

ГОСТ 30364.0—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ

МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА



Издание официальное

БЗ 2—98/374

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ

Методы отбора проб и органолептического анализа

Egg products.
Methods of sampling and organoleptic analysis

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на жидкие и сухие яичные продукты, изготовленные из куриных яиц и предназначенные для пищевых целей, и устанавливает методы отбора проб и органолептического анализа яичных продуктов.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3309—84 Часы настольные и настенные балансовые механические. Общие технические условия

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Технические условия

ГОСТ 17151—81 Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия

ГОСТ 24104—88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29228—91 Посуда лабораторная. Пипетки градуированные. Часть 2. Пипетки градуированные без установленного времени ожидания

ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия

3 МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

3.1 Общие требования

3.1.1 Отбор проб проводит специалист, прошедший специальную подготовку и имеющий полномочия от заинтересованных сторон. Он действует самостоятельно и без постороннего вмешательства. Специалисту по отбору проб могут оказывать помощь другие лица, но с него ответственность не снимается. Специалист по отбору проб и его помощники должны принять соответствующие меры, чтобы предохранить от загрязнения и заражения пробы и всю партию продукта.

При отборе проб могут присутствовать представители заинтересованных сторон.

3.1.2 При отправке проб на анализ в лабораторию к ним должен быть приложен протокол отбора проб (акт, направление), подписанный специалистом, отбравшим пробу, и представителями заинтересованных сторон, если они при этом присутствовали.

Протокол отбора проб (акт, направление) должен содержать следующие данные:

- место, дату и время отбора проб;
- наименование продукта и обозначение настоящего стандарта;
- наименование предприятия-изготовителя или поставщика;
- фамилию и адрес специалиста по отбору проб и представителей заинтересованных сторон (при наличии);
- характеристику партии, включая общее количество и количество единиц продукции, составляющих партию;
- количество отобранных проб;
- вид упаковки пробы;
- температуру пробы (для мороженых яичных продуктов).

В протоколе отбора проб необходимо указать все соответствующие условия или обстоятельства, которые могли повлиять на отбор проб (состояние упаковки, окружающей среды, температуру продукции и проб, другие данные, касающиеся отбираемого продукта), тип анализа.

3.1.3 Каждую пробу помещают в отдельную емкость и если отправляют в лабораторию на анализ, то печатают и снабжают этикеткой. На этикетке несмываемой краской четко указывают следующие данные:

- наименование продукта;
- номер пробы и партии;
- фамилию и подпись специалиста, проводившего отбор проб;
- упаковочную единицу, из которой взята проба;
- тип анализа (контроля);
- температуру пробы в момент ее отбора (для мороженых яичных продуктов);
- дату, время и место отбора проб.

3.1.4 Пробы для микробиологического контроля следует отбирать в первую очередь. Аппаратура и емкости, применяемые для отбора проб для микробиологического контроля, должны быть чистыми и стерильными.

3.1.5 Аппаратура для отбора проб для органолептического анализа, физико-химического контроля должна быть сухой, чистой и без постороннего запаха. Емкость для отбора проб должна быть изготовлена из стекла, фарфора или пленочных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для хранения пищевых продуктов.

Емкость должна иметь соответствующую вместимость и плотно закрываться притертой пробкой; горловина пленочного пакета должна быть зафиксирована перевязочным материалом, при этом верхнюю часть пакета собирают в пучок, перегибают и плотно завязывают. В закрытом состоянии емкость для отбора проб должна быть воздухонепроницаемой и непроницаемой для влаги.

Размеры емкости для хранения проб должны позволять тщательно смешивать пробу внутри самой емкости. В случае замораживания пробы емкость должна быть рассчитана на последующее расширение.

3.2 Техника отбора проб

3.2.1 Средства контроля

Нож для вскрытия металлических банок по нормативному документу.

Пробоотборник в виде масляного шупа, шупа, ложки, черпака по нормативному документу, вместимостью до 200 г.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 200 г и допускаемой погрешностью ± 2 мг.

Емкость стеклянная, фарфоровая вместимостью до 1000 см³.

Поршень (механическая мешалка).

Пакеты из полимерных пленочных материалов

Допускается применение других средств контроля с метрологическими характеристиками не хуже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

3.2.2 Отбор проб жидких яичных продуктов

3.2.2.1 Из разных мест каждой, отобранной в выборку упаковочной единицы, по ГОСТ 30363 (5.4), отбирают стерильным пробоотборником не менее трех проб (столбиков) продукта. Масса точечной пробы должна быть не более 200 г.

3.2.2.2 Отобранные пробы соединяют в стерильной емкости, мороженые размораживают,

тщательно перемешивают и получают объединенную пробу, которую помещают в стерильную посуду с притертой пробкой.

3.2.2.3 Из объединенной пробы отбирают не менее 200 г для проведения органолептических анализов.

3.2.3 *Отбор проб сухих яичных продуктов*

3.2.3.1 Из выборки по ГОСТ 30363 (5.4) после вскрытия упаковки стерильным пробоотборником отбирают не менее трех точечных проб, взятых из каждой единицы упаковки в равном количестве.

Масса точечной пробы должна быть не более 200 г.

3.2.3.2 Отобранные пробы соединяют в стерильной емкости, тщательно перемешивают и получают объединенную пробу.

3.2.3.3 Объединенную пробу сухих яичных продуктов делят на две равные части, которые помещают в чистые стерильные емкости. Одну часть направляют в лабораторию для анализа, другую пломбируют, снабжают этикеткой и хранят 10 дней при температуре не выше 18 °С и относительной влажности (70 ± 5) % на случай возникновения разногласий при определении качества сухих яичных продуктов.

3.2.3.4 Из объединенной пробы отбирают не менее 50 г для проведения органолептических анализов.

3.3 *Хранение и транспортирование проб*

3.3.1 Пробы жидких яичных продуктов хранят при температуре не выше 5 °С, мороженых — минус 18 °С и сухих — 18 °С.

3.3.2 Анализ жидких яичных продуктов должен быть проведен в течение 24 ч после отбора проб, сухих и мороженых — в течение 72 ч.

3.3.3 Пробы во время транспортирования следует предохранять от боя и повреждения тары, загрязнений, влияния солнечных излучений.

Время транспортирования включается в срок хранения.

Температура проб во время транспортирования не должна превышать температуры хранения.

4 МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЖИДКИХ ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

4.1 *Определение внешнего вида, цвета и консистенции*

4.1.1 *Средства контроля*

Термометр стеклянный со смачивающей жидкостью по ГОСТ 28498 диапазоном измерения от 0 до 100 °С с погрешностью измерения ± 1 °С.

Стакан В-1-100 или В-2-100, Н-1-100, Н-2-100 по ГОСТ 25336.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026.

Часы по ГОСТ 3309.

Палочка стеклянная.

Допускается применение других средств контроля с метрологическими характеристиками не хуже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

Применение ртутных термометров не допускается.

4.1.2 *Подготовка к анализу*

Размораживание яичных мороженых продуктов, упакованных в стеклянный стакан, проводят путем погружения в воду температурой 20 °С или в воздухе при температуре не ниже 24 °С по достижении температуры в массе продукта 20 °С.

После размораживания яичные продукты осторожно перемешивают стеклянной палочкой в течение 2—3 мин, не допуская пенообразования.

4.1.3 *Проведение анализа*

Цвет мороженого продукта определяют визуально после вскрытия упаковки.

100 см³ жидкого яичного продукта наливают в стеклянный стакан, ставят на лист белой бумаги и визуально определяют внешний вид, цвет и консистенцию.

4.1.4 *Обработка результатов*

Внешний вид, цвет и консистенцию продукта сравнивают с показателями по ГОСТ 30363.