

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Wyroby garmażeryjne Pobieranie próbek	
	BN-85 8150-01	
	Zamiast BN-71/8150-01	
	Grupa katalogowa 1319	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest pobieranie próbek wyrobów garmażeryjnych do badań organoleptycznych, fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy pobieraniu próbek do określenia jakości wyrobów garmażeryjnych znajdujących się w zakładzie produkcyjnym i obrocie towarowym.

1.3. Określenia

1.3.1. partia półproduktu, wyrobu gotowego garmażeryjnego i potrawy kulinarnej — określona ilość wyrobów jednego rodzaju, tej samej klasy jakościowej, w jednakowych opakowaniach lub nie opakowanego, wyprodukowanego w jednym zakładzie, w tym samym dniu, objęta jednym raportem produkcyjnym (bez zwrotu do produkcji) lub dowodem dostawy.

1.3.2. porcja półproduktu, wyrobu gotowego garmażeryjnego i potrawy kulinarnej — określona recepturą najmniejsza ilość wyrobu garmażeryjnego lub potrawy przeznaczona do sprzedaży.

1.3.3. opakowanie bezpośrednio jednostkowe — opakowanie zawierające porcję produktu, np. słoik, torebka, tuba, pudełko, kubek, butelka, powtarzające się jako część partii.

1.3.4. opakowanie bezpośrednio zbiorcze — opakowanie, z którego wyrób garmażeryjny jest na wagę lub na sztuki (taca, półmiski, salaterki, pojemniki, konwie), służące do transportu, przechowywania i demonstrowania towaru do chwili jego sprzedaży.

1.3.5. opakowanie pośrednie — opakowanie zabezpieczające wyroby garmażeryjne znajdujące się w opakowaniach jednostkowych, zawierające określoną ilość opakowań bezpośrednich, np. pudło, karton, skrzynka, pojemnik, taca.

1.3.6. próbka pierwotna — część partii wyrobu garmażeryjnego pobrana jednorazowo z jednego miejsca wyrobu nie pakowanego (batonu, bloku, tacy, pojemnika, konwi) o masie nie mniejszej niż 100 g, a do badań mikrobiologicznych nie mniejszej niż 200 g.

W przypadku wyrobów w opakowaniach jednostkowych próbkę pierwotną stanowi całe opakowanie (torebka foliowa, pudełko plastikowe, kubek plastikowy, słoik, tuba).

W przypadku wyrobów sprzedawanych na sztuki (nie pakowanych) próbkę pierwotną stanowi 1 sztuka wyrobu, (np. pasztecik, krokiet, naleśnik, kanapka).

1.3.7. próbka ogólna — suma wszystkich próbek pierwotnych pobranych z jednej partii określonego wyrobu.

1.3.8. średnia próbka laboratoryjna — część próbki ogólnej reprezentująca średnią jakość danej partii wyrobu, przeznaczona do przeprowadzania badań laboratoryjnych, opakowana i przechowywana w sposób zapewniający jej niezmienność.

2. POBIERANIE PRÓBEK

2.1. Sposób pobierania próbek pierwotnych do próbki ogólnej. Przed przystąpieniem do pobierania próbek należy sprawdzić, czy przedstawiona do oceny partia wyrobu garmażeryjnego zgodna jest z określeniem według 1.3.1.

W przypadku niezgodności należy wyrób podzielić na odrębne partie. Nowy podział należy omówić w protokole pobrania prób. Próbki do badań mikrobiologicznych powinny być pobierane jako pierwsze z opakowania, w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia.

Próbki należy pobierać losowo. W tym celu ustalić w sposób jednoznaczny i bez oglądania opakowania, z których mają być pobrane próbki, a następnie przystąpić do ich pobrania. Opakowania z partii oraz próbki z poszczególnych opakowań należy wybierać z różnych miejsc, w miarę możliwości z dołu, środka i góry lub też z początku, środka i końca.

Od zasady losowego pobierania próbek można odstąpić jedynie w przypadku zaistnienia w trakcie wstępnej oceny:

— uzasadnionego podejrzenia o właściwości produktu mogące zagrażać zdrowiu ludzkiemu,

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów
Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 25 lutego 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1985 poz. 10)

— konieczności laboratoryjnego potwierdzenia podejrzeń o inne właściwości stwarzające podstawę do zakwestionowania partii. W takich przypadkach fakt odstąpienia od zasady losowego pobierania próbek powinien być wraz z uzasadnieniem odnotowany w protokole pobrania.

Próbki ze sztuk dużych w blokach (pasztety, klopsy, pieczenie, bloki) należy wykroić w formie wycinka lub kawałka nie zdejmując warstwy zewnętrznej.

Do badań mikrobiologicznych w przypadku batonów ciętych odcinek stanowiący próbkę pierwotną nie powinien być krótszy (cieńszy) niż 5 cm.

Wyroby o konsystencji płynnej z dodatkiem składników stałych grubo rozdrobnionych będące w stanie gorącym przed pobraniem do badań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych należy wymieszać przez co najmniej 5-krotne zanurzenie w pojemniku mieszadła wprowadzając je wzdłuż jednej ściany od góry do dna, wyjmując je wzdłuż przeciwległej ściany w sposób na tyle szybki, aby wywołać intensywne mieszanie. Tak samo należy postąpić przy pobieraniu próbki z wyrobu zimnego o podobnej konsystencji. Probki pierwotne należy pobrać czystym czerpakiem, przy czym zawartość czerpaka stanowi jedną próbkę pierwotną.

Próbki z tych samych wyrobów lecz zestalonych na skutek wychłodzenia pobrać przez wycięcie nożem bryły reprezentatywnej dla całego opakowania bezpośredniego. Przy pobieraniu próbek z wyrobów warzywnych typu bigosowego oraz wyrobów kaszowych gotowanych na sypko należy postępować analogicznie jak przy pobieraniu próbek z wyrobów płynnych z dodatkiem składników stałych grubo rozdrobnionych w stanie wystudzonym. Z partii wyrobów w formie kawałków (porcji) w sosach, zalewach i galaretach próbkę pierwotną należy pobierać losowo wraz z otaczającym ją sosem, zalewą lub galaretą. Wyroby płynne bez dodatków stałych (zupy czyste, napoje) przed pobraniem próbki należy energicznie wymieszać a następnie pobrać próbkę pierwotną.

2.2. Określenie liczby próbek pierwotnych pobranych do badań

2.2.1. Wyroby garmażeryjne w opakowaniach bezpośrednich zbiorczych (pojemniki, półmiski, tace, salaterki) — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wielkość partii kg	Liczba próbek do badań, sztuk		
	organoleptycznych i fizycznych	chemicznych	mikrobiologicznych
do 100	3	2	2 ¹⁾
101 ÷ 500	4	3	3 ¹⁾
501 ÷ 1000	5	4	4 ¹⁾
powyżej 1000	6	5	5
1) lub 5, jeżeli tak podano w normie przedmiotowej.			

Każdą próbkę pierwotną należy pobrać z innego opakowania bezpośredniego zbiorczego, tzn. ilość pobranych losowo opakowań równa jest liczbie próbek pierwotnych, które należy pobrać wg tabl. 1.

Gdy partię wyrobu stanowi jedno opakowanie bezpośrednie zbiorcze należy pobrać 1 próbkę pierwotną.

Gdy partię wyrobu stanowią dwa lub trzy opakowania bezpośrednie zbiorcze należy pobrać z każdego z nich po jednej próbce pierwotnej.

2.2.2. Wyroby garmażeryjne w opakowaniach bezpośrednich jednostkowych (torebki polietylenowe, pudełka, kubki, tacki aluminiowe, słoiki, butelki, tuby) — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wielkość partii kg	Liczba próbek do badań, sztuk		
	organoleptycznych i fizycznych	chemicznych	mikrobiologicznych
do 100	3	2	2 ¹⁾
101 ÷ 500	4	3	3 ¹⁾
501 ÷ 1000	5	4	4 ¹⁾
powyżej 1000	6	5	5
1) lub 5, jeżeli tak podano w normie przedmiotowej.			

Jeżeli opakowania jednostkowe umieszczone są w opakowaniach pośrednich, każdą próbkę pierwotną, tj. jedno opakowanie jednostkowe należy pobrać z innego opakowania pośredniego, tzn. ilość pobranych losowo opakowań pośrednich równa jest liczbie próbek pierwotnych (liczbie opakowań jednostkowych), które należy pobrać wg tabl. 2.

Gdy partię wyrobu stanowi jedno opakowanie pośrednie należy pobrać dwie próbki pierwotne (2 opakowania jednostkowe) z tego opakowania.

Gdy partię wyrobu stanowią dwa lub trzy opakowania pośrednie należy pobrać po jednej próbce pierwotnej z każdego opakowania pośredniego.

2.2.3. Wyroby garmażeryjne płynne (flaki, cynadry, zupy, klopsiki, w sosach) w opakowaniach bezpośrednich zbiorczych, np. konwiach — wg tabl. 3.

Tablica 3

Liczba opakowań w partii sztuk	Liczba opakowań do pobrania próbek pierwotnych, sztuk		
	organoleptycznych i fizycznych	chemicznych	mikrobiologicznych
do 4	wszystkie	wszystkie	wszystkie
5 ÷ 25	3	3	3 ¹⁾
26 ÷ 50	4	4	4 ¹⁾
powyżej 50	5	5	5
1) lub 5, jeżeli tak podano w normie przedmiotowej.			

2.2.4. Wyroby garmażeryjne sprzedawane na sztuki (gołąbki, papryka faszerowana, paszteciki, krokiety, naleśniki) — wg tabl. 4.

Tablica 4

Wielkość partii sztuk	Liczba próbek do badań, sztuk		
	organoleptycznych i fizycznych	chemicznych	mikrobiologicznych
do 100	3	3	3 ¹⁾
101 ÷ 500	5	5	5
501 ÷ 1000	6	6	6
powyżej 1000	7	7	7
1) lub 5, jeżeli tak podano w normie przedmiotowej.			

2.2.5. Ocena odwoławcza. W przypadkach spornych przy badaniach organoleptycznych liczba próbek pierwotnych może być zwiększona o 50%.

2.2.6. Pobieranie wspólnej próbki do różnych badań. W przypadku gdy przewiduje się przeprowadzenie różnych badań w jednym laboratorium (w jednym miejscu) można — ze względu na oszczędność wyrobu garmażeryjnego — pobrać jedną próbkę do dwóch, trzech rodzajów badań, jeżeli nie stoi to w sprzeczności ze stosowaną kolejnością i obowiązującą metodyką tych badań. W tym przypadku próbka może być mniejsza od sumy próbek pierwotnych przewidzianych łącznie w 2.2, jednak nie mniejsza niż dla badania, w którym przewidziana jest największa ilość próbek pierwotnych.

2.3. Sprzęt i naczynia do pobierania próbek. Sprzęt i naczynia z zamknięciami używane do pobierania próbek pierwotnych i przygotowania średniej próbki powinny być suche, czyste i bez żadnego zapachu. Sprzęt i naczynia powinny być ze szkła, metalu odpornego na korozję lub z tworzyw sztucznych dopuszczalnych dla artykułów spożywczych, odpowiedniego kształtu i pojemności. Stanowią je słoiki, butelki, czerpaki, łyżki wazowe, noże, miseczki, kubki, torebki itp. Naczynia służące do przewozu próbek do miejsca badania powinny być szczelnie zamknięte korkiem szklanym, gumowym, plastikowym lub odpowiednią przykrywą.

Sprzęt i naczynia do pobierania próbek do badań mikrobiologicznych powinny być wyjałowione według jednej z następujących zasad:

— naczynia szklane wyjałowić w suszarce w temperaturze 170°C w czasie nie krótszym niż 1 h, lub w autoklawie w temperaturze 121°C przez 20 min,

— sprzęt wyjałowić przez poddanie działaniu pary ewentualnie wody w temperaturze 100°C przez 1 h (tak wyjałowiony sprzęt powinien być użyty tego samego dnia) lub przez zanurzenie w 70% alkoholu etylowym i opalenie bezpośrednio przed użyciem.

Wyroby będące w opakowaniach jednostkowych należy pobierać do badań w całości.

2.4. Protokół pobrania próbek

Protokół pobrania próbek powinien zawierać:

- a) nazwę producenta,
- b) datę, godzinę i miejsce pobrania próbek,
- c) rodzaj i numer dokumentacji dotyczącej danej partii,
- d) pełną nazwę asortymentową pobranych próbek oraz nr receptury,
- e) wielkość badanej partii i datę produkcji,
- f) określenie co do rodzaju badania,
- g) wielkość próbki (kg, sztuki, litry itp.),
- h) nazwiska, stanowiska służbowe i podpisy osób pobierających próbki oraz osób materialnie odpowiedzialnych.

W protokole należy umieścić następującą informację: Próbkę została pobrana zgodnie z BN-85/8150-01.

2.5. Zabezpieczenie i przekazanie próbek do laboratorium

2.5.1. Pakowanie próbek. Próbkę wyrobów garmażeryjnych przeznaczone do badań organoleptycznych, fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych w przy-

padku, gdy te badania mają być wykonane poza miejscem pobrania próbki należy pakować w następujący sposób:

— próbki z wyrobów w opakowaniach bezpośrednich jednostkowych, przeznaczone do badań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych należy pakować dokładnie w papier pergaminowy, próbek nie wyjmować z opakowań jednostkowych tylko łącznie z nimi przesłać do badań,

— próbki z wyrobów o konsystencji stałej, będące w opakowaniach bezpośrednich zbiorczych przeznaczone do badań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych pakować dokładnie w papier pergaminowy,

— próbki o konsystencji półstałej i płynnej w zależności od rodzaju badań umieścić w naczyniu zgodnie z 2.3,

— próbki do badań mikrobiologicznych pobrać do wyjałowionych naczyń szklanych zgodnie z 2.3.

2.5.2. Znakowanie próbek. Na opakowaniu próbek należy umieścić wyraźny napis zawierający co najmniej następujące dane:

- a) numer zakładu lub sklepu, z którego pochodzi próbka (pieczęć),
- b) pełną nazwę wyrobu,
- c) wielkość pobranej próbki (kg, sztuki, litry itp.),
- d) datę produkcji,
- e) datę i godzinę pobrania próbki,
- f) rodzaj badań, którym ma być poddana próbka,
- g) podpis osoby pobierającej próbkę.

2.5.3. Zabezpieczenie próbek. Próbkę przeznaczone do badań powinny być zabezpieczone w sposób wykluczający pomyłki oraz w sposób chroniący je przed ujemnym wpływem warunków zewnętrznych. Próbkę przeznaczone do przewozu zabezpieczyć w sposób trwały przed ewentualną zamianą, stłuczeniem, zanieczyszczeniem i uszkodzeniem opakowania. Próbkę należy zabezpieczyć przez obwiązanie sznurkiem opakowania. Końce sznurka zaplombować i opieczetować. Dopuszcza się banderolowanie.

2.5.4. Przekazywanie próbek. Pobrane próbki do badań organoleptycznych i mikrobiologicznych należy przekazać do laboratorium w ciągu 1 h, a do badań fizycznych i chemicznych w ciągu 4 h.

Jeżeli przekazanie próbek w tym czasie byłoby niemożliwe, to próbki należy zabezpieczyć i przekazać w warunkach chłodzonych w czasie nie dłuższym niż 6 h do badań organoleptycznych i mikrobiologicznych, z tym, że do badań mikrobiologicznych w temperaturze 0 ÷ 4°C oraz 14 h do badań fizycznych i chemicznych.

Wyroby zamrożone należy przekazać w stanie całkowitego zamrożenia.

2.6. Przygotowanie próbki ogólnej i średniej próbki laboratoryjnej. W przypadku wyrobów garmażeryjnych w osłonkach należy zdjąć osłonki ze wszystkich próbek pierwotnych.

Z próbek pierwotnych wyrobów bezosłonkowych (np. pasztety, klopsy, pieczenie, bloki, kotlety) nie zdejmować warstwy zewnętrznej.

Próbki z drobiu wędzonego, pieczonego, faszerowanego pobrane do badań należy oddzielić od kości.

W przypadku badania parametrów zdrowotnych wyrobu, próbek pierwotnych nie należy łączyć, lecz badać oddzielnie każdą z nich.

Pobrane próbki pierwotne wyrobów o konsystencji płynnej (np. zupy, sosy) z dodatkiem składników stałych grubo rozdrobnionych, wyrobów warzywnych typu bigosowego, wyrobów w formie kawałków w sosach, zalewach i galaretach połączyć w próbkę ogólną, która po wymieszaniu stanowi próbkę laboratoryjną. Próbki pierwotne wyrobów garmażeryjnych bezosłonkowych, (np. pasztety, klopsy, pieczenie, bloki) i osłonkowych połączyć w próbkę ogólną.

Próbkę ogólną należy zmielić dwu- lub trzykrotnie w maszynce do mielenia mięsa lub małym wilku o przekroju oczek sitka około 3 mm, zwracając przy tym uwagę, aby w czasie mielenia nie nastąpiły straty frakcji ciekłej wyrobu.

Wydzielającą się w czasie mielenia ciecz należy możliwie najdokładniej zebrać za pomocą przemielonej już masy stałej wyrobu i całość dokładnie wymieszać. Z tak otrzymanej próbki ogólnej pobrać z kilkunastu miejsc średnią próbkę laboratoryjną o masie nie mniejszej niż 100 g i po ponownym wymieszaniu umieścić w słoju ze szczelnym zamknięciem. Czynność tę można wykonać w miejscu pobrania próbek pierwotnych.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8150-01

a) zmieniono masę próbki pierwotnej do badań chemicznych do 100 g,

b) zmniejszono ilość tabel, w których określa się ilość próbek pierwotnych pobieranych do wszystkich rodzajów badań,

c) sprecyzowano metodykę pobierania i przygotowania średniej próbki laboratoryjnej.

3. Autorzy projektu normy — inż. Halina Rokicka-Lermer — Oddział Wojewódzki SPOŁEM CZSS w Białymstoku, mgr inż. Wojciech Wójcik — Biuro Produkcji SPOŁEM CZSS w Warszawie, mgr inż. Zofia Kudyba — Oddział Wojewódzki SPOŁEM CZSS w Katowicach.