387L0524

Nr L 306/24 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* 28.10.87

KOMMISSIONENS FÖRSTA DIREKTIV

av den 6 oktober 1987

om gemenskapens stickprovsmetoder för kemisk analys för kontrollen av konserverade mjölkprodukter

(87/524/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 85/591/EEG av den 20 december 1985 om införande av provtagnings- och analysmetoder vid kontroll av livsmedel inom gemenskapen[1], särskilt artikel 1.1 i detta, och

med beaktande av följande:

Rådets direktiv 76/118/EEG av den 18 december 1975 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om vissa former av konserverad, helt eller delvis, dehydratiserad mjölk avsedd för konsumtion[2], senast ändrat genom Anslutningsakten för Spanien och Portugal, fastställer gemenskapens regler för sammansättning, användning av förbehållna beteckningar, tillverkningsvillkor och märkning av sådana varor.

Enligt artikel 1.1 i direktiv 85/591/EEG måste prover på sådana varor tas i enlighet med gemenskapens metoder för bestämning av deras sammansättning, villkor för tillverkning, förpackning eller märkning.

Ett antal provtagningsmetoder för kemisk analys har utvecklats och bör nu antas.

De åtgärder som har fastställts i detta direktiv stämmer överens med Ständiga livsmedelskommitténs yttrande.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Medlemsstaterna skall vidta alla åtgärder som behövs för att säkerställa att den provtagning som avses i bilagan utförs i enlighet med de metoder som beskrivs där.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall vidta alla åtgärder som behövs för att följa detta direktiv senast den 6 april 1989. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

Artikel 3

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 6 oktober 1987.

På kommissionens vägnar

COCKFIELD

Vice ordförande

(1) EGT nr L 372, 31.12.1985, s. 50.
(2) EGT nr L 24, 30.1.1976, s. 49.

SSV:0249SU016A.97 3. 7. 1995 FF: 249S; SE: 01; Höhe: 958 mm; 52 Zeilen; 2286 Zeichen; Bediener: HAJO Pr.: B

BILAGA

PROVTAGNINGSMETODER VID KONTROLL AV KEMISK ANALYS AV VISSA FORMER AV HELT ELLER DELVIS DEHYDRATISERAD KONSERVERAD MJÖLK

I. ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

1. **Administrativa bestämmelser**

1.1 *Personal*

Provtagningen skall utföras av en person som är behörig och kvalificerad enligt medlemsstatens bestämmelser.

1.2 *Tillslutning och märkning av prov*

Varje prov som tas för offentligt bruk skall tillslutas på den plats där provet har tagits och märkas enligt medlemsstatens bestämmelser.

1.3 *Upprepade prov*

Minst två likvärdiga prover skall beredas samtidigt för analys. Tills gemenskapen beslutat härom skall utförande och antal prover bestämmas av varje medlemsstats nationella lagstiftning.

Proverna skall skickas till laboratoriet snarast möjligt efter provtagningen.

1.4 *Rapport*

Proverna skall åtföljas av en rapport som upprättas enligt medlemsstatens lagstiftning.

2. **Utrustning för provtagning**

Specifikationer

All utrustning för provtagning skall vara tillverkad av lämpligt material av tillräcklig styrka och som varken påverkar provet under provtagningen eller påverkar resultatet av den följande undersökningen. Som material rekommenderas rostfritt stål.

Alla ytor skall vara jämna och fria från sprickor samt ha rundade hörn. Utrustningen skall uppfylla de krav som gäller för den vara som är föremål för provtagning.

3. **Provbehållare**

Specifikationer

Provbehållare och förslutningar skall vara av sådant material och ha sådant utförande att provet skyddas tillräckligt, samtidigt som de varken påverkar provet under provtagningen eller påverkar resultatet av den följande analysen eller undersökningen. Lämpliga material är glas, vissa metaller och vissa plaster. Behållarna skall helst vara ogenomskinliga. Genomsynliga eller genomskinliga behållare skall förvaras mörkt.

Behållare och förslutningar skall vara rena och torra. Behållarens form och rymd skall uppfylla de krav som fastställts för den vara som är föremål för provtagning.

Engångsbehållare av plast, plastbehållare, laminat med aluminiumfolie eller lämpliga plastpåsar får användas om de kan förslutas på ett ändamålsenligt sätt.

Behållare av annat slag än plastpåsar skall förslutas på ett säkert sätt genom en lämplig propp eller skruvlock av metall som om så behövs är försedd med lufttätt foder av plast. Alla proppar eller foder som används måste vara oupplösliga, icke-absorberande och fettbeständiga, och de får inte påverka provets lukt, smak, egenskaper eller sammansättning.

Propparna skall vara tillverkade av eller täckta med något icke-absorberande luktfritt material.

4. **Provtagningsteknik**

Provbehållaren skall förslutas omedelbart efter provtagningen.

5. **Förvaring av prover**

De temperaturer som rekommenderas för lagring av proverna från de olika varorna får inte överstiga 25°C. Lagringstid och temperatur måste övervägas tillsammans och inte var för sig.

6. **Transport av prover**

Proverna skall snarast möjligt sändas till det laboratorium som ansvarar för testerna (helst inom 24 timmar från provtagningen).

Åtgärder skall vidtas så att proverna under transporten inte utsätts för förorenande lukter, direkt solljus och temperaturer över 25°C.

II. METOD 1: PROVTAGNING AV DELVIS DEHYDRATISERAD MJÖLK

1. **Användningsområde**

— osötad kondenserad mjölk med hög fetthalt

— osötad kondenserad mjölk

— osötad kondenserad delvis skummad mjölk

— osötad kondenserad skummjölk

— sötad kondenserad mjölk

— sötad kondenserad skummjölk

— sötad kondenserad delvis skummad mjölk.

2. **Utrustning**

2.1 *Allmänt*

Se Allmänna bestämmelser, avsnitt 2.

2.2 *Omrörare*

Omrörare för blandning av vätskor i lös vikt skall ha så stor yta att den ger tillräcklig rörelse i varan utan att denna får en härsken smak. Med hänsyn till behållarnas olika former och storlekar går det inte att rekommendera något visst utförande på omrörare för alla ändamål, men de skall vara utförda på sådant sätt att de inte repar behållarens insida vid omröringen.

Lämplig utrustning anges i Allmänna anvisningar, avsnitt 2.

En omrörare som anses lämplig för blandning av vätskor i hinkar eller kannor har följande mått (fig 1): Rund skiva med 150 millimeters diameter, perforerad med sex hål med 12,5 millimeters diameter inom en cirkel som är 100 millimeter i diameter. Skivans centrum skall vara fastgjort vid ett metallskaft som i sin andra ände är böjt till en ögla som tjänar som handtag. Skaftets längd med handtag skall vara ungefär 1 meter.

En omrörare för små tankar har ungefär följande mått (fig 2): Stång som är minst 2 meter lång och försedd med en rund skiva med 300 millimeters diameter och perforerad med 12 hål med 30 millimeters diameter inom en cirkel som är 230 millimeter i diameter.

För blandning av innehållet i stora kärl rekommenderas mekanisk omröring eller omröring med ren tryckluft. Lufttryck och luftvolym skall vara så låga som möjligt för att innehållet inte skall få en härsken smak.

Anmärkning: När anvisningarna kräver "ren tryckluft" måste sådan tryckluft användas som är fullständigt fri från alla föroreningar (inklusive olja, vatten och damm).

2.3 *Blandare*

Bredbladig och så djup att den når ner till behållarens botten, och ena kanten skall helst ha samma profil som behållarens insida (se fig. 3).

2.4 *Skopor*

En skopa av lämplig storlek och form för upptagning av provet visas i fig 4. Skopan skall vara försedd med ett kraftigt handtag som är minst 150 millimeter långt. Skopan skall rymma minst 50 milliliter. Det är en fördel om handtaget upptill är format som en krok. Den koniska formen gör skopan stapelbar.

Som alternativ kan en annan skopa användas av motsvarande storlek men med parallella sidor som är graderade i fem lika delar som gör att man lättare kan ta prover i rätta proportioner från partier som förvaras i mer än en behållare.

2.5 *Stav*

Rund, omkring 1 meter lång och 35 millimeter i diameter.

2.6 *Behållare*

För tagning av delprover upp till 5 liter, stor öppning.

2.7 *Sked eller spatel*

Med brett blad.

2.8 *Provbehållare*

Se Allmänna bestämmelser, avsnitt 3.

3. **Förfarande**

3.1 *Provtagning av osötad, delvis dehydratiserad mjölk*

Provet skall vara på minst 200 gram.

3.1.1 Varan skall blandas ordentligt till god homogenitet med omrörare eller blandare, genom mekanisk omröring eller genom att varan hälls över från en behållare till en annan eller med hjälp av ren tryckluft (se anmärkning 2.2).

Provet skall tas med skopa omedelbart efter blandningen. Om det är svårt att få provet tillräckligt homogent, skall prover tas från olika delar av varubehållaren till sammanlagt minst 200 gram. (Om provet är en blandning av delprov skall detta anges på provets etikett och i det medföljande protokollet).

3.1.2 Provtagning på varor i små detaljistförpackningar

En intakt och oöppnad behållare får tas ut som prov. För provet, som skall vara på minst 200 gram, används en eller flera behållare med samma tillverknings- eller kodnummer.

3.2 *Provtagning från sötad, delvis dehydratiserad mjölk*

3.2.1 Allmänt

Provtagning från behållare med sötad, delvis dehydratiserad mjölk i lös vikt kan vara mycket besvärlig, särskilt om varan är icke-homogen och mycket trögflytande. Problem i samband med provtagningen kan uppstå genom förekomsten av stora kristaller av sackaros eller laktos, eller genom utfällning av olika salter som kan uppträda överallt i varan eller fastna på väggarna, eller genom förekomsten av klumpar. Detta visar sig när en provstav sticks in i behållaren med varan och dras ut sedan en största möjliga kontaktyta har undersökts. Om sockerkristallernas storlek inte överstiger 6 mm, bör provtagningen inte erbjuda några problem av denna anledning. Är varan inte homogen, skall detta anges på provets etikett eller i det medföljande protokollet. Sötad, kondenserad mjölk förvaras ofta vid atmosfärisk temperatur och för att provet skall bli representativt är det lämpligt att innehållet ges en temperatur av minst 20°C.

3.2.2 Förfarande

Provet måste väga minst 200 gram.

— Öppna behållare

Äna änden av behållaren avlägsnas sedan den blivit grundligt rengjord och torkad så att inga främmande ämnen kan blandas med materialet. Innehållet skall röras om med en blandare (se fig 3). Sidorna och bottnen skall skrapas omsorgsfullt med bladet så att allt fastsittande material avlägsnas. Innehållet skall blandas omsorgsfullt genom en kombination av roterande och vertikala rörelser med blandaren snedställd, varvid det är viktigt att provet inte blandas med luft. Blandaren lyfts upp och fastsittande kondenserad mjölk stryks av i en 5 liters behållare (2.6) med hjälp av en spatel eller sked. Blandning och avstrykning upprepas tills provet omfattar 2—3 liter. Det blandas tills det blivit homogent, varefter ett prov på minst 200 gram skall mätas upp.

— Förslutna tunnor med tapp på ändan eller sidan.

Av de skäl som anges i 3.2.1 är provtagning genom tapphålet endast lämplig vid kondenserad mjölk som är lättflytande och har enhetlig konsistens. Innehållet skall blandas med hjälp av en stav som sticks in i tapphålet och efter kringföring och omröring i alla riktningar dras ut igen så att provet kan beredas enligt 3.2.1. Alternativt kan innehållet få tappas över i en lämplig behållare, varvid det är viktigt att så mycket som möjligt av innehållet i tunnan tas tillvara. Efter omröring med omrörare skall provet beredas enligt 3.2.1.

3.2.3 Provtagning på varor i små detaljistförpackningar

En intakt och oöppnad behållare får tas ut som prov. För provet, som skall vara på minst 200 gram, används en eller flera behållare med samma tillverknings- eller kodnummer.

3.3 *Konservering, förvaring och transport av prover*

Se avsnitt 5 och 6 i Allmänna bestämmelser.

III. METOD 2: PROVTAGNING AV KONSERVERADE MJÖLKVAROR I PULVERFORM

1. **Användningsområde**

Denna metod avser provtagning för kemisk analys av

— torkad helmjölk eller helmjölkspulver,

— torkad skummjölk eller skummjölkspulver,

— torkad, delvis skummad mjölk eller pulver av delvis skummad mjölk,

— torkad mjölk med hög fetthalt eller mjölkpulver med hög fetthalt.

2. **Utrustning**

Se Allmänna bestämmelser, avsnitt 2.

2.1 *Provtagare av sådan längd att de når ner till behållarens botten*

Provtagare som motsvarar beskrivningen i del IV är tillräckliga.

2.2 *Skopa, sked eller bred spatel*

2.3 *Provbehållare*

Se avsnitt 3 i Allmänna bestämmelser.

3. **Förfarande**

3.1 *Allmänt*

Det är viktigt att varan i provbehållaren tar upp så lite luftfuktighet som möjligt före eller under provtagningen. När provet har tagits skall behållaren förslutas ordentligt på nytt.

3.2 *Provtagning*

Provet måste väga minst 200 gram. Den rena och torra provtagaren skall stickas in i varan, och om så behövs lutas behållaren eller läggs ned på sidan. Skåran skall vara vänd nedåt och provtagaren skall stickas in med en jämn rörelse. När provtagaren når behållarens botten skall den vridas i 180° och dras ut igen, varefter innehållet töms i en provbehållare. Provtagningen upprepas tills provet väger minst 200 gram. Provbehållaren skall förslutas omedelbart efter avslutad provtagning.

3.2.1 Provtagning på varor i små detaljistförpackningar

En oskadad och oöppnad behållare får tas ut som prov. För provet, som skall väga minst 200 gram, används en eller flera behållare med samma tillverknings- eller kodnummer.

Anmärkning: Om ordet "snabb" ingår i varubeskrivningen måste provet bestå av en hel, oöppnad förpackning.

3.3 *Förvaring och transport av prover*

Se Allmänna bestämmelser, avsnitt 5 och 6.

IV. PROVTAGARE FÖR KONSERVERADE MJÖLKVAROR I PULVERFORM I LÖS VIKT

1. **Verktyg**

Typ A: Lång

Typ B: Kort (se fig. 5).

2. **Material**

Blad och skaft skall vara gjorda av polerad plåt, helst rostfritt stål.

Handtaget på den långa provtagaren bör helst vara av rostfritt stål.

Den korta provtagaren skall ha avtagbart handtag av trä eller plast som sätts fast vid bladet med bajonettfattning.

3. **Konstruktion**

3.1 Form, material och yta skall vara av sådan beskaffenhet att provtagaren lätt kan rengöras.

3.2 Den utskjutande kanten på bladet hos typ A skall vara så vass att den kan användas som skrapa.

3.3 Bladets spets skall vara så vass att den är lätt att använda vid provtagning.

4. **Provtagarmått**

Provtagarna skall (inom en tolerans av 10 %) hålla de mått som framgår av tabellen:

(Mått i mm)

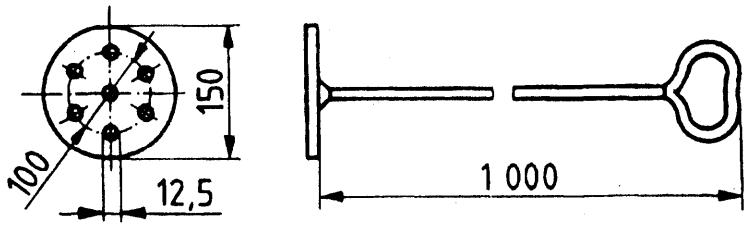
	Typ A Lång	Typ B Kort
Bladets längd	800	400
Bladets tjocklek	1 + 2	1 +2
Bladets inre diameter vid spetsen	18	32
Bladets inre diameter vid handtag eller skaft	22	28
Skårans bredd vid spetsen	4	20
Skårans bredd vid handtag eller skaft	14	14

5. **Kommentarer till provtagarnas användning**

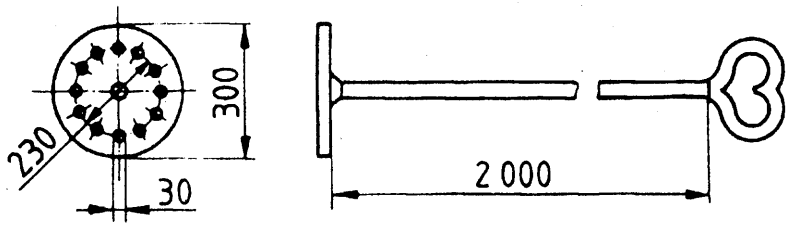
5.1 Om provet består av mindre lättrinnande pulver kan provtagaren stickas in vertikalt. Provtagare av typ A fylls då helt när den vrids om och kan sedan dras ut vertikalt. Provtagare av typ B fylls helt redan när den sticks in men måste snedställas när den dras ut, så att inte en del av provet faller av från provtagarens nederdel.

5.2 Om provet består av lättrinnande pulver skall behållaren lutas och provtagaren stickas in nästan horisontellt med skåran vänd nedåt och dras ut igen med skåran vänd uppåt.

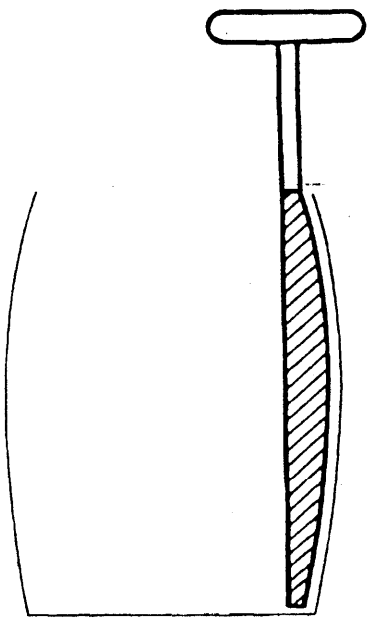
Mått i millimeter



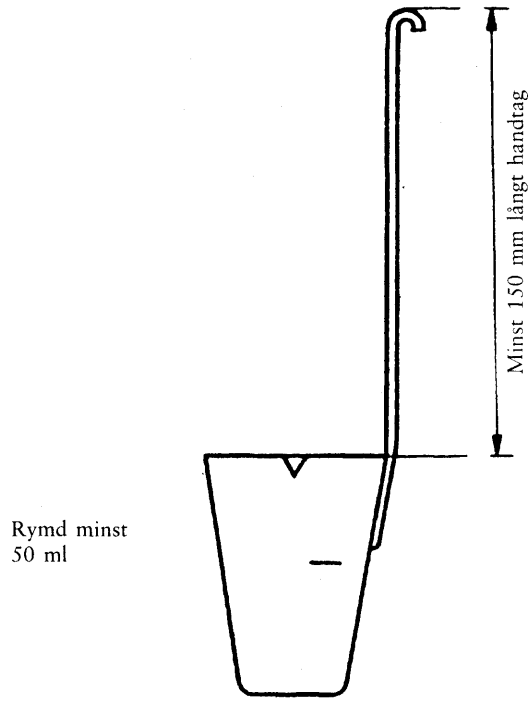
Figur 1: Omrörare som rekommenderas för kannor och hinkar



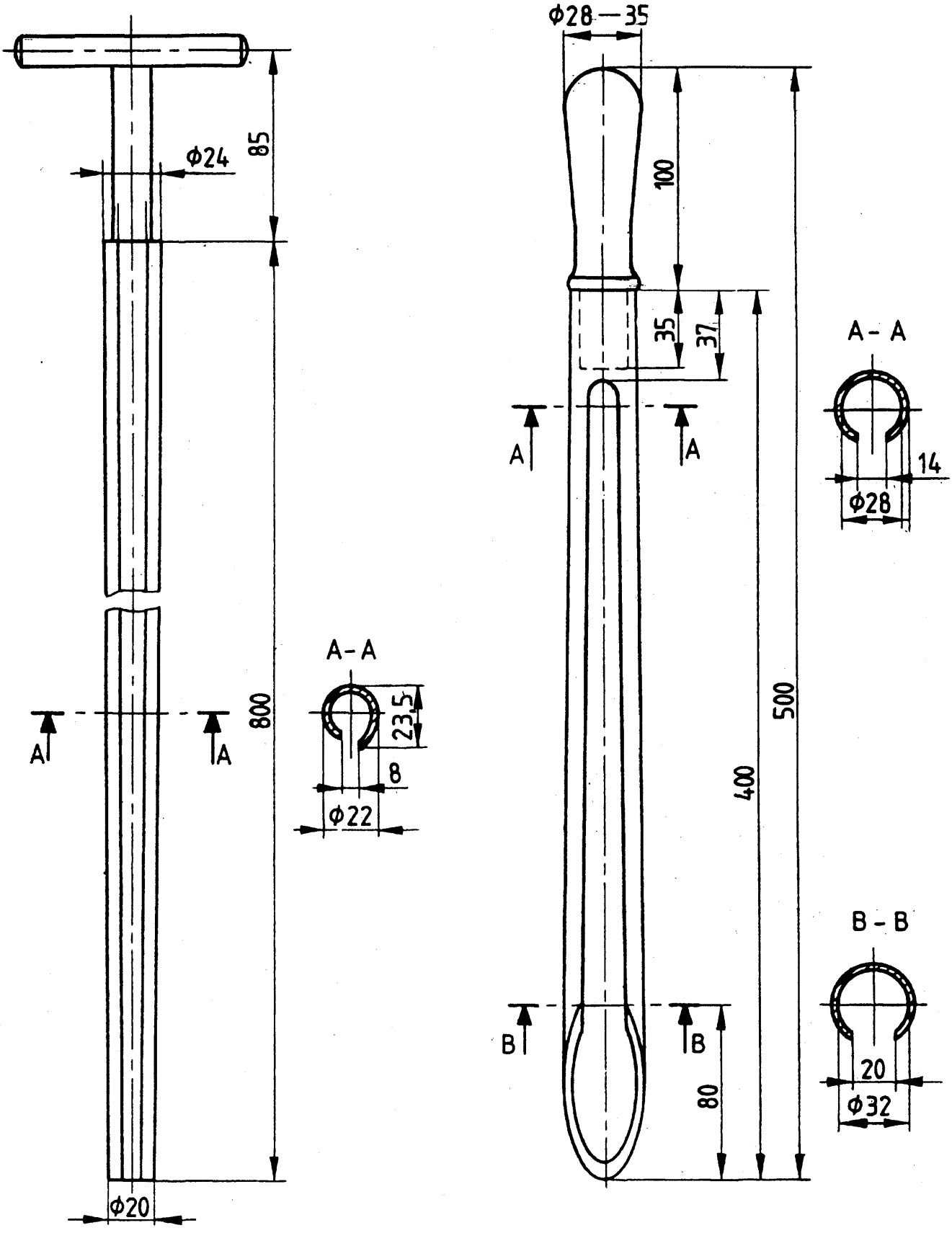
Figur 2: Omrörare lämplig för små tankar



Figur 3: Blandare lämplig för sötad kondenserad mjölk



Figur 4: Skopa lämplig för vätskor



Typ A Typ B

Figur 5: Provtagare för torkad mjölk (samtliga mått i millimeter)