

**МУКА И ОТРУБИ**

**Приемка и методы отбора проб**

Flour and bran.  
Acceptance and sampling methods

**ГОСТ**

**27668—88**

ОКСТУ 9207

---

Дата введения 01.07.89

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. Св. 5 » 100 » » 100	Каждый мешок Не менее 5 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  $\pm 10$  г.

Планки деревянные со скошенным ребром.

Совки.

Ковши.

Емкости для проб и навесок.

(Измененная редакция, Изм. № 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  $180^\circ$  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<sup>2</sup> 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 выбоа 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 пор, 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 каждого 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.

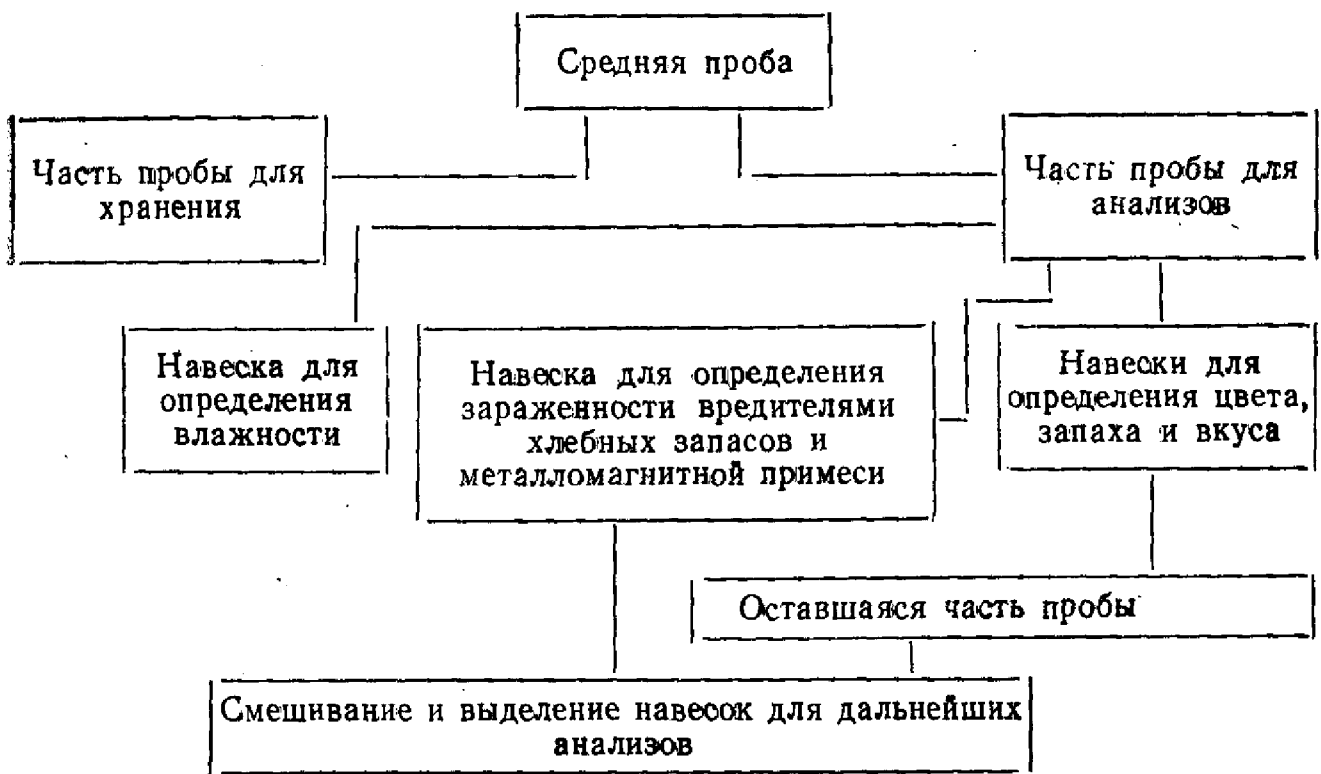
Пробы от партий продукта, отгруженных на экспорт, сохраняют в течение 3 мес при отгрузке железнодорожным транспортом и 6 мес — водным транспортом.

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 крышечкой. 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  $(23 \pm 5) ^\circ\text{C}$ .

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

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством хлебопродуктов СССР

### РАЗРАБОТЧИКИ

К. А. Чурусов, канд. техн. наук (руководитель темы);  
Н. Б. Гержой, канд. техн. наук; А. М. Каменецкая, канд. техн. наук;  
Р. Д. Поландова, канд. техн. наук; А. И. Быстрова, В. К. Сошина

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30.03.88 № 921

**3. ВЗАМЕН** ГОСТ 9404—60 (разд. I, II, пункты 1—24)

**4. ПЕРЕИЗДАНИЕ** (декабрь 1991 г.) с Изменением № 1, утвержденным в октябре 1989 г. (ИУС 1—90)

**Изменение № 2 ГОСТ 27668–88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб**  
**Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 6 от 21.10.94)**

Дата введения 1995-06-01

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.1а (после п. 1.1): «1.1а. Каждая партия муки должна сопровождаться сертификатом или заявлением-декларацией с обязательным указанием в них показателей и норм качества муки, обеспечивающих безопасность данного вида продукции для жизни и здоровья населения».

(ИУС № 4 1995 г.)