



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

**ПЛОДЫ ЭФИРНОМАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР
ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ**

МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

ГОСТ 17082.6—87

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

Цена 3 коп.

**ПЛОДЫ ЭФИРНОМАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР
ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ****Методы отбора проб**Industrial essential oilseeds.
Methods of sampling**ГОСТ****17082.6—87**

ОКСТУ 9726

Срок действия с 01.07.88
до 01.07.93**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на плоды эфирномасличных культур, заготавливаемые и поставляемые для промышленной переработки, а также использования как пряность, и устанавливает методы отбора и формирования проб.

Пояснения к некоторым терминам, применяемым в стандарте, приведены в приложении.

1. АППАРАТУРА

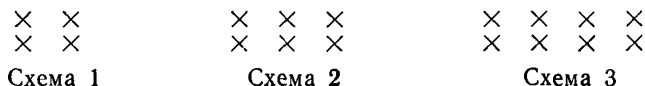
Для отбора и формирования проб и выделения навесок применяют:

- 1) пробоотборники и щупы различных конструкций;
- 2) весы с погрешностью взвешивания не более 1,0 г;
- 3) весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г;
- 4) марки для формирования среднесуточных проб;
- 5) планки деревянные или металлические;
- 6) совки;
- 7) емкости для проб и навесок.

2. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ**2.1. Отбор точечных проб****2.2.1. Отбор точечных проб из автомобилей**

2.2.1.1. Из автомобилей точечные пробы отбирают пробоотборником или ручную щупом.

Из автомобилей с длиной кузова до 3,5 м точечные пробы отбирают в четырех точках по схеме 1, с длиной кузова от 3,5 до 4,5—шести точках по схеме 2 с перестановкой автомобиля на шаг отборника и последующим опусканием одной пары норий, с длиной кузова от 4,5 и более — восьми точках по схеме 3 на расстоянии около 0,5 до 1,0 м от переднего и заднего бортов и на расстоянии около 0,5 м от боковых бортов:



2.2.1.2. Точечные пробы пробоотборником отбирают по всей глубине насыпи плодов. Точечные пробы щупом отбирают из верхнего (на глубине 10—15 см от поверхности насыпи) и нижнего (касаясь щупом дна) слоев насыпи.

2.2.1.3. В автопоездах точечные пробы отбирают из каждого кузова (прицепа).

2.2.1.4. Общая масса точечных проб от партии должна быть не менее 1,0 кг.

Если общая масса точечных проб, отобранных от партии менее 1,0 кг, то отбирают дополнительно точечные пробы в тех же точках насыпи.

2.2.2. *Отбор точечных проб от партии плодов, хранящихся насыпью в складах и на площадках (исключая склады с наклонными полами)*

2.2.2.1. Точечные пробы от партии плодов, хранящихся в складах и на площадках при высоте насыпи до 1,5 м, отбирают автомобильным щупом, при большей высоте насыпи — щупом с навинчивающимися штангами.

2.2.2.2. Для отбора точечных проб поверхность насыпи плодов делят на секции площадью примерно 200 или 100 м² (и менее) каждая.

В каждой секции площадью 200 м² точечные пробы отбирают в шести точках (схема 2) поверхности насыпи, площадью 100 м² (и менее) — в четырех точках (схема 1) на расстоянии 1 м от стен склада (края площадки) и границ секции и на одинаковом расстоянии друг от друга.

Точечные пробы отбирают из верхнего (на глубине 10—15 см от поверхности насыпи), среднего и нижнего (касаясь щупом пола) слоев насыпи. Общая масса точечных проб, отбираемых от каждой секции, должна быть не менее 1,0 кг.

2.2.3. *Отбор точечных проб при погрузке (выгрузке) плодов*

2.2.3.1. Точечные пробы при погрузке (выгрузке) плодов в вагоны, суда, склады, силосы элеватора отбирают из струи перемещаемых плодов в местах их перепада пробоотборником или специальным ковшом путем пересечения струи через равные проме-

жутки времени в течение всего периода перемещения партии. Периодичность отбора точечных проб устанавливают в зависимости от скорости перемещения и массы партии в соответствии с требованиями, указанными в ГОСТ 17082.1—87. При разгрузке вагонов-зерновозов точечные пробы отбирают из-под каждого разгрузочного бункера.

2.2.4. *Отбор точечных проб плодов, хранящихся в складах элеватора и складах с наклонными полами*

2.2.4.1. Точечные пробы плодов, хранящихся в силосах элеватора и складах с наклонными полами, отбирают в процессе выпуска плодов из силоса или секции склада в соответствии с требованиями ГОСТ 17082.1—87.

2.2.5. *Отбор точечных проб из мешков*

2.2.5.1. Из разных мест партии отбирают мешки в количестве, указанном в ГОСТ 17082.1—87.

Из отобранных зашитых мешков пробы отбирают мешочным щупом из одного угла. Щуп вводят по направлению к средней части мешка желобком вниз, затем поворачивают его на 180° и вынимают.

Образовавшееся отверстие заделывают крестообразными движениями острия щупа, сдвигая нити мешка.

Из отобранных расшитых мешков точечные пробы отбирают щупом в трех местах: сверху, в середине и внизу мешка.

Общая масса точечных проб должна быть не менее 1,0 кг.

2.3. *Составление объединенной пробы*

2.3.1. Все точечные пробы ссыпают в чистую, прочную, незараженную вредителями хлебных запасов тару, исключаящую изменение качества плодов, и получают объединенную пробу.

2.3.2. В тару с объединенной пробой плодов вкладывают этикетку с указанием:

- 1) наименования культуры;
- 2) наименования организации отправителя;
- 3) номера склада, силоса, автомобиля, вагона или названия судна;
- 4) массы партии;
- 5) даты отбора пробы;
- 6) подписи лица, отобравшего пробу.

2.4. *Формирование среднесуточной пробы при доставке плодов автомобильным транспортом*

2.4.1. При поступлении от одного колхоза, совхоза или глубинного пункта в течение оперативных суток нескольких однородных по качеству плодов автомобильных партий формируют среднесуточную пробу. Однородность автомобильной партии плодов по сравнению с ранее поступившими устанавливают органолептически.

2.4.2. Среднесуточную пробу формируют путем выделения с помощью мерки или делителя из перемешанной объединенной пробы,

отобранной от каждого автомобиля (прицепа) части плодов из расчета 100 г на каждую тонну доставляемых плодов.

2.4.3. Среднесуточную пробу формируют в чистой, незараженной вредителями хлебных запасов, исключающей изменение качества плодов прочной емкости, на которой должны быть указаны: наименование хозяйства, культура, сорт, дата формирования пробы.

2.5. Выделение средней пробы

2.5.1. Масса средней пробы должна быть не менее 1,0 кг.

Если масса объединенной или среднесуточной пробы не превышает 1,5 кг, то она одновременно является и средней пробой.

Если масса объединенной или среднесуточной пробы превышает 1,5 кг, то среднюю пробу из объединенной или среднесуточной выделяют на делителе или вручную.

2.5.2. Перед выделением средней пробы тщательно перемешивают объединенную или среднесуточную пробы. При перемешивании вручную плоды высыпают на стол с гладкой поверхностью, распределяют в виде квадрата и перемешивают их при помощи двух коротких деревянных планок со скошенным ребром.

Перемешивание проводят так, чтобы плоды, захваченные с противоположных сторон квадрата на планки в правой и левой руке, ссыпались на середину одновременно, образуя после нескольких перемешиваний валик. Затем плоды захватывают с конца валика и одновременно с обеих планок ссыпают на середину. Такое перемешивание проводят три раза.

Перемешивание на делителе проводят в соответствии с прилагаемой к нему нормативной документацией.

2.5.3. Выделение средней пробы вручную

После перемешивания объединенную или среднесуточную пробу распределяют ровным слоем в виде квадрата и планкой делят по диагонали на четыре треугольника. Из двух противоположных треугольников плоды удаляют, а в двух оставшихся собирают вместе, вновь перемешивают, распределяют ровным слоем в виде квадрата и планкой делят на четыре треугольника, из которых два идут для последующего деления до тех пор, пока в двух треугольниках будет не менее 1,0 кг и не более 1,5 кг плодов, которые и составят среднюю пробу.

Выделенную среднюю пробу взвешивают, регистрируют и дают ей порядковый номер, который проставляют в карточке для анализа и во всех документах, относящихся к данной пробе.

2.6. Выделение навесок и порядок определения качества плодов

2.6.1. В перемешанной в соответствии с требованиями п. 2.5.2 средней пробе определяют запах и зараженность клещом, а затем среднюю пробу взвешивают с погрешностью не более 0,1 г и выделяют из нее крупную сорную примесь.

2.6.2. Из очищенной от крупной сорной примеси средней пробы выделяют навеску для определения влажности. После этого среднюю пробу перемешивают вновь в соответствии с требованиями п. 2.5.2 и выделяют навески для определения других показателей качества.

2.6.3. Навески выделяют вручную или на делителе в соответствии с требованиями п. 2.5.3. Если масса навески, выделенная на делителе или вручную, превышает требуемую массу, излишек плодов допускается отбирать следующим образом: выделенную порцию плодов рассыпают на гладкую поверхность, разравнивают тонким слоем и совочком отбирают излишек из разных мест по всей толщине слоя. Излишек плодов в навеске отбирают совочком с чашки весов из разных мест, предварительно разравняв навеску.

2.7. Выделение навесок и определение качества плодов проводят — в соответствии со схемой 4.



Схема 4

2.8. Порядок и сроки хранения средних проб

2.8.1. Среднюю пробу, отобранную от заготавливаемой партии плодов, хранят в течение одних суток, следующих за сутками, в течение которых проводилось определение качества плодов.

2.8.2. Среднюю пробу, отобранную от поставляемой партии плодов, хранят в течение 1 мес, а при разногласиях — до окончательного рассмотрения разногласий.

2.8.3. Среднюю пробу, отобранную от партии плодов, отгруженную на экспорт железнодорожным транспортом, хранят в течение 3 мес, а водным транспортом — 6 мес.

2.8.4. Среднюю пробу, отобранную от партии плодов, поступившей водным транспортом из-за рубежа, хранят в течение 3 мес.

2.8.5. Условия хранения проб должны соответствовать требованиям, утвержденным в установленном порядке.

ТЕРМИНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В СТАНДАРТЕ, И ПОЯСНЕНИЯ К НИМ

| Термины | Пояснения |
|-------------------------|--|
| 1. Среднесуточная проба | Проба плодов, формируемая из объединенных проб, отобранных из нескольких однородных по качеству плодов партий, поступивших от одного хозяйства в течение оперативных суток |
| 2. Средняя проба | Часть объединенной или среднесуточной пробы, выделенная для определения качества плодов |
| 3. Навеска | Часть средней пробы, выделенная для определения отдельных показателей качества плодов |
| 4. Оперативные сутки | 24 ч, исчисляемые с установленного часа, в течение которых формируют среднесуточные пробы |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Г. Г. Васюта, канд. с.-х. наук (руководитель темы);
А. П. Шляпникова, канд. техн. наук; **Л. В. Коваленко**, **Л. А. Тимашева**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.08.87 № 3389

3. Срок первой проверки — 1992 г.

4. ВЗАМЕН ГОСТ 17082.1—71 в части методов отбора проб

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|--|---------------------------|
| ГОСТ 17082.1—87 | 2.2.3.1, 2.2.4.1, 2.2.5.1 |

Редактор *А. А. Зимовнова*
Технический редактор *М. И. Максимова*
Корректор *В. М. Смирнова*

Сдано в наб 15 09 87 Подп. в печ. 19 10 87 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт 0,41 уч.-изд. л.
Тир 6000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6. Зак. 1170