Государственный стандарт Союза ССР ГОСТ 27668-88 "Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб" (утв. постановлением Госстандарта СССР от 30 марта 1988 г. N 921)

Flour and bran. Acceptance and sampling methods

Срок действия с 1 июля 1989 г.

до 1 июля 1994 г.

Взамен ГОСТ 9404-60 (разд. I, II, пункты 1-24)

Настоящий стандарт распространяется на муку и отруби (в дальнейшем продукт) и устанавливает правила приемки и методы отбора проб.

Термины, применяемые в стандарте, и пояснения к ним приведены в справочном приложении.

1. Приемка

1.1. Муку и отруби принимают партиями. Под партией понимают любое количество продукта одного вида и сорта, однородное по качеству, предназначенное к одновременной приемке, отгрузке или хранению, в упаковке одного вида или без нее.

При отгрузке продукта данные о качестве указывают в документе установленной формы.

1.2. Для проверки соответствия качества продукта, упакованного в тару, требованиям нормативно-технической документации отбирают выборку.

Объем выборки от партии муки, упакованной в мешки, в зависимости от объема партии продукта, упакованной в мешки, указан в таблице.

Объем выборки от партии муки в групповой упаковке, таре-оборудовании, ящиках и коробках составляет 1% упаковочных единиц, но не менее двух.

Объем партии (количество мешков в партии)	Объем выборки (количество мешков, из которых отбирают точечные пробы)
До 5 включ.	Каждый мешок
Св. 5 > 100 >	Не менее 5
> 100	Не менее 5% от количества мешков в партии

1.3. Проверку соответствия качества неупакованного продукта требованиям нормативно-технической документации проводят по объединенной пробе.

1.4. Приемку партии продукта, состоящей из нескольких автомуковозов, проводят по объединенной пробе от каждого автомуковоза.

1.5. При приемке продукта, упакованного в тару, соответствие тары, упаковки и маркировки требованиям нормативно-технической документации устанавливают по выборке, отобранной по п. 1.2.

1.6. Результаты испытаний распространяют на всю партию.

1.7. При отпуске партии продукта в авто- и вагоны-муковозы в документе, удостоверяющем качество, допускается указывать средние показатели по данным анализов всех смен, в течение которых проводилась загрузка данного силоса.

2. Методы отбора проб

2.1. Аппаратура

Пробоотборники механические с местным, дистанционным и автоматическим управлением и щупы различных конструкций для отбора проб.

Весы с допускаемой погрешностью взвешивания ± 10 г .

Планки деревянные со скошенным ребром.

Совки.

Ковши.

Емкости для проб и навесок.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2.2. Отбор точечных проб

Точечные пробы отбирают пробоотборником или вручную щупом, совком.

2.2.1. Из зашитых мешков, отобранных в соответствии с таблицей, точечные пробы отбирают мешочным щупом из одного угла.

Перед введением щупа в мешок место, в которое будет вводиться щуп, должно быть очищено щеткой.

Щуп вводят по направлению к средней части мешка желобком вниз, затем поворачивают его на 180° и вынимают.

Образовавшееся отверстие заделывают крестообразными движениями острия щупа, сдвигая нити мешка.

2.2.2. От каждой упаковочной единицы, отобранной в соответствии с требованиями п. 1.2, берут один пакет с мукой.

2.2.3. Точечные пробы из технологического потока перемещаемого продукта отбирают автоматическим пробоотборником с таким расчетом, чтобы масса продукта была не менее 50 г от каждой тонны перемещаемого продукта.

2.2.3.1. Допускается точечные пробы из технологического потока перемещаемого продукта отбирать пробоотборником или совком путем пересечения потока периодически, через равные промежутки времени, но не реже, чем через 2 ч.

Масса одной точечной пробы должна быть 200-300 г.

2.2.4. При приемке продукта в цех формирования, бестарного хранения и отпуска муки, в склад бестарного хранения, при передаче на фасование и для переработки, при отпуске на автомобильный и железнодорожный транспорт, а также при внутрискладской перекачке пробы отбирают в соответствии с требованиями пп. 2.2.3 и 2.2.3.1.

2.2.5. Отбор точечных проб при передаче муки из автомуковоза в склад бестарного хранения проводят в соответствии с требованиями пп. 2.2.3 и 2.2.3.1.

Допускается отбирать точечные пробы через специальный патрубок, врезанный в мукопровод, путем открывания запорного крана через равные промежутки времени, но не менее 3 раз.

2.2.6. Допускается отбирать пробы из загруженных автомуковозов через загрузочные люки при помощи щупа из двух слоев насыпи муки: из верхнего - на глубине не менее 10 см от поверхности муки, из нижнего - на глубине до 15 см от основания цистерны.

Отбор проб следует проводить с соблюдением требований безопасности.

2.2.7. Точечные пробы отрубей, хранящихся в складах насыпью, отбирают вагонным или амбарным щупом.

Для отбора точечных проб поверхность насыпи отрубей делят на секции площадью $4-5\ м^2$ каждая.

В каждой секции точечные пробы отбирают из середины при насыпи до 0,75 м из двух слоев - верхнего и нижнего и при насыпи свыше 0,75 м из трех слоев - верхнего, среднего и нижнего.

2.2.8. Точечные пробы отрубей, перевозимых в вагонах и автомобилях насыпью, отбирают во время погрузки (выгрузки) в соответствии с требованиями пп. 2.2.3 и 2.2.3.1.

2.2.9. Масса всех отобранных точечных проб должна быть не менее 2,0 кг.

Если масса продукта в партии не позволяет за один прием получить требуемую массу точечных проб, то количество их увеличивают.

2.3. Составление объединенной пробы

2.3.1. Для составления объединенной пробы все точечные пробы ссыпают в чистую, крепкую, не зараженную вредителями хлебных запасов тару (бутылки, банки с полиэтиленовыми крышками или притертыми пробками, металлические закрывающиеся коробки, полиэтиленовые пакеты).

2.3.2. В тару с объединенной пробой вкладывают этикетку с указанием:

наименования вида и сорта продукта;

наименования предприятия;

даты выбоя и номера смены;

номера склада, вагона или названия судна;

массы партии;

даты отбора пробы;

массы пробы;

подписи лица, отобравшего пробу.

2.4. Выделение средней пробы из объединенной

2.4.1. Масса средней пробы должна быть не менее 2,0 кг. Если масса объединенной пробы не превышает 2,0 кг, то она одновременно является и средней пробой.

Если масса объединенной пробы превышает 2,0 кг, то выделение средней пробы из объединенной проводят ручным способом. Для этого объединенную пробу высыпают на стол с гладкой поверхностью, распределяют продукт в виде квадрата и перемешивают его при помощи двух коротких деревянных планок со скошенным ребром.

Перемешивание проводят так, чтобы продукт, захваченный с противоположных сторон квадрата на планки в правой и левой руке, ссыпался на середину одновременно, образуя после нескольких перемешиваний валик; затем его захватывают с концов валика и одновременно с обеих планок ссыпают на середину. Такое перемешивание проводят 3 раза.

После трехкратного перемешивания объединенную пробу снова распределяют ровным слоем в виде квадрата и при помощи планки делят по диагоналям на четыре треугольника. Из двух противоположных треугольников продукт удаляют, а из двух оставшихся собирают вместе, перемешивают указанным способом и вновь делят на четыре треугольника, из которых два идут для последующего деления до тех лор, пока в двух треугольниках не будет получено примерно 2,0 кг продукта, который и составит среднюю пробу.

2.2.4. Среднюю (среднесменную) пробу продукта просматривают, взвешивают, регистрируют и обозначают порядковым номером, который проставляют в карточке для анализа и во всех документах, относящихся к данной пробе.

2.4.3. Среднюю пробу продукта снова разравнивают и делят по диагоналям на четыре треугольника. Продукт из каждых двух противоположных треугольников собирают в две банки с притертыми пробками и снабжают их этикетками с обозначениями, указанными в п. 2.3.2.

Одну из банок передают на анализ, а вторую опечатывают или пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий между поставщиком и получателем в оценке качества продукта.

2.4.4. Пробы от партий продукта, отгруженных по всем назначениям (кроме местного), необходимо сохранять 1 мес, а при разногласиях пробы хранят до полного рассмотрения разногласий. Пробы от партий продукта, отгруженных на местное снабжение, не сохраняют.

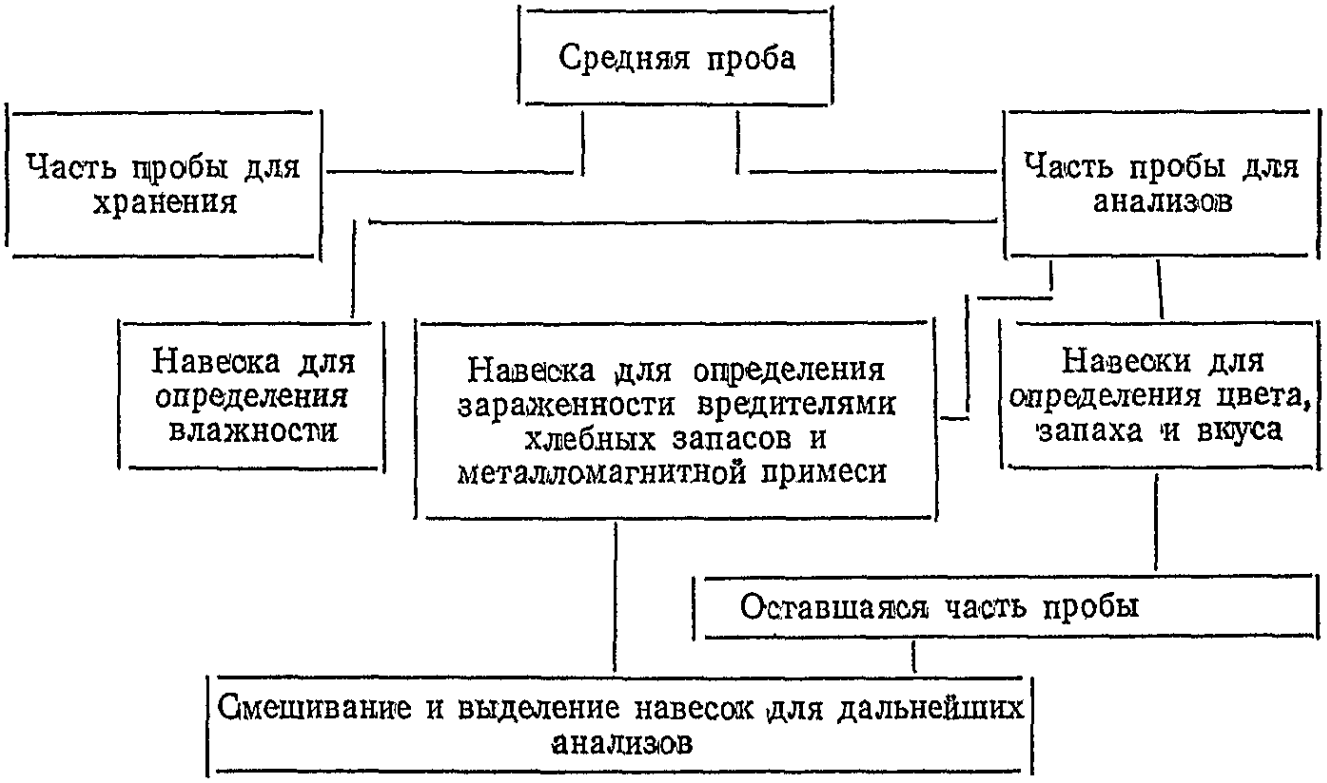
Пробы от партий продукта, отгруженных на экспорт, сохраняют в течение 3 мес при отгрузке железнодорожным транспортом и 6 мес - водным транспортом.

Пробы от партий, поступивших водным транспортом из-за рубежа, сохраняют в течение 3 мес.

2.4.5. Часть средней пробы, по которой проводят анализы, перемешивают трижды, как указано в п. 2.4.1, разравнивают в виде квадрата и из разных мест квадрата совочком отбирают навески. В первую очередь для определения влажности отбирают навеску, которую помещают в склянку с притертой крышкой. Затем отбирают навески для определения других показателей качества.

Если доставленная в лабораторию проба продукта имеет температуру ниже комнатной, то до определения влажности, вкуса, запаха, зараженности ее следует держать в закрытой банке до тех пор, пока она не примет температуру $(23 \pm 5)^{\circ}C$.

2.4.6. Лабораторный анализ проводят в соответствии со схемой.



Приложение
Справочное

Термины, применяемые в стандарте, и пояснения к ним

Термины	Пояснения
Точечная проба	Небольшое количество муки и отрубей, отобранное из одного места за один прием, в определенный момент или промежуток времени, предназначенное для составления объединенной пробы
Объединенная проба	Совокупность всех точечных проб, отобранных из партии муки и отрубей
Средняя проба	Часть объединенной пробы, выделенная для определения качества партии
Навеска	Часть средней пробы, выделенная для определения отдельных показателей качества муки и отрубей
Выборка	Определенное количество штучной продукции, отобранное для контроля из партии продукции