

и. Кошар

НИОСИТР ЦСМ КЭР МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

ГОСТ 30712-2001

РЦСМ НГИ
КСИ

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Методы микробиологического анализа

Издание официальное

ИЦС "КЫРГЫЗСТАНДАРТА"
Внесена поправка
Осн. ИУС № 7 2004

38.1/0

БЗ 5-2000/119

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИ ПБиВП), Техническим комитетом ТК 335 «Методы испытаний агропромышленной продукции на безопасность», Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 19 от 24 мая 2001 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 31 июля 2001 г. № 304-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30712—2001 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 2002 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2001

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Отбор и подготовка проб	2
4 Средства измерений, вспомогательные устройства, реактивы, материалы	2
5 Подготовка к проведению анализов	4
5.1 Подготовка посуды	4
5.2 Приготовление реактивов и растворов	4
5.3 Приготовление питательных сред	4
5.4 Подготовка мембранных фильтров и фильтровального прибора	5
6 Методы анализа	6
6.1 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	6
6.2 Определение количества мезофильных аэробных микроорганизмов	7
6.3 Определение бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	7
6.4 Определение дрожжей и плесневых грибов	9

