

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р ИСО
707—
2010

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Руководство по отбору проб

ISO 707:2008
Milk and milk products —
Guidance on sampling
(IDT)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН ОАО «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») и Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИМС» Россельхозакадемии) на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 335 «Методы испытаний агропромышленной продукции на безопасность»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 687-ст

4 Настоящий стандарт является идентичным по отношению к международному стандарту ИСО 707:2008 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб» (ISO 707:2008 «Milk and milk products — Guidance on sampling»).

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов ссылочным национальным стандартам Российской Федерации (и действующим в этом качестве межгосударственным стандартам) приведены в дополнительном приложении ДА

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Термины и определения	1
4	Общие положения	1
5	Оборудование	2
6	Отбор проб	4
7	Консервирование проб	4
8	Хранение и транспортирование проб	4
9	Молоко и жидкие молочные продукты	5
10	Сгущенное молоко без сахара, сгущенное молоко с сахаром и молочный концентрат	8
11	Полутвердые и твердые молочные продукты, за исключением сливочного масла и сыра.	10
12	Пищевые льды, льды-полуфабрикаты и другие замороженные молочные продукты	11
13	Сухое молоко и сухие молочные продукты	13
14	Сливочное масло, масляные пасты и др.	14
15	Молочный жир (топленое масло) и аналогичные продукты.	15
16	Сыры	16
Приложение А (справочное) Примеры оборудования для отбора проб и способы отбора проб		19
Приложение В (справочное) Термоизолированная емкость для транспортирования охлажденных, замороженных и быстрозамороженных проб пищевых продуктов		28
Приложение С (справочное) Дополнительная информация, касающаяся использования изолированных транспортных емкостей.		31
Приложение D (справочное) Акт отбора проб на примере сыра.		32
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов ссылочным национальным стандартам Российской Федерации (и действующим в этом качестве межгосударственным стандартам)		35
Библиография		35

Введение

Отбор проб — это операция, требующая пристального внимания, главная цель которой получить для испытаний в должной мере представительную пробу продукта. Если отбор проб выполняется испытательными лабораториями, то ведение записи процедур отбора проб осуществляется в соответствии с документом ИСО/МЭК 17025 [1]. Описание процедур отбора проб также необходимы для дальнейших действий, проводимых в производственных лабораториях, например, при приготовлении пробы для анализа и испытаний. Процедура отбора проб является частью процедуры измерений, но не является частью измерения как такового. Таким образом, она не вносит вклад в неопределенность самих измерений. Существенные изменения разброса, обусловленные процедурами отбора проб, осуществлямыми в лаборатории, оказывают воздействие этих процедур на результаты измерений и тем самым их следует устранять прибавлением соответствующей составляющей к сумме неопределенности измерений. Руководящим документом по данному вопросу является руководство [2].

Процедуры, описанные в настоящем стандарте, являются признанными рекомендуемыми нормами, которых следует придерживаться, насколько это практически возможно. Тем не менее нет возможности изложить однозначные правила, которым надлежит следовать в каждом случае, при этом необходимо использовать имеющиеся навыки и опыт при отборе проб конкретных видов продукции. Во всех случаях должны быть выполнены особые требования к отбору проб, если они определены соответствующим документом и/или они возникают при испытаниях продукции конкретного наименования.

Негомогенность состава и структуры (консистенции) сыра вызывает специфические проблемы при отборе проб. На точность получаемых результатов главным образом влияют неоднородность пробы, размер пробы и метод отбора проб.

Это особенно важно для микробиологических и химических испытаний сыра, так как развитие микрофлоры и физико-химические процессы протекают по-разному в объеме и на поверхности головок сыра. Обычно сырная масса при формировании получает определенную форму конкретных размеров, что может повлиять на процесс развития микроорганизмов. При прессовании формованной сырной массы в нормальных условиях или в условиях, когда влажность, температура и, возможно, состав атмосферного воздуха контролируются, внешние слои головки сыра приобретают замкнутую поверхность, которая при посолке превращается в обезвоженную корку. Под влиянием поваренной соли, усушки и других процессов корка постепенно начинает иметь несколько иной состав, чем внутренние слои головки сыра.

На процесс созревания сыра оказывают влияние температура и влажность помещения, продолжительность созревания, влажность сыра и градиент скорости распределения соли. Во время или после созревания корку сыра можно обрабатывать или она может быть заселена естественным путем требуемыми культурами микроорганизмов. Образующийся слой, в последнем случае называемый сплизью, будет в дальнейшем оказывать влияние на созревание пограничной зоны. Чтобы быть способным принять правильные решения по отбору проб продукта, необходимо иметь специальные знания о созревании сыра. В зависимости от конкретных задач необходимо решать, в какой области головки сыра необходимо отбирать пробы и какое их количество потребуется для испытаний.

По этим причинам стандарт ГОСТ Р ИСО 707 является руководством, а не устанавливает конкретные методы по отбору проб.

Испытуемые пробы, полученные в соответствии с методами, описанными в настоящем стандарте, это «лабораторные пробы», как это определено в 3.1 [3]. Термин «проба для анализа» в соответствии с описанными методами также определен в [3].