



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР**

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ
И ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
И МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

ПОДГОТОВКА ПРОБ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ АНАЛИЗОВ

**ГОСТ 26671—85
(СТ СЭВ 4233—83)**

Издание официальное

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва**

РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

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

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

ГОСТ

26671—85

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ,
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Подготовка проб для лабораторных анализов

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

[СТ СЭВ 4233—83]

Взамен
ГОСТ 8756.0—70
в части раздела 4
в части продуктов
переработки плодов и
овощей, консервов
мясных и мясо-
растительных

ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 4 декабря
1985 г. № 3812 срок действия установленс 01.07.86
до 01.07.91

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на продукты переработки плодов и овощей (кроме сушеных овощей и фруктов, солений и квашений), мясные и мясо-растительные 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.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



© Издательство стандартов, 1986

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°C.

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

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Н. В. Белясова*
Корректор *Е. И. Евлева*

Сдано в наб. 24.12.85 Подп. в печ. 22.01.86 9,26 усл. ш. л. 0,25 усл. кр.-отт. 0,14 уч.-изд. л.
Тир. 20.000

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6, Зак. 1603