31987L0524

L 306/24 *EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS* 1987 10 28

PIRMOJI KOMISIJOS DIREKTYVA

1987 m. spalio 6 d.

nustatanti cheminei analizei skirtus Bendrijos ėminių ėmimo metodus, taikomus vykdant pieno konservų monitoringą

(87/524/EEB)

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1985 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvą 85/591/EEB dėl Bendrijos bandinių ėmimo ir analizės metodų įvedimo vykdant žmonėms vartoti skirtų maisto produktų monitoringą ([1]), ypač į jos 1 straipsnio 1 dalį,

kadangi 1975 m. gruodžio 18 d. Tarybos direktyva 76/118/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su iš dalies arba visiškai dehidratuotu konservuotu žmonėms vartoti skirtu pienu, suderinimo ([2]), su paskutiniais pakeitimais, padarytais Ispanijos ir Portugalijos stojimo aktu, nustato Bendrijos taisykles, reguliuojančias šių produktų sudėtį, priskirtųjų pavadinimų naudojimą, gamybos sąlygas ir ženklinimą;

kadangi pagal Direktyvos 85/591/EEB 1 straipsnio 1 dalį tokių produktų ėminiai, siekiant nustatyti jų sudėtį, gamybos sąlygas, pakavimą arba ženklinimą, turi būti imami taikant Bendrijos metodus;

kadangi pageidautina priimti jau ištirtų cheminės analizės ėminių ėmimo metodų pradinį rinkinį;

kadangi šioje direktyvoje numatytos priemonės atitinka Maisto produktų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Valstybės narės imasi visų būtinų priemonių, kurios užtikrintų, kad priede nurodyti ėminiai būtų imami pagal jame aprašytus metodus.

2 straipsnis

Valstybės narės patvirtina priemones, kurios, įsigaliojusios iki 1989 m. balandžio 6 d., įgyvendina šią direktyvą. Apie tai jos nedelsdamos praneša Komisijai.

3 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje, 1987 m. spalio 6 d.

Komisijos vardu

COCKFIELD

Pirmininko pavaduotojas

([1]) OL L 372, 1985 12 31, p. 50.
([2]) OL L 24, 1976 1 30, p. 49.

PRIEDAS

IŠ DALIES ARBA VISIŠKAI DEHIDRATUOTŲ PIENO KONSERVŲ ĖMINIŲ, SKIRTŲ CHEMINEI ANALIZEI VYKDANT KONTROLĘ, ĖMIMO METODAI

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. **Administravimo instrukcijos**

1.1. *Personalas*

Ėminius ima kvalifikuotas asmuo, įgaliotas tai daryti pagal valstybėse narėse galiojančias taisykles.

1.2. *Ėminių plombavimas ir ženklinimas*

Kiekvienas oficialiam naudojimui skirtas ėminys plombuojamas ėmimo vietoje ir identifikuojamas pagal valstybių narių taisykles.

1.3. *Kartotiniai ėminiai*

Tuo pat metu analizei turi būti paruošti bent du lygiaverčiai ėminiai. Kol nuostatos bus apibrėžtos Bendrijos lygiu, ėminių ėmimo metodika ir jų skaičius priklauso nuo atitinkamų kiekvienos valstybės narės nacionalinių teisės aktų.

Paimti ėminiai kuo greičiau išsiunčiami į laboratoriją.

1.4. *Protokolas*

Kartu su ėminiais pateikiamas protokolas, parengtas pagal valstybių narių teisės aktus.

2. **Ėminių ėmimo įranga**

Specifikacijos

Visa ėminių ėmimo įranga gaminama iš tinkamos ir pakankamai atsparios medžiagos, kuri nesukeltų ėminio pokyčio, galinčio turėti įtakos vėliau daromo tyrimo rezultatui, ir nedarytų pokyčių ėminiams juos imant. Rekomenduojama naudoti nerūdijantį plieną.

Visi paviršiai yra lygūs ir be įtrūkimų, visi kampai yra užapvalinti. Ėminių ėmimo įranga atitinka reikalavimus, nustatytus kiekvienam imamam produktui.

3. **Ėminių talpyklos**

Specifikacijos

Ėminių talpyklų ir uždarymo įtaisų konstrukcija ir medžiagos turi tinkamai apsaugoti ėminį ir nesukelti jo pokyčių, kurie galėtų turėti įtakos vėlesniam tyrimui arba analizei. Tinkamos medžiagos – stiklas, kai kurie metalai ir plastikai. Geriau, jei talpyklos būtų matinės. Jei naudojamos skaidrios arba peršviečiamos talpyklos, jos su ėminiais laikomos tamsoje.

Talpyklos ir uždarymo įtaisai turi būti švarūs ir sausi. Talpyklos forma ir talpa turi atitikti reikalavimus, nustatytus imamam produktui.

Galima naudoti vienkartines plastikines talpyklas, talpyklas iš plastiko, sluoksniuotų medžiagų, įskaitant aliuminio foliją, arba gerai uždaromus pritaikytus plastikinius maišelius.

Talpyklos, išskyrus plastikinius maišus, gerai uždaromos tinkamu kamščiu arba užsriegtu metaliniu arba plastikiniu dangčiu, kuris, jei būtina, sandarumui užtikrinti turėtų tarpiklį. Visi naudojami kamščiai ir tarpikliai turi būti netirpūs, nesugeriantys ir atsparūs tepalams, nedaryti įtakos ėminio kvapui, skoniui, savybėms arba sudėčiai.

Kamščiai gaminami iš nesugeriančių bekvapių medžiagų arba yra jomis padengiami.

4. **Ėminių ėmimo metodika**

Ėminių talpykla uždaroma iš karto, kai įdedamas ėminys.

5. **Ėminių laikymas**

Rekomenduojama, kad įvairių produktų ėminių laikymo temperatūra būtų ne didesnė kaip 25 °C. Į laikymo trukmę ir temperatūrą reikia žiūrėti kaip į susietus dydžius, o ne atskirai.

6. **Ėminių vežimas**

Ėminiai kuo greičiau (geriausia per 24 h nuo ėminio paėmimo) pristatomi į laboratoriją, atsakingą už bandymus.

Vežant imamasi atsargumo priemonių ėminiui apsaugoti nuo pašalinių kvapų, tiesioginių saulės spindulių ir didesnės kaip 25 °C temperatūros.

II. 1 METODAS: IŠ DALIES DEHIDRATUOTO PIENO ĖMINIŲ ĖMIMAS

1. **Taikymo sritis**

— sutirštintas riebus nesaldintas pienas,

— sutirštintas nesaldintas pienas,

— sutirštintas iš dalies nugriebtas nesaldintas pienas,

— sutirštintas nugriebtas nesaldintas pienas,

— sutirštintas saldintas pienas,

— sutirštintas nugriebtas saldintas pienas,

— sutirštintas iš dalies nugriebtas saldintas pienas.

2. **Įranga**

2.1. *Bendrosios pastabos*

Žr. bendrųjų nuostatų 2 skirsnį.

2.2. *Plunžeriai ir maišytuvai*

Plunžeriai arba maišytuvai, skirti skysčiams talpyklose maišyti, turi būti pakankamo ploto, kad produktas būtų tinkamai maišomas ir neapkarstų. Dėl skirtingos talpyklų formos ir dydžio negalima rekomenduoti konkrečios universalaus plunžerio konstrukcijos, tačiau plunžeriai turi būti projektuojami taip, kad maišant būtų išvengta produkto talpyklos vidaus sienelių braižymo.

Tinkama medžiaga yra aprašyta bendrųjų nuostatų 2 dalyje.

Skysčiams melžtuvėse arba skardinėse maišyti rekomenduojamas tokių matmenų plunžeris (1 pav.): 150 milimetrų skersmens diskas su šešiomis kiaurai išgręžtomis 12,5 milimetrų skersmens skylėmis, išdėstytomis 100 milimetrų skersmens apskritimu, diskas per vidurį tvirtinamas prie metalinio koto, kurio kitas galas yra kilpinė rankena. Koto ir rankenos ilgis turi būti apie 1 metrą.

Mažoms cisternoms rekomenduojamas maždaug tokių matmenų plunžeris (2 pav.): ne trumpesnis kaip 2 metrų ilgio kotas, pritvirtintas prie 300 milimetrų skersmens disko su 12 kiaurai išgręžtų 30 mm skersmens skylių, išdėstytų 230 milimetrų skersmens apskritimu.

Maišant didelio tūrio talpyklų turinį, patariama maišyti mechaniškai arba švariu suslėgtuoju oru. Kad produktas neapkarstų, turi būti naudojamas kiek įmanoma mažesnis oro slėgis ir tūris.

Pastaba: jei šiame vadove nurodoma, kad reikia naudoti „švarų suslėgtąjį orą“, būtina naudoti suslėgtąjį orą, iš kurio pašalintos visos nepageidaujamos priemaišos (įskaitant alyvą, vandenį ir dulkes).

2.3. *Maišiklis*

Plačių menčių, pakankamo ilgio talpyklos dugnui pasiekti; būtų geriau, jei jo vieno krašto forma atitiktų talpyklos kontūrus (žr. 3 pav.).

2.4. *Samčiai*

Ėminiams imti skirtas tinkamo dydžio ir formos samtis pavaizduotas 4 pav., Samčio rankena turi būti tvirta ir ne mažesnio kaip 150 milimetrų ilgio. Samčio talpa turi būti ne mažesnė kaip 50 mililitrų. Geriau būtų rankeną sulenkti. Kūginė samčio forma leidžia sudėti samčius vieną į kitą.

Galima naudoti panašios talpos samtį, bet jo šonai turi būti lygiagretūs ir su padalomis, dalinančiomis indą į penkias lygias dalis, kad būtų lengviau imti proporcingus ėminius iš siuntų, kurias sudaro daugiau nei viena pakuotė.

2.5. *Strypas*

Apvalus, maždaug 1 metro ilgio, 35 milimetrų skersmens.

2.6. *Talpykla*

Imant jungtinį ėminį, talpa – 5 litrai, plačios angos.

2.7. *Šaukštas arba mentelė*

Plačiais ašmenimis.

2.8. *Ėminių talpyklos*

Žr. bendrųjų nuostatų 3 skirsnį.

3. **Metodika**

3.1. *Iš dalies dehidratuoto nesaldinto pieno ėminių ėmimas*

Imamas ne mažesnis kaip 200 g ėminys.

3.1.1. Produktas gerai maišomas plunžeriu arba plakamas, arba mechaniškai maišomas, arba perpilamas iš vieno indo į kitą, arba maišomas švariu suslėgtuoju oru (žr. 2.2 pastabą) tol, kol pasidaro pakankamai vienalytis.

Ėminys imamas samčiu iš karto po sumaišymo. Jei sunku gauti pakankamai vienalytį produktą, ėminiai, kurių suminė masė būtų ne mažesnė kaip 200 g, imami iš skirtingų produkto talpyklos dalių. (Jei ėminys yra jungtinis pavienių ėminių mišinys, tai turi būti nurodyta ėminio etiketėje ir lydimajame protokole).

3.1.2. Ėminių ėmimas iš mažų pakuočių, skirtų produktams parduoti mažmeniniu būdu

Ėminiu gali būti nepaliesta ir neatidaryta pakuotė. Imama viena arba daugiau tos pačios partijos arba to paties kodo pakuočių, kurios sudarytų ne mažesnį kaip 200 g ėminį.

3.2. *Iš dalies dehidratuoto saldinto pieno ėminių ėmimas*

3.2.1. Bendrosios pastabos

Imti iš dalies dehidratuoto saldinto pieno ėminius iš didelio tūrio talpyklų gali būti labai sunku, ypač kai produktas yra nevienalytis ir labai klampus. Ėminių ėmimo problemų gali kilti susidarant dideliems sacharozės arba laktozės kristalams arba įvairių druskų nuosėdoms, kurių gali būti produkto masėje arba ant talpyklos sienelių, arba dėl medžiagos gabalų buvimo. Tai paaiškėja, jei į talpyklą su produktu įkišamas ėminių ėmimo strypas ir ištraukiamas, ištyrus kiek įmanoma didesnį sąlyčio plotą. Jei cukraus kristalai ne didesni kaip 6 milimetrai, imant ėminius sunkumų dėl šios priežasties neturėtų būti. Tai, kad produktas nevienalytis, turi būti nurodyta ėminio etiketėje ir pridedame protokole. Kadangi koncentruotas saldintas pienas dažnai laikomas esant lauko temperatūrai, norint paimti reprezentatyvų ėminį, rekomenduojama turinį pašildyti iki ne mažesnės kaip 20 °C temperatūros.

3.2.2. Metodika

Imamas ne mažesnis kaip 200 g ėminys.

— Atviros talpyklos

Nuimamas vienas iš talpyklos galų, prieš tai gerai nuvalytas ir išdžiovintas, kad atidarant į pieną neįkristų pašalinių medžiagų. Turinys maišomas maišikliu (žr. 3 pav.). Maišiklio mente nuo indo sienelių ir dugno nugramdomas bet koks prilipęs produktas. Maišiklį laikant įstrižai, turinys gerai sumaišomas, derinant sukamuosius ir vertikaliuosius judesius ir neleidžiant į ėminį patekti orui. Maišiklis ištraukiamas ir ant jo esantis koncentruotas pienas šaukštu arba mentele sudedamas į 5 litrų (2.6) talpyklą. Maišymo ir ištraukimo veiksmas kartojamas tol, kol bus surinkta 2–3 litrai. Surinktas produktas maišomas tol, kol susidaro vienalytė masė, ir paimamas ne mažesnis kaip 200 g masės ėminys.

— Uždarosios statinės su kamščiais iš galo arba šone

Dėl priežasčių, aprašytų 3.2.1, per kamščio angą galima imti tik lengvai ištekančio ir vienodos konsistencijos koncentruoto pieno ėminius. Maišoma per kamščio angą įkišant strypą, ir po to, kai turinys kiek įmanoma visomis kryptimis bus ištirtas ir sumaišytas, strypas ištraukiamas ir ėminys ruošiamas, kaip aprašyta 3.2.1. Taikant kitą būdą, statinės turinį galima perpilti į tinkamą talpyklą, iš statinės kiek įmanoma išpilant viską. Maišoma maišikliu ir paimamas ėminys, kaip aprašyta 3.2.1.

3.2.3. Ėminių ėmimas iš mažų pakuočių, skirtų produktams parduoti mažmeniniu būdu

Ėminiu gali būti nepaliesta ir neatidaryta pakuotė. Imama viena arba daugiau tos pačios partijos arba to paties kodo pakuočių, kurios sudarytų ne mažesnį kaip 200 g ėminį.

3.3. *Ėminio konservavimas, laikymas ir vežimas*

Žr. bendrųjų nuostatų 5 ir 6 skirsnius.

III. 2 METODAS: PIENO KONSERVŲ MILTELIŲ ĖMINIŲ ĖMIMAS

1. **Taikymo sritis**

Šis metodas aprašo ėminių ėmimą cheminei analizei:

— dehidratuoto nenugriebto pieno arba nenugriebto pieno miltelių,

— dehidratuoto nugriebto pieno arba nugriebto pieno miltelių,

— dehidratuoto iš dalies nugriebto pieno arba iš dalies nugriebto pieno miltelių,

— dehidratuoto riebaus pieno arba riebaus pieno miltelių.

2. **Įranga**

Žr. bendrųjų nuostatų 2 skirsnį.

2.1. *Grąžtai, kurių ilgio pakanka produkto talpyklos dugnui pasiekti*

Tinka grąžtai, atitinkantys šios direktyvos IV dalyje pateiktą aprašymą.

2.2. *Šaukštas, mentelė ar semtuvas*

2.3. *Ėminių talpyklos*

Žr. bendrųjų nuostatų 3 skirsnį.

3. **Metodika**

3.1. *Bendrosios pastabos*

Imant ėminį analizei ir prieš jo ėmimą reikia stengtis, kad į talpykloje esantį produktą susigertų kuo mažiau atmosferos drėgmės. Paėmus ėminį, produkto talpykla vėl gerai uždaroma.

3.2. *Ėminių ėmimas*

Imamas ne mažesnis kaip 200 g ėminys. Švarus ir sausas grąžtas turi praeiti per produktą, jei reikia palenkiant talpyklą ar padedant ją ant šono. Išpjova turi būti nukreipta žemyn ir grąžtas turi skverbtis vienodu greičiu. Kai grąžtas pasiekia talpyklos dugną, jį reikia pasukti 180°, ištraukti iš produkto ir turinį išpilti į ėminio talpyklą. Reikia turėti vieną arba daugiau grąžtų, kad būtų paimtas ne mažesnis kaip 200 g ėminys. Paėmus visą ėminį talpykla iš karto uždaroma.

3.2.1. Ėminių ėmimas iš mažų pakuočių, skirtų produktams parduoti mažmeniniu būdu

Ėminiu gali būti nepaliesta ir neatidaryta pakuotė. Imama viena arba daugiau tos pačios partijos arba to paties kodo pakuočių, kurios sudarytų ne mažesnį kaip 200 g ėminį.

Pastaba: Kai produktai apibūdinami kaip „greitai kintančių savybių“, ėminį turi sudaryti visa neatidaryta pakuotė.

3.3. *Ėminio konservavimas, laikymas ir vežimas*

Žr. bendrųjų nuostatų 5 ir 6 skirsnius.

IV. GRĄŽTAI, SKIRTI IMTI BIRIŲ PIENO KONSERVŲ MILTELIŲ ĖMINIUS

1. **Grąžtų tipai**

A tipas: ilgasis

B tipas: trumpasis

(žr. 5 pav.).

2. **Medžiagos**

Ašmenys ir kotas gaminami iš poliruoto metalo, geriau iš nerūdijančio plieno.

Ilgojo grąžto kotas turėtų būti pagamintas iš nerūdijančio plieno.

Atjungiamas trumpojo grąžto kotas yra gaminamas iš medžio arba plastiko, su ašmenimis jungiamas kaištinio tipo jungtimi.

3. **Konstrukcija**

3.1. Forma, medžiaga ir paviršiaus apdaila turi užtikrinti lengvą grąžto valymą.

3.2. Kyšantis A tipo grąžto ašmenų kraštas yra pakankamai aštrus, kad galėtų būti naudojamas kaip grandyklė.

3.3. Ašmenų smaigalys yra pakankamai aštrus, kad būtų lengviau imti ėminius.

4. **Pagrindiniai matmenys**

Grąžtai atitinka matmenis (leistina 10 % paklaida), pateiktus šioje lentelėje:

(Matmenys milimetrais)

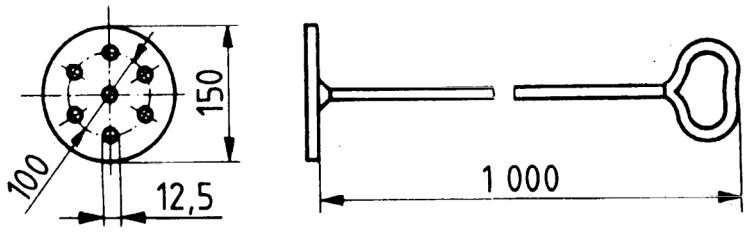
	A tipas ilgasis	B tipas trumpasis
Ašmenų ilgis	800	400
Ašmenų metalo storis	1– 2	1– 2
Ašmenų vidinis skersmuo prie smaigalio	18	32
Ašmenų vidinis skersmuo prie koto arba stiebo	22	28
Išpjovos plotis prie smaigalio	4	20
Išpjovos plotis prie koto arba stiebo	14	14

5. **Pastabos dėl grąžto naudojimo**

5.1. Jei milteliai nėra labai birūs, grąžtus galima įstatyti vertikaliai. A tipo grąžtai yra visiškai užpildomi juos pasukant ir tuomet gali būti vertikaliai ištraukti. B tipo grąžtai visiškai užsipildo jau skverbdamiesi gilyn ir turi būti ištraukti juos palenkus, kad ėminys nebyrėtų iš apačios.

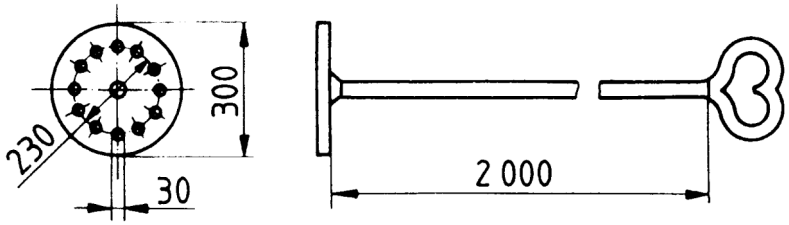
5.2. Jei milteliai birūs, talpyklos palenkiamos, grąžtai įstatomi beveik horizontaliai išpjova žemyn ir ištraukiami išpjovą nukreipus aukštyn.

Matmenys milimetrais

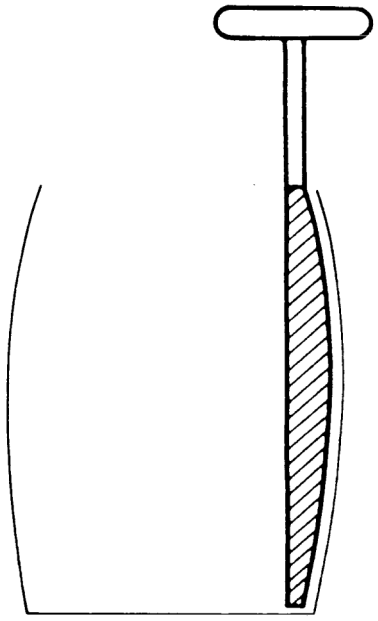


1 paveikslas. **Skardinėms ir melžtuvėms rekomenduojamas plunžeris**

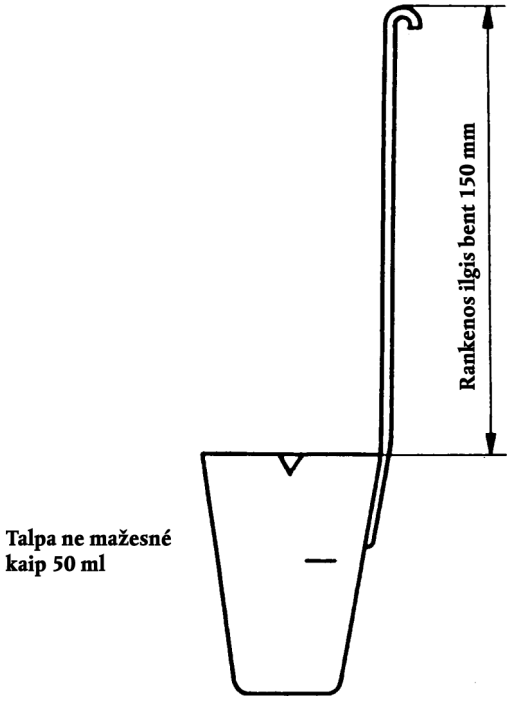
Matmenys milimetrais



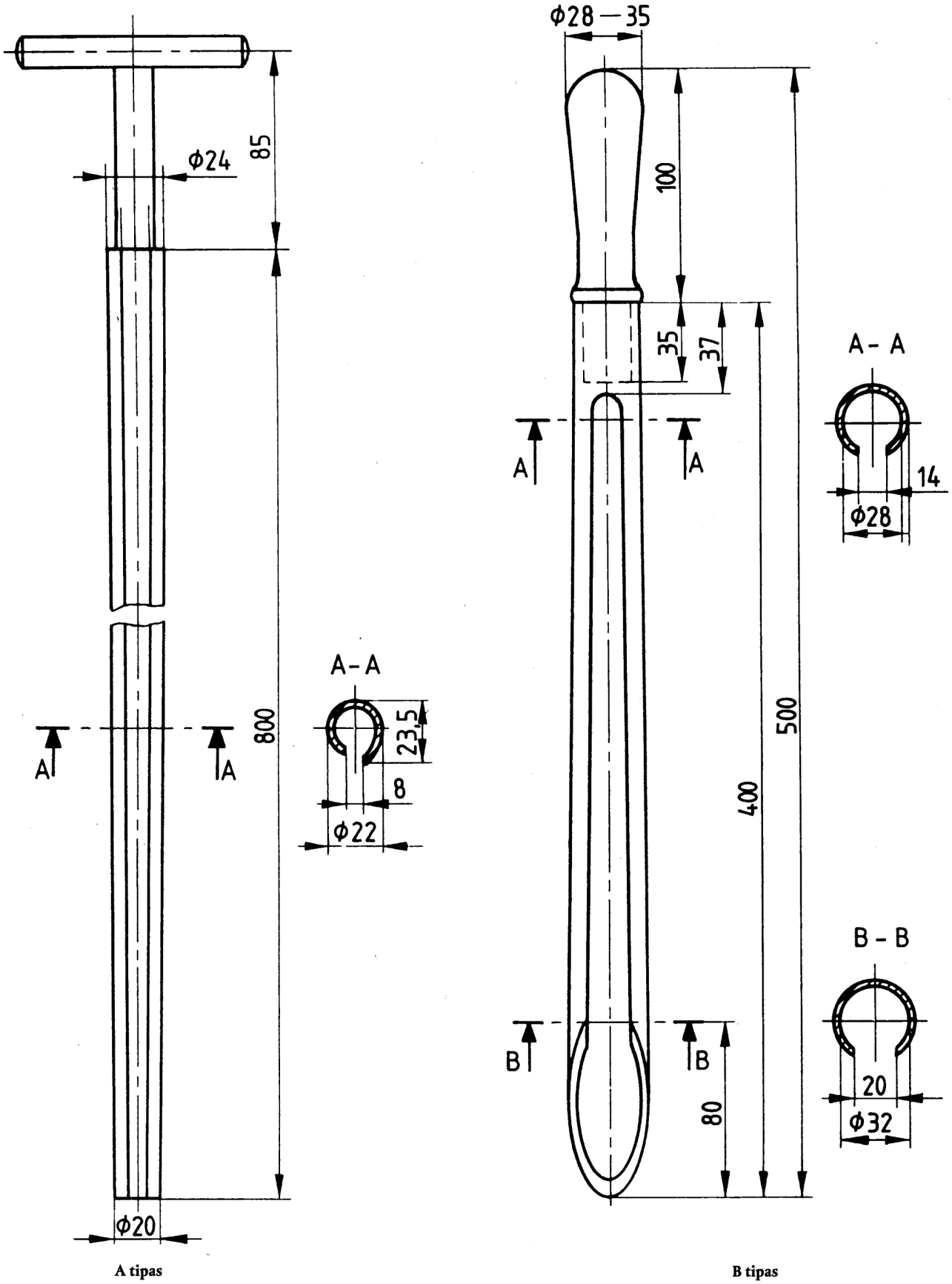
2 paveikslas. **Mažoms talpykloms skirtas plunžeris**



3 paveikslas. **Maišiklis, skirtas sutirštintam saldintam pienui maišyti**



4 paveikslas. **Skysčiams skirtas samtis**



5 paveikslas. **Sauso pieno grąžtai (visi matmenys milimetrais)**