

Р Д С М И Т И
КОН. ОБЩЕИЗДАТЕЛЬСКИЙ



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

САХАР

МЕТОДЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

ГОСТ 26968—86

Издание официальное

1. Отбор проб сахара для микробиологического анализа производится по ГОСТ 1299—85 и ГОСТ 26968—86.

Продукты отбирают асептичным способом, исключившим микробное загрязнение продукта окружающей средой.

Для отбора проб жидкого сахара из резервуара, оснащенного краном, края сосуда промывают выдержкой в течение 30 минут этиловым спиртом, и обливают в два приема. Затем выпускают до 50 см³ жидкого сахара (в зависимости от вместимости резервуара и диаметра крана) в стерильную посуду. Этот отбор проб в посуду занимает 3/4 от объема.

Широкогорлую посуду закрывают асептичным способом, стерильной бумагой или клееной прокладкой с герметичной прокладкой. Банки закрывают крышками, предварительно обработанными этиловым спиртом, маркируют этикетками с указанием номера резервуара и крана, даты отбора проб и доставляют на анализ.

2. Пробу отбирают стерильным прободержателем в стерильную посуду (банки, полулитровые бутылки).

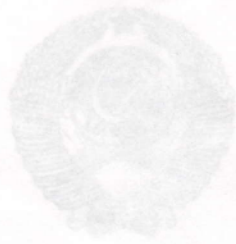
Посуду, инструменты и материалы, контактирующие с продуктом во время отбора проб, предварительно стерилизуют одним из указанных способов:

насыщенным паром в стерилизаторе при температуре $(121 \pm 2)^\circ\text{C}$ в течение 15 мин;

горячим воздухом в стерилизаторе с принудительной циркуляцией воздуха при температуре $170\text{--}175^\circ\text{C}$ в течение 60 мин;

БЗ 9—97

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

САХАР

МЕТОДЫ МИКРОБНОГО ИЛИ ПЕЧЕКОГО АНАЛИЗА

ГОСТ 26988-86

Исходные сведения

НИИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО
МОСКВА

12/87

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

САХАР

Методы микробиологического анализа

Sugar.

Methods of microbiological analysis

ГОСТ

26968—86*

ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 1 августа 1986 г. № 2321 дата введения установлена

с 01.07.87

Ограничение срока действия снято по протоколу Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и жидкий сахар и устанавливает методы определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, количества дрожжей и плесневых грибов.

Методы основаны на высеве определенного количества раствора сахара в агаризованную питательную среду, выращивании посевов, подсчете всех выросших видимых колоний, а для дрожжей и плесневых грибов — колоний, типичных по макро- или микроскопической морфологии и определении микроорганизмов в 1 г сахара.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ

1.1. Отбор проб сахара для микробиологического анализа проводят по ГОСТ 12569—85 и ГОСТ 26668—85.

Пробы от продуктов отбирают асептическим способом, исключая микробное загрязнение продукта из окружающей среды.

При отборе проб жидкого сахара из резервуара, оснащенного краном, кран сначала промывают, вытирают ватой, пропитанной этиловым спиртом, и обжигают в пламени. Затем выпускают до 500 см³ жидкого сахара (в зависимости от вместимости резервуара и диаметра крана) и только после этого отбирают пробы в посуду, заполняя 3/4 ее объема.

Широкогорлую посуду закрывают ватными пробками, сверху пробки накладывают чистую бумагу и плотно прижимают ее к горлу посуды. Банки закрывают крышками, предварительно обработанными этиловым спиртом, маркируют этикетками с указанием номера резервуара и крана, даты отбора проб и доставляют на анализ.

1.2. Пробы отбирают стерильным пробоотборником в стерильную посуду (банки, полиэтиленовые пакеты).

Посуду, инструменты и материалы, соприкасающиеся с продуктами во время отбора проб, предварительно стерилизуют одним из следующих способов:

насыщенным паром в стерилизаторе при температуре $(121 \pm 2)^\circ\text{C}$ 30 мин;

горячим воздухом в стерилизаторе: с принудительной циркуляцией воздуха при температуре 170—175 °C в течение 60 мин;

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

* Переиздание (март 1998 г.) с Изменением № 1, утвержденным в апреле 1995 г. (ИУС 7—95)

© Издательство стандартов, 1987
© ИПК Издательство стандартов, 1998

без принудительной циркуляции воздуха при температуре 180—185 °С в течение 15 мин, при температуре 165—170 °С в течение 120 мин.

Допускается инструменты обрабатывать погружением в этиловый спирт с последующим обжиганием.

1.3. Отобранные пробы, предназначенные для анализа вне предприятия-изготовителя, пломбируют и опечатывают печатью организации, отвечающей за контролируемую продукцию, и транспортируют в лабораторию. Пробы снабжают актом отбора проб, в котором указывают наименования продукта, предприятия-изготовителя, номер партии, дату отбора проб, цель микробиологического анализа, подписи лиц, отбравших пробу. Время перевозки до 12 ч с момента отбора проб.

Отбор, транспортирование в лабораторию и вскрытие проб проводят в условиях, исключающих вторичную микробильную обсеменность сахара, в соответствии с методами, утвержденными в установленном порядке.

1.1—1.3. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. Анализ проводят сразу же после доставки сахара в лабораторию.

1.5. Перед вскрытием полиэтиленового пакета с сахаром его перемешивают 10-кратным переворачиванием или круговым движением.

Пробы сахара в полиэтиленовых пакетах вскрывают на столе, предварительно обработанном раствором этилового спирта.

Полиэтиленовые пакеты вскрывают стерильными ножницами, скальпелем или другим инструментом в месте, предварительно обработанном тампоном, смоченным раствором этилового спирта, горлышко банки до и после вскрытия обжигают в пламени спиртовой горелки.

1.6. После вскрытия пакета или банки с сахаром содержимое перемешивают, стерильными ложкой или шпателем отбирают навеску и переносят ее в предварительно взвешенную стерильную посуду.

Навески сахара отбирают немедленно после вскрытия упаковки, в непосредственной близости от огня.

1.5, 1.6. (Измененная редакция, Изм. № 1).

2. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ, РЕАКТИВЫ

2.1. Для проведения анализа используют следующие аппаратуру, материалы и реактивы:

микроскоп;

термостат;

шкаф сушильный с терморегулятором, обеспечивающим нагрев до 190 °С;

баню водяную;

весы лабораторные 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104—88;

рефрактометр;

pH-метр;

колбы 2—100—2 по ГОСТ 1770—74 и колбы Кн-2—250—34 ТС и Кн-2—1000—42 ТС по ГОСТ 25336—82;

палочки стеклянные;

пипетки вместимостью 1, 2 или 5 см³;

пробирки П1—16—150 ХС по ГОСТ 25336—82;

стекла покровные по ГОСТ 6672—75;

стекла предметные по ГОСТ 9284—75;

термометры стеклянные ртутные от 0 до 50 °С и от 50 до 100 °С по ГОСТ 28498—90 и нормативным документам;

цилиндры 1(3)—100 по ГОСТ 1770—74;

чашки ЦБН-2 (Петри) по ГОСТ 25336—82;

бумагу фильтровальную по ГОСТ 12026—76;

вату медицинскую гигроскопическую по ГОСТ 5556—81;

марлю медицинскую по ГОСТ 9412—93;

лупу складную карманную по ГОСТ 25706—83;

ножи и скальпели медицинские по ГОСТ 21240—89;

пинцеты по ГОСТ 21241—89;

спиртовку по ГОСТ 25336—82 или газовую горелку;

мясо-пептонный бульон (МПБ);

агар микробиологический по ГОСТ 17206—96;

воду дистиллированную по ГОСТ 6709—72;