

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Тамак-аш азыктарынын микробиологиясы жана жаныбарлар үчүн тоюттар. Сыноо, баштапкы суспензия үчүн байкоону даярдоо жана биологиялық изилдөө үчүн ондогон бөлүүлөр.

**4-белүк. Сүттөн жана сүт азыктарынан, эттен жана эт азыктарынан жана балык азыктарынан башка даярдалган азыктар үчүн атайын эреже**

**Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных.  
Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий  
и десятичных разведений для микробиологических исследований.  
Часть 4. Специальные правила для приготовления продуктов,  
кроме молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов  
и рыбы и рыбопродуктов**

(ISO 6887-4:2003, IDT)

**Издание официальное**

**ЦСМ**

**Бишкек**

# **KMC ISO 6887-4:2011**

## **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 7 июня 2011 г. № 48-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 6887-4:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 4. Специальные правила для приготовления продуктов, кроме молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов и 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 6887-4 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

## Содержание

1	Область применения.....	1
2	Нормативные ссылки .....	2
3	Термины и определения.....	2
4	Принцип .....	2
5	Разбавители .....	3
5.1	Основные материалы .....	3
5.2	Разбавители для общего использования .....	3
5.3	Разбавители для специальных целей.....	3
5.4	Распределение и стерилизация разбавителя .....	4
6	Аппаратура.....	4
7	Приготовление проб .....	4
7.1	Замороженные продукты .....	4
7.2	Твердые и сухие продукты .....	5
7.3	Жидкие и невязкие продукты .....	5
7.4	Гетерогенные продукты .....	5
8	Общие методики .....	5
8.1	Общие положения .....	5
8.2	Общий случай для кислых продуктов.....	5
8.3	Пищевые продукты с высоким содержанием жира, кроме маргарина и пастообразных продуктов (например, более 20 % общей массы составляет жир).....	5
9	Специальные методики.....	6
9.1	Мука, зерно хлебных злаков, отходы переработки зерна, корма для животных и кормовой жмых .....	6
9.2	Очень твердые продукты (например, кассава).....	6
9.3	Желатин (гранулированный или листовой).....	6
9.4	Маргарин и пастообразные продукты.....	7
9.5	Обезвоженные продукты .....	8
9.6	Яйцепродукты.....	9
9.7	Ферментированные продукты (продукты, содержащие живые организмы) .....	12
9.8	Мучные кондитерские изделия и торты.....	12
10	Последующие десятичные разведения.....	12
	Библиография .....	

