

ГОСТ 26671—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ
И ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ**

**ПОДГОТОВКА ПРОБ
ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ АНАЛИЗОВ**

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ,
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ****Подготовка проб для лабораторных анализов**

Fruit and vegetable products, canned meat and
meat-and-vegetable products. Preparation of
samples for laboratory analyses

МКС 67.050
ОКСТУ 9109

**ГОСТ
26671—85**

**Взамен
ГОСТ 8756.0—70
в части раздела 4
в части продуктов
переработки плодов и
овощей, консервов
мясных и мясорастительных**

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 4 декабря 1985 г. № 3812 дата введения установлена

01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на продукты переработки плодов и овощей (кроме сушеных овощей и фруктов, солений и квашений), мясные и мясорастительные консервы и устанавливает подготовку проб для физико-химических анализов.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 4233—83.

1. Подготовка проб для физико-химических анализов заключается в получении однородной массы продукта путем его измельчения, растирания, перемешивания, в зависимости от вида продукта.

2. Перед измельчением пробы продукта:

в продуктах из косточковых плодов удаляют косточки, в консервах из домашней птицы и дичи — кости, в остальных продуктах удаляют специи, веточки, чашелистики и посторонние примеси; продукты, содержащие животные жиры, нагревают на водяной бане, в термостате или в сушильном шкафу до расплавления жира;

замороженные продукты предварительно размораживают в закрытом сосуде; жидкую фазу, образующуюся при размораживании, добавляют к продукту.

3. Пробу продуктов, в зависимости от консистенции, измельчают с помощью мясорубки, дробилки, гомогенизатора, миксера или ступки до получения однородной массы.

В продуктах, содержащих легко разделяемые жидкую и твердую фазы, измельчению подвергают только твердую фазу, предварительно слив жидкость в стакан, а затем обе фазы объединяют и перемешивают.

Пробы жидких и пюреобразных продуктов однородной консистенции только перемешивают.

4. При подготовке проб продуктов необходимо соблюдать следующие требования:

для определения массовой доли тяжелых металлов в продукте измельчение проводят в аппаратуре из материала, не загрязняющего продукт металлами;

для определения массовой доли витамина С в продукте не допускается контакт пробы продукта с металлическими поверхностями, излишняя его аэрация и нагрев;

для определения массовой доли минеральных примесей в продукте методом флотации пробу продукта перемешивают и измельчают, не подвергая растиранию.

5. Подготовленную пробу продукта помещают в стеклянный сосуд. Для определения витаминов навеску берут сразу после приготовления пробы, а для остальных физико-химических анализов навеску берут по мере необходимости в течение суток. При этом пробу хранят при температуре от 0 до 5 °С.

6. Перед взятием навески для анализа подготовленную пробу продукта тщательно перемешивают.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В.И. Рогачев, С.Ю. Гельфанд, Е.А. Надарая, Т.Н. Медведева, Л.Д. Горелик

ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

Зам. министра В.С. Пененков

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 4 декабря 1985 г. № 3812

3. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

4. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2010 г.