31987L0524

28.10.1987 ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ L 306/24

ПЪРВА ДИРЕКТИВА НА КОМИСИЯТА
от 6 октомври 1987 година
относно определяне на методите на Общността за вземане на проби за химически анализ за контрола на консервирани млечни продукти

(87/524/ЕИО)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Директива 85/591/ЕИО на Съвета от 20 септември 1985 г. относно въвеждането на методи на Общността за вземане на проби и анализ за контрола на храните, предназначени за консумация от човека ([1]), и по-специално член 1, параграф 1 от нея,

като има предвид, че Директива 76/118/ЕИО на Съвета от 18 декември 1975 г. за сближаване на законодателството на държавите-членки относно някои изцяло или частично дехидратирани кондензирани млека, предназначени за консумация от човека ([2]), последно изменена с Акта за присъединяване на Испания и Португалия, установява правила на Общността, регулиращи състава, употребата на запазени обозначения, условията за производство и етикетирането на въпросните продукти;

като има предвид, че съгласно член 1, параграф 1 от Директива 85/591/ЕИО проби от такива продукти трябва да бъдат вземани в съответствие с методите на Общността с цел определяне на техния състав, условия на производство, опаковане или етикетиране;

като има предвид, че е желателно да се приеме една първоначална серия от методи за вземане на проби за химически анализ, по отношение на които проучванията са приключени;

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящата директива, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по храните,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

Държавите-членки взимат всички необходими мерки, за да осигурят вземането на проби, посочено в приложението, да се извършва в съответствие с методите, описани в него.

Член 2

Държавите-членки взимат всички необходими мерки, за да се съобразят с настоящата директива най-късно до 6 април 1989 г. Те незабавно уведомяват Комисията за това.

Член 3

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 6 октомври 1987 година.

За Комисията

COCKFIELD

Заместник-председател

([1]) ОВ L 372, 31.12.1985 г., стр. 50.
([2]) ОВ L 24, 30.1.1976 г., стр. 49.

ПРИЛОЖЕНИЕ

МЕТОДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ВЪВ ВРЪЗКА С КОНТРОЛА НА ХИМИЧЕСКИЯ АНАЛИЗ НА НЯКОИ ЧАСТИЧНО ИЛИ НАПЪЛНО ДЕХИДРАТИРАНИ КОНСЕРВИРАНИ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

I. ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ

1. **Административни инструкции**

1.1. *Персонал*

Вземането на проби се извършва от упълномощено квалифицирано лице, както е посочено в нормативните актове на съответната държава-членка.

1.2. *Запечатване и етикетиране на пробите*

Всяка една проба, взета за официална цел, се запечатва на мястото на вземане на пробата и се идентифицира в съответствие с нормативните актове на съответната държава-членка.

1.3. *Двойни проби*

За анализ едновременно се подготвят поне две еквивалентни проби. При запазено право за разработване на съответно законодателство на Общността самата процедура и броят на пробите, които да бъдат вземани, зависи от съответното национално законодателство на всяка държава-членка.

Пробите се изпращат в лабораторията във възможно най-кратък срок след вземането им.

1.4. *Доклад*

Пробите се придружават от доклад, който се изготвя в съответствие със законодателството на съответната държава-членка.

2. **Оборудване за вземане на проби**

Спецификации

Цялото оборудване за вземане на проби се изработва от подходящ материал с необходимата устойчивост. Използваният материал не следва да води до промени в пробата, които да влияят на резултатите при последващия анализ, както и да не предизвиква никакви промени в пробата по време на вземането ѝ. Използването на неръждаема стомана е препоръчително.

Всички повърхности следва да са гладки, без цепнатини и всички ъгли да са заоблени. Оборудването за вземане на проби следва да съответства на изискванията, определени за всеки продукт, от който се взема пробата.

3. **Съдове за вземане на проби**

Спецификации

Съдовете за проби и запушалките им следва да са изработени от такива материали и да имат такава конструкция, които да предпазват по адекватен начин пробата и да не водят до промени в нея, които биха се отразили върху резултата от последващите анализ или изпитване. Към подходящите материали принадлежат стъкло, някои метали и пластмаси. За предпочитане е съдовете да са непрозрачни. Прозрачните или полупрозрачните съдове със съдържанието се съхраняват на тъмно.

Съдовете и запушалките им следва да бъдат чисти и сухи. Формата и вместимостта на съдовете следва да е подходяща съобразно изискванията, определени за продукта, от който се взема пробата.

Могат да се използват съдове от пластмаса, както и съдове за еднократна употреба, ламинати, включително алуминиево фолио, или найлонови торби с подходящо затваряне.

Съдовете, различни от найлонови торби, трябва да се затварят добре посредством запушалка или капачка с винт от метал или пластмаса, при необходимост снабдена с пластмасов уплътнител за херметическо затваряне. Използваните запушалки или уплътнители следва да са неразтворими, неабсорбиращи миризми, устойчиви на мазнини и невъздействащи върху миризмата, вкуса, свойствата или състава на пробата.

Запушалките следва да са изработени от или покрити с неабсорбиращи материали без специфична миризма.

4. **Техника за вземане на проби**

Съдът за вземане на проби се затваря незабавно след вземане на пробата.

5. **Съхранение на пробите**

Препоръчителната температура за съхранение на пробите от различните продукти не надвишава 25 °C.

Температурата и срокът на съхранение трябва да се разглеждат заедно, а не поотделно.

6. **Транспортиране на пробите.**

Пробите се доставят до съответната лаборатория във възможно най-кратък срок (за предпочитане в рамките на 24 часа след вземане на пробата).

По време на транспортирането се вземат мерки за за предотвратяване на експозицията на миризми, на пряка слънчева светлина и на температури, по-високи от 25 °C.

II. МЕТОД 1: ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ОТ ЧАСТИЧНО ДЕХИДРАТИРАНИ МЛЕКА

1. **Обхват и сфера на приложение**

— неподсладени кондензирани високомаслени млека,

— неподсладени кондензирани млека,

— неподсладени кондензирани частично обезмаслени млека,

— неподсладени кондензирани обезмаслени млека,

— подсладени кондензирани млека,

— подсладени кондензирани обезмаслени млека,

— подсладени кандензирани частично обезмаслени млека.

2. **Оборудване**

2.1. *Общо*

Виж точка 2 от Общите разпоредби.

2.2. *Бутала и бъркалки*

Буталата или бъркалките за размесване на големи количества течности са с подходяща повърхност за постигане на необходимото хомогенизиране, така че да не се получи гранив вкус. Поради различните форми и размери на съдовете за вземане на проби не се препоръчва специфична конструкция на бутало за всички цели, но буталата следва да са конструирани по начин, който да не допуска издраскване на вътрешната повърхност на съда по време на размесването.

Подходящият материал е описан в точка 2 на Общите разпоредби.

Формата на буталата за размесване на течности в кофи или в гюмове е съгласно фигура 1 със следните размери (фигура 1): диск с диаметър 150 mm^3, върху който са перфорирани шест кръгли отвора с диаметър 12,5 mm^3 мм всеки, разположени върху окръжност с диаметър 100 mm^3. Дискът е фиксиран централно върху метален прът. Другият край на пръта представлява дръжка с формата на примка. Дължината на пръта заедно с дръжката е около 1 m.

Подходящото бутало за малки съдове е със следните размери (фигура 2): прът не по-къс от 2 m, прикрепен към диск с диаметър 300 mm^3, който е перфориран с 12 отвора върху окръжност с диаметър 230 mm^3, като всеки от отворите е с диаметър 30 mm^3.

За хомогенизиране на продукта в големи съдове се препоръчва механично разбъркване или разбъркване с използване на чист сгъстен въздух. За предотвратяване развитието на гранив вкус се използва въздух с минимално налягане и обем.

Забележка: Когато се изисква използването на „чист сгъстен въздух“, е необходимо да се използва сгъстен въздух, от който са премахнати всички замърсители, като мазнина, вода и прах.

2.3. *Бъркалка*

Бъркалката има широка лопатка и да е достатъчно дълга, за да достига дъното на съда. За предпочитане е единият ѝ ръб да е с профила на съда (виж фигура 3).

2.4. *Съдове за изгребване (черпаци)*

Големината и формата на черпака за събиране на пробата са съгласно фигура 4. Черпакът е прикрепен към здрава дръжка с дължина най-малко 150 mm. Вместимостта на черпака не е по-малка от 50 ml. За предпочитане е дръжката да бъде извита. Конусовидната форма на чашата позволява поставянето на съдовете един в друг.

Друга възможност е използването на черпак с подобна вместимост, който да е с успоредни стени, градуиран на 5 еднакви деления, за да улеснява вземането на пропорционално равни количества проба, когато продуктът се съхранява в повече от един съд

2.5. *Прът*

Кръгъл, с дължина около 1 m и диаметър 35 mm.

2.6. *Съд за вземане на средна проба*

При вземане на средна проба се използва съд с широк отвор и вместимост 5 l.

2.7. *Лъжица или шпатула*

С широка работна лопатка.

2.8. *Съдове за проби.*

Виж точка 3 от Общите разпоредби.

3. **Процедура**

3.1. Вземане на проба от неподсладени частично дехидратирани млека

Взима се проба в количество не по-малко от 200 g.

3.1.1. Продуктът се размесва много добре чрез постъпателно-възвратно или въртеливо движение, механично разбъркване, преливане от един съд в друг или чрез използване на чист сгъстен въздух (виж забележката в точка 2.2) до постигане на хомогенност.

Пробата се взема с черпак веднага след размесването ѝ. Ако постигането на достатъчна хомогенност е трудно, пробите се вземат от различни места на съда, така че общото количество на пробата да е не по-малко от 200 g. (Върху етикета на пробата и в придружаващия доклад се отбелязва дали пробата е смес от първоначални проби).

3.1.2. Вземане на проби от продукти, опаковани в малки разфасовки за продажба на дребно.

Като съставна част на пробата може да се вземе единична опаковка с ненарушена цялост и неразпечатана. Вземат се една или повече опаковки от една и съща партида или с един и същ кодов номер, така че общото количество на пробата да не е по-малко от 200 g.

3.2. *Вземане на проба от подсладени частично дехидратирани млека*

3.2.1. Общи указания

Вземането на проби от подсладено частично дехидратирано мляко от големи съдове може да е затруднено, когато продуктът е недостатъчно хомогенизиран и е с висок вискозитет. Трудности при вземането на проби могат да възникнат при наличие на големи кристали захар или лактоза, при утаяването на различни соли, които могат да се появят в продукта и да полепнат по стените на съда, или при наличието на бучки. Такива трудности се установяват, като в съда с продукта се въведе прът за изследване на колкото е възможно по-голяма част от съдържанието на съда с продукта и след това се извади. Когато размерът на захарните кристали е не по-голям от 6 mm, не се очакват трудности при вземането на проби. В случаите, когато продуктът не е достатъчно хомогенен, това трябва да се отбележи на етикета на пробата на придружаващия доклад. За получаване на представителна проба съдържанието се оставя при температура не по-ниска от 20 °C, тъй като подсладеното кондензирано мляко обикновено се съхранява при стайна температура.

3.2.2. Процедура

Количеството на взетата проба следва да е не по-малко от 200 g.

— Отворени съдове

Единият край на съда се отваря, като предварително се извършва почистване и подсушаване, за да не се допусне попадането на чужда материя по време на отварянето. Съдържанието се разбърква с помощта на бъркалка (виж фигура 3). Ръбът на бъркалката следва да изстърже от полепналите по стените и дъното на съда частици. Съдържанието се размесва чрез комбинация от вертикални и въртеливи движения, като бъркалката е наклонена диагонално, за да се избегне навлизането на въздух в пробата. Бъркалката се изважда и полепналото по нея кондензирано мляко се прехвърля в съд с вместимост 5 l (виж точка 2.6) посредством шпатула или лъжица. Размесването на съдържанието и изваждането на бъркалката се повтарят до събиране на количество от 2 до 3 g от продукта. Сместа се разбърква, докато се постигне хомогенност, и се взема проба в количество не по-малко от 200 g.

— При затворени барабани с канелка в единия край или от едната страна

Поради причините, посочени в 3.2.1, вземането на проби през отвора на канелката е подходящо само за кондензирано мляко, което изтича лесно и е с равномерна консистенция. Съдържанието се размесва, като прътът се вкарва през отвора на канелката и след пълно размесване във всички посоки прътът се изважда и пробата се подготвя, както е описано в т. 3.2.1. Съдържанието може също така да се прехвърли в подходящ съд, като се внимава да се излее възможно най-голямо количество от барабана. След размесването с бъркалка пробата се взема, както е описано в т. 3.2.1.

3.2.3. Вземане на проби от продукти, опаковани в малки разфасовки, за продажба на дребно.

Като съставна част на пробата може да се вземе единична опаковка с ненарушена цялост и неразпечатана. Вземат се една или повече опаковки от една и съща партида или с един и същ кодов номер, така че общото количество на пробата да не е по-малко от 200 g.

3.3. *Консервиране, съхранение и транспортиране на пробата*

Виж точки 5 и 6 от Общите разпоредби.

III. МЕТОД 2: ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ОТ КОНСЕРВИРАНИ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ НА ПРАХ

1. **Обхват и сфера на приложно поле.**

Този метод описва взимането на проби за химически анализ на:

— сухо пълномаслено мляко или пълномаслено мляко на прах,

— сухо обезмаслено мляко или обезмаслено мляко на прах,

— сухо частично обезмаслено мляко или частично обезмаслено мляко на прах,

— сухо високомаслено мляко или високомаслено мляко на прах.

2. **Оборудване**

Виж точка 2 от Общите разпоредби

2.1. *Сонди с достатъчна дължина за достигане дъното на съда с продукта*

Подходящи са сондите, които отговарят на описанията в част IV.

2.2. *Черпак, лъжица или шпатула с широка лопатка*

2.3. *Съдове за проби*

Виж точка 3 от Общите разпоредби.

3. **Процедура**

3.1. *Общи указания*

Вземането на проба се организира по начин, при който да се сведе до минимум възможността за проникване на атмосферна влага в съдържанието на съда преди и по време на процеса. След вземането на пробата съдът с продукта се затворя плътно.

3.2. *Вземане на проба*

Взема се проба с количество не по-малко от 200 g. Сондата се въвежда в съда добре почистена и суха. Ако е необходимо, това става при наклонено или легнало положение на вече отворения съд. Отворът на сондата е насочен надолу, вертикално. Когато тя достигне дъното на съда, се завърта на 180 °C, след което се изтегля. Съдържанието на сондата се прехвърля в съда, предназначен за пробата. За получаване на проба с маса не по-малка от 200 g тази процедура може да се приложи един или повече пъти. Съдът с пробата се затваря веднага след вземането ѝ.

3.2.1. Вземане на проби от продукти, опаковани в малки разфасовки, предназначени за продажба на дребно

Като съставна част на пробата може да се вземе единична опаковка с ненарушена цялост и неразпечатана. Вземат се една или повече опаковки от една и съща партида или с един и същ кодов номер, така че общото количество на пробата да не е по-малко от 200 g.

Забележка: Когато продуктите са описани като „бързо разтворими“, пробата трябва да представлява цялата неразпечатана опаковка.

3.3. *Консервиране, съхранение и транспортиране на пробата*

Виж точки 5 и 6 от Общите разпоредби.

IV. СОНДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ОТ НАПЪЛНО ДЕХИДРАТИРАНИ МЛЕКА В ГОЛЕМИ КОЛИЧЕСТВА

1. **Видове сонди**

Тип А: дълга

Тип Б: къса

(виж фигура 5).

2. **Материали**

Острият край на сондата и нейното основно тяло са изработени от полиран материал, за предпочитане неръждаема стомана.

Дръжката на дългата сонда се препоръчва да бъде изработена от неръждаема стомана.

Късата сонда има сваляща се дръжка, изработена от дърво или пластмаса, като връзката между тях е тип байонет.

3. **Конструкция**

3.1. Формата, материалите и изработката на сондите позволяват доброто им почистване.

3.2. Изданеният край на острието на сонда тип А е достатъчно остър, за да служи и за изстъргване на материала.

3.3. Върхът на острието е достатъчно остър, за да улеснява вземането на пробата.

4. **Основни размери**

Сондите отговарят на размерите, посочени в таблицата по-долу (с допустимо отклонение от 10 %):

(Размерите са в милиметри)

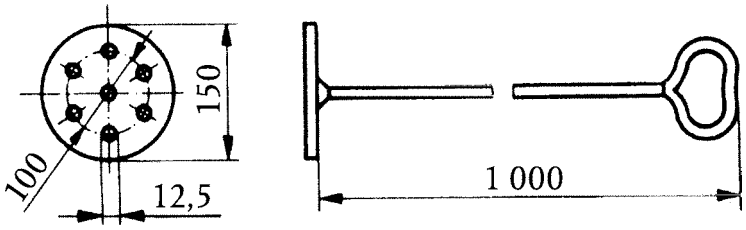
	Къса сонда (тип А)	Дълга сонда (тип Б)
Дължина на острието	800	400
Дебелина на метала на острието	1—2	1—2
Вътрешен диаметър на острието при върха	18	32
Вътрешен диаметър на острието при дръжката или основата	22	28
Широчина на отвора при върха	4	20
Широчина на отвора при дръжката или основата	14	14

5. **Забележка при работа със сондите**

5.1. При работа с по-малко летливи млека на прах сондите могат да се въвеждат вертикално. Така сондите от тип А се запълват изцяло при завъртане и могат да се изваждат вертикално. По време на въвеждането сондите тип Б са вече изцяло запълнени и трябва да се изтеглят в наклонено положение, за да се избегнат загуби от долния им край.

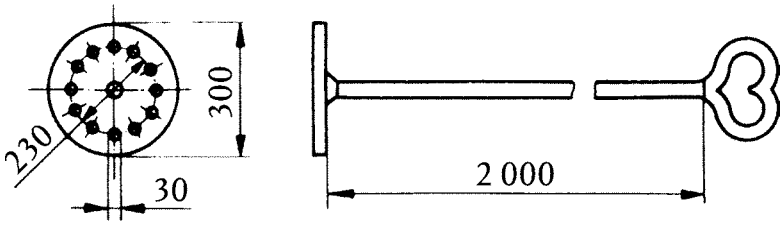
5.2. При работа с по-летливи продукти съдът се накланя, а сондите се въвеждат в почти хоризонтално положение, като отворът им е насочен надолу. Изтеглянето на става с отвора нагоре.

Размерите са в милиметри

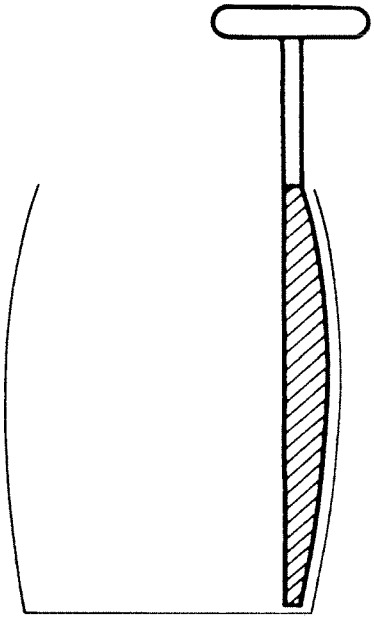


Фигура 1. **Препоръчително бутало за кофи и гюмове**

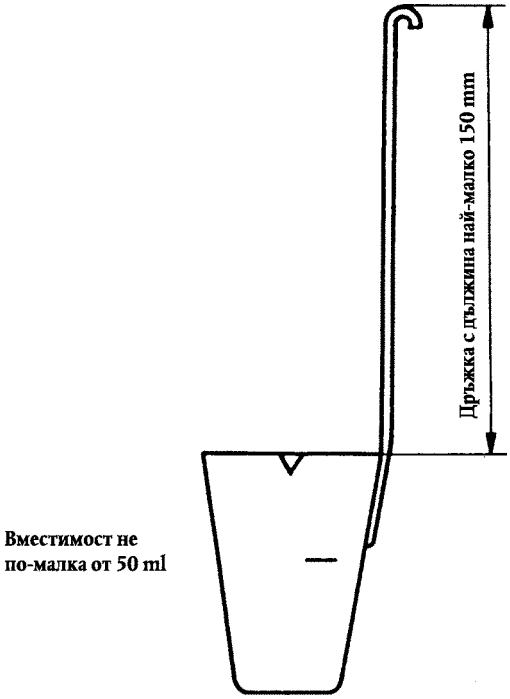
Размерите са в милиметри



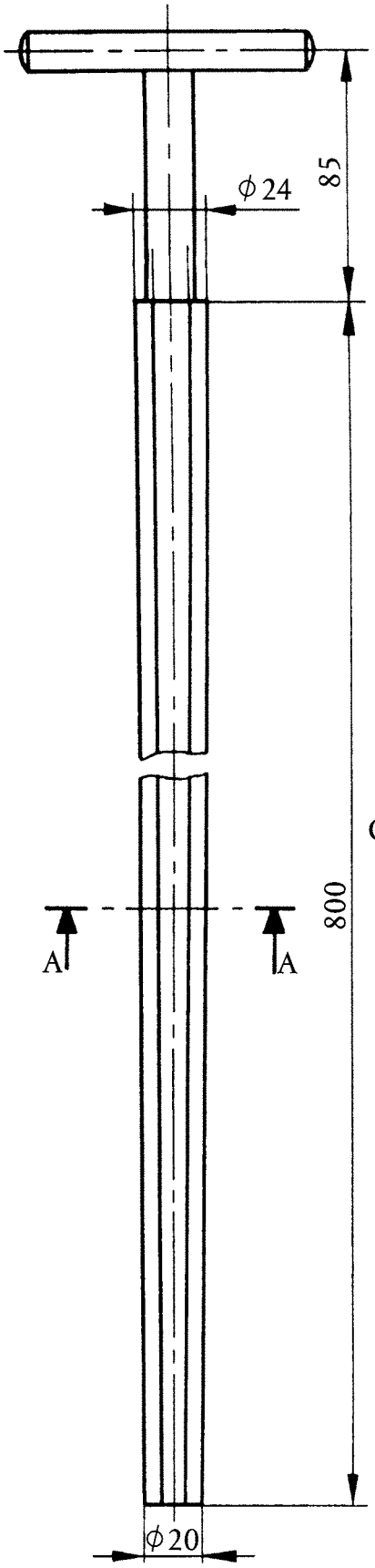
Фигура 2. **Препоръчително подходящо бутало за малки съдове**

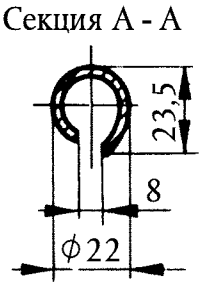


Фигура 3. **Подходяща бъркалка за разбъркване на подсладено кондензирано мляко**

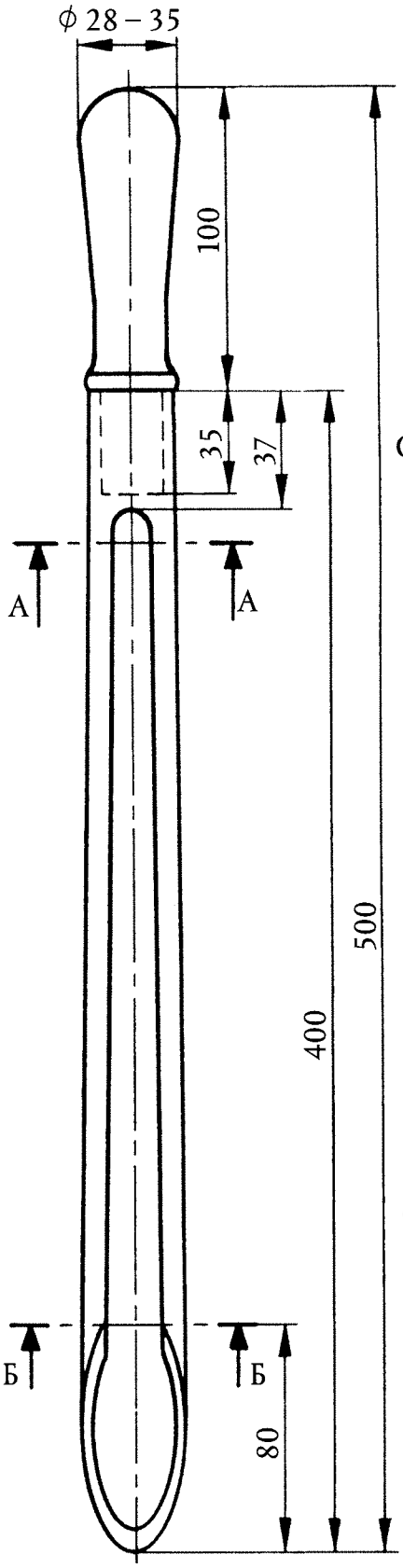


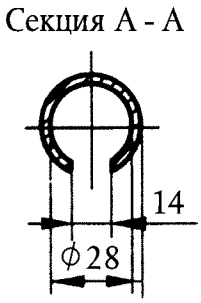
Фигура 4. **Черпак, подходящ за течности**

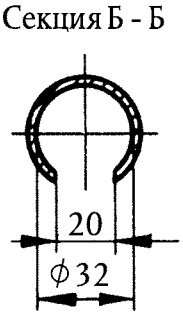




Тип А







Тип Б

Фигура 5. **Сонди за напълно дехидратирани млека (размерите са в милиметри)**