕН впервые

© ЦСМ, 2012

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЦСМ при МЭР КР

Содержание

1	Область применения.....	1
2	Нормативные ссылки	2
3	Термины и определения.....	2
4	Принцип	3
5	Разбавители	3
5.1	Основные материалы.....	3
5.2	Разбавители для общего использования	3
5.3	Разбавители для специальных целей	4
5.4	Распределение и стерилизация разбавителя	4
6	Аппаратура	4
7	Приготовление проб	5
7.1	Замороженные продукты	5
7.2	Твердые и сухие продукты	5
7.3	Жидкие и невязкие продукты	5
7.4	Гетерогенные продукты	5
8	Общие методики.....	6
8.1	Общие положения	6
8.2	Общий случай для кислых продуктов.....	6
8.3	Пищевые продукты с высоким содержанием жира (например, более 20 % общей массы составляет жир).....	6
9	Специальные методики.....	6
9.1	Свежие рыба, ракообразные, моллюски и другие продукты	6
9.2	Подвергнутые технологической обработке рыба, ракообразные, моллюски и другие продукты	8
9.3	Замороженные рыба, ракообразные, моллюски и другие продукты	9
10	Последующие десятичные разведения.....	9
	Библиография	11

