31987L0524

L 306/24 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 28.10.1987

PIERWSZA DYREKTYWA KOMISJI

z dnia 6 października 1987 r.

ustanawiająca wspólnotowe metody pobierania próbek do analizy chemicznej w celu monitorowania konserwowanych przetworów mlecznych

(87/524/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 85/591/EWG z dnia 20 grudnia 1985 r., dotyczącą wprowadzenia wspólnotowych metod pobierania próbek i analiz do celów monitorowania środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi [1], w szczególności jej art. 1 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

dyrektywa Rady 76/118/EWG z dnia 18 grudnia 1975 r., w sprawie zbliżania ustawodawstw Państw Członkowskich odnośnie do niektórych częściowo lub całkowicie liofilizowanych rodzajów mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi [2], ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia Hiszpanii i Portugalii, ustanawia wspólnotowe zasady dotyczące składu, stosowania zastrzeżonych znaków, warunków produkcji i etykietowania;

na mocy art. 1 ust. 1 dyrektywy 85/591/EWG, próbki tych produktów muszą być pobierane zgodnie ze wspólnotowymi metodami, do celów określenia ich składu, warunków produkcji, opakowania i etykietowania;

pożądane jest, aby przyjąć wstępny szereg metod pobierania próbek do analizy chemicznej, w odniesieniu do którego badania zostały ukończone;

środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Państwa Członkowskie podejmą konieczne środki w celu zapewnienia, aby pobieranie próbek, określonych w Załączniku, odbywało się zgodnie z metodami w nim opisanymi.

Artykuł 2

Państwa Członkowskie podejmują środki niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do dnia 6 kwietnia 1989 r. Niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 6 października 1987 r.

W imieniu Komisji

COCKFIELD

Wiceprzewodniczący

[1] Dz.U. L 372 z 31.12.1985, str. 50.
[2] Dz.U. L 24 z 30.1.1976, str. 49.

ZAŁĄCZNIK

METODY POBIERANIA PRÓBEK DO CELÓW KONTROLI ANALIZY CHEMICZNEJ NIEKTÓRYCH CZĘŚCIOWO LUB CAŁKOWICIE LIOFILIZOWANYCH KONSERWOWANYCH PRZETWORÓW MLECZNYCH

I. PRZEPISY OGÓLNE

1. **Instrukcje administracyjne**

1.1. *Personel*

Próbki pobiera upoważniona i wykwalifikowana osoba, zgodnie z przepisami Państwa Członkowskiego.

1.2. *Plombowanie i etykietowanie próbek*

Każda próbka pobrana do oficjalnego użytku zostanie zaplombowana w miejscu pobrania i oznaczona zgodnie z przepisami Państwa Członkowskiego.

1.3. *Próbki powtarzalne*

Co najmniej dwie równoważne próbki zostaną równocześnie przygotowane do analizy. Z zastrzeżeniem przyszłej legislacji wspólnotowej, procedura pobierania i ilość próbek zależą od właściwego ustawodawstwa krajowego Państw Członkowskich.

Próbki przesyłane są do laboratorium jak najszybciej po dokonaniu pobrania.

1.4. *Sprawozdanie*

Każdej próbce towarzyszy sprawozdanie, zgodne z przepisami Państwa Członkowskiego.

2. **Wyposażenie do pobierania próbek**

Wymagania

Cały sprzęt do pobierania próbek powinien być wykonany z odpowiednich materiałów o odpowiedniej odporności, niepowodujących zmian w próbce, które mogłyby wpłynąć na wyniki dalszych badań oraz nie powinny powodować żadnych zmian w próbce podczas jej pobierania. Zaleca się stosowanie stali nierdzewnej.

Wszystkie powierzchnie powinny być gładkie i bez zarysowań, a wszystkie rogi zaokrąglone. Sprzęt do pobierania próbek jest zgodny z wymaganiami określonymi dla każdego pobieranego produktu.

3. **Pojemniki na próbki**

Wymagania

Pojemniki na próbki i zamknięcia wykonane są z materiałów oraz posiadają konstrukcję, które odpowiednio zabezpieczają próbkę, a jednocześnie nie powodują zmian w próbce mogących wpłynąć na wyniki dalszych badań i analiz. Odpowiednie materiały to: szkło, niektóre metale oraz niektóre tworzywa sztuczne. Najlepiej jeżeli pojemniki będą matowe (nieprzezroczyste). Jeżeli pojemniki są przezroczyste lub przepuszczają światło, powinny być przechowywane w ciemnym pomieszczeniu.

Pojemniki i zamknięcia powinny być suche i czyste. Kształt i pojemność pojemnika są zgodne z wymaganiami ustanowionymi dla badanego produktu.

Jednorazowe pojemniki plastikowe, pojemniki wykonane z plastiku, laminatów, jak również folia aluminiowa lub odpowiednie torby plastikowe mogą być stosowane.

Pojemniki inne niż torby plastikowe muszą posiadać dokładne zamknięcia w formie odpowiedniego korka lub zakrętki wykonanej z metalu lub plastiku posiadającej, jeżeli konieczne, uszczelkę hermetyzującą. Stosowane korki lub uszczelki powinny być nierozpuszczalne, niepochłaniające, tłuszczoodporne oraz bez wpływu na zapach i smak próbki, jej właściwości i skład.

Korki powinny być wykonane lub pokryte niepochłaniajacym, bezwonnym materiałem.

4. **Technika pobierania próbek**

Pojemnik na próbki zostaje zamknięty natychmiast po umieszczeniu w nim próbki.

5. **Przechowywanie próbek**

Zalecane temperatury przechowywania próbek różnych produktów nie mogą przekraczać 25 °C. Czas przechowywania i temperatura muszą być brane pod uwagę razem, a nie oddzielnie.

6. **Transport próbek**

Próbki dostarcza się do laboratorium odpowiedzialnego za wykonanie testów w jak najszybszym terminie (najlepiej w ciągu 24 godzin od pobrania próbek).

Podczas transportu należy przedsięwziąć środki ostrożności w celu zabezpieczenia próbki przed dostępem zanieczyszczających zapachów, promieni słonecznych lub temperatur wyższych niż 25 °C.

II. METODA 1: POBIERANIE PRÓBEK CZĘŚCIOWO LIOFILIZOWANEGO MLEKA

1. **Zakres zastosowania**

— niesłodzone, skondensowane, pełnotłuste mleko,

— niesłodzone, skondensowane mleko,

— niesłodzone, skondensowane, półtłuste mleko,

— niesłodzone, skondensowane, odtłuszczone mleko,

— słodzone, skondensowane mleko,

— słodzone, skondensowane, odtłuszczone mleko,

— słodzone, skondensowane, półtłuste mleko.

2. **Sprzęt**

2.1. *Ogólny*

Patrz sekcja 2 przepisów ogólnych.

2.2. *Tłoki nurnikowe i trzęsarki*

Tłoki nurnikowe i trzęsarki do mieszania płynów luzem są wystarczające do wytworzenia odpowiednich wstrząsów produktu bez powstawania zjełczałego smaku. Z powodu różnych kształtów i rozmiarów pojemników nie ma możliwości zalecenia jednego rodzaju tłoka nurnikowego dla wszystkich celów, aczkolwiek tłoki nurnikowe muszą być zaprojektowane tak, aby nie powodować zarysowań na wewnętrznej powierzchni pojemników podczas działania.

Odpowiadający materiał został opisany w sekcji 2 przepisów ogólnych.

Rodzaj tłoka nurnikowego zalecanego jako odpowiedni do mieszania płynów w wiadrach i bańkach, ma następujące wymiary (rys. 1): dysk o średnicy 150 mm z sześcioma otworami o średnicy 12,5 mm każdy na kole o średnicy 100 mm. Dysk jest umieszczony na metalowym pręcie, którego drugi koniec ma kształt rączki w formie pętli. Długość pręta wraz z rączką wynosi ok. 1 m.

Odpowiedni tłok nurnikowy do zastosowania przy niewielkich zbiornikach ma następujące przybliżone wymiary (rys. 2): pręt nie krótszy niż 2 m, z dyskiem o średnicy 300 mm z 12 otworami o średnicy 30 mm każdy na kole o średnicy 230 mm.

W celu mieszania zawartości dużych pojemników zaleca się wytrząsanie mechaniczne lub wytrząsanie za pomocą czystego sprężonego powietrza. Powinno się stosować minimalne sprężenie powietrza i minimalną ilość, aby nie dopuścić do powstania zjełczałego smaku.

Uwaga: Gdziekolwiek wymagane jest przez niniejsze wskazówki stosowanie „czystego sprężonego powietrza", konieczne jest stosowanie sprężonego powietrza, z którego usunięto wszelkie zanieczyszczenia (z olejem, wodą i pyłem włącznie).

2.3. *Mieszadło*

Z szerokim ostrzem oraz wystarczającym zasięgiem, aby dosięgać dna pojemnika. Najlepiej, aby jedna krawędź była dostosowana do kształtu pojemnika.

2.4. *Czerpaki*

Czerpak o odpowiednim rozmiarze i kształcie dla pobierania próbki został przedstawiony na rys. 4. Czerpak powinien mieć stałą rączkę o długości co najmniej 150 mm. Lepiej jest, jeżeli rączka jest wygięta. Pojemność czerpaka nie może być mniejsza niż 50 mm. Stożkowaty kształt łyżki pozwala na wkładanie czerpaków jeden w drugi.

Jako alternatywa może być stosowany czerpak o tej samej pojemności, ale powinien posiadać równoległe ścianki wykalibrowane na pięć jednakowych części, co pomoże w pobieraniu proporcjonalnych próbek zawartości umieszczonych w więcej niż jednym pojemniku.

2.5. *Pręt*

Okrągły o długości 1 m i średnicy 35 mm.

2.6. *Pojemnik*

Do próbek wstępnych pojemność 5 l z szerokim otworem.

2.7. *Łyżka lub łopatka*

Z szeroką powierzchnią do nabierania.

2.8. *Pojemniki na próbki*

Patrz sekcja 3 przepisów ogólnych.

3. **Procedura**

3.1. *Pobieranie próbki niesłodzonego, częściowo liofilizowanego mleka*

Pobrana zostanie próbka nie mniejsza niż 200 g.

3.1.1. Produkt zostaje dokładnie wymieszany poprzez tłoczenie, mieszanie lub wytrząsanie mechaniczne, lub przez przelewanie z jednego pojemnika do drugiego, lub przez zastosowanie sprężonego powietrza (patrz uwaga 2.2) do momentu uzyskania wystarczającego shomogenizowania.

Pobrać próbkę niezwłocznie po wymieszaniu za pomocą czerpaka. Jeżeli uzyskanie wystarczającego shomogenizowania przedstawia trudność, pobrać próbki z różnych miejsc pojemnika z produktem do momentu uzyskania nie mniej niż 200 g (zaznaczyć, że próbka jest mieszaniną próbek wstępnych na oznakowaniu próbki i w sprawozdaniu).

3.1.2. Produkty do próbkowania opakowane w niewielkie pojemniki detaliczne

Nienaruszony i zamknięty pojemnik może stanowić próbkę. Jeden lub więcej pojemników z tej samej partii lub z tym samym numerem kodowym można przyjąć do uzyskania próbki nie mniejszej niż 200 g.

3.2. *Pobieranie próbek słodzonego, częściowo liofilizowanego mleka*

3.2.1. Uwagi ogólne

Pobieranie próbek z pojemników o dużej ilości słodzonego, częściowo liofilizowanego mleka może okazać się szalenie trudne, częściowo dlatego, że produkt jest nieshomogenizowany i o wysokiej lepkości. Problemy z pobieraniem próbek mogą być spowodowane obecnością dużych kryształów sacharozy lub laktozy, lub wytrącaniem się różnych soli pojawiającym się w całości produktu, osadzających się na ściankach lub obecnością substancji grudkowatych. Takie warunki staną się widoczne po wprowadzeniu do produktu pręta do próbek i po wyciagnięciu go po kontakcie z jak największą ilością produktu. Jeżeli kryształki cukru nie są większe niż 6 mm, ten fakt nie powinien powodować trudności w pobieraniu próbki. Jeżeli produkt jest nie shomogenizowany, fakt ten jest odnotowany na etykiecie próbki oraz w sprawozdaniu. Ponieważ słodzone mleko skondensowane często jest przechowywane w temperaturze atmosferycznej, zaleca się, aby otrzymać próbkę reprezentacyjną i przechowywać zawartość w temperaturze nie niższej niż 20 °C.

3.2.2. Procedura

Pobiera się próbkę nie mniejszą niż 200 g.

— Otwieranie pojemnika

Jeden koniec pojemnika, poprzednio dokładnie oczyszczony i osuszony, aby nie dopuścić do wprowadzenia do zawartości żadnej substancji obcej, zostaje zdjęty. Zawartość jest mieszana przy użyciu mieszadła (patrz rys. 3). Pióro ociera o dno i ścianki pojemnika, aby zdjąć przystający do nich produkt. Zawartość zostaje dokładnie przemieszana przy zastosowaniu kombinacji ruchów rotacyjnych i pionowych przy mieszadle pochylonym ukośnie, uważając, aby powietrze nie dostało się do próbki. Mieszadło zostaje wyjęte, a skondensowane mleko przylepione do niego, przełożone do 5-litrowego pojemnika (ppkt 2.6) za pomocą łyżki lub łopatki. Proces mieszania i wyjmowania powtarza się do uzyskania 2–3 litrów. Ta ilość zostaje wymieszana aż do shomogenizowania i zostaje pobrana próbka nie mniejsza niż 200 g.

— Zamknięte bębny ze szpuntem na wieku lub na ścianie.

Z powodów opisanych w ppkt 3.2.1 pobranie próbki poprzez otwór szpuntowy jest właściwe jedynie przy mleku skondensowanym łatwo płynącym i o jednakowej konsystencji. Zawartość zostaje wymieszana poprzez wprowadzenia pręta do otworu szpuntowego i po jak najdokładniejszym i jak najdalszym wymieszaniu we wszystkich kierunkach pręt zostaje wyjęty, a próbka pobrana zgodnie z ppkt 3.2.1. Alternatywą jest przelanie zawartości do odpowiedniego pojemnika, zwracając szczególną uwagę na to, by możliwie jak największa ilość została przelana. Po wymieszaniu mieszadłem próbkę pobiera się w sposób opisany w ppkt 3.2.1.

3.2.3. Pobieranie próbek produktów opakowanych w małe pojemniki detaliczne

Nienaruszone i zamknięte pojemniki mogą tworzyć próbkę. Jeden lub więcej pojemników z tej samej partii lub o tym samym numerze kodowym zostanie pobranych, aby uzyskać próbkę co najmniej 200 g.

3.3. *Konserwowanie, przechowywanie i transport próbki*

Patrz sekcja 5 i 6 przepisów ogólnych.

III. METODA 2: POBIERANIE KONSERWOWANYCH PRZETWORÓW MLECZNYCH W PROSZKU

1. **Zakres zastosowania**

Niniejsza metoda opisuje pobieranie próbek do celów analizy chemicznej następujących produktów:

— suche mleko pełne lub mleko w proszku,

— suche mleko odtłuszczone lub odtłuszczone mleko w proszku,

— suche mleko półtłuste lub półtłuste mleko w proszku,

— suche mleko pełnotłuste lub pełnotłuste mleko w proszku.

2. **Sprzęt**

Patrz sekcja 2 przepisów ogólnych.

2.1. *Świdry o długości wystarczającej, aby dosięgnąć dna pojemnika*

Świdry odpowiadające opisowi w części IV są odpowiednie.

2.2. *Szufla, łyżka lub łopatka o szerokiej powierzchni nabierania*

2.3. *Pojemniki do próbek*

Patrz sekcja 3 przepisów ogólnych.

3. **Procedura**

3.1. *Uwagi ogólne*

Należy zwrócić uwagę, aby zminimalizować pobór wilgotności z atmosfery przez zawartość pojemnika lub w okresie poprzedzającym pobranie próbki do analizy. Po pobraniu próbki pojemnik zostaje ponownie dokładnie zamknięty.

3.2. *Pobieranie próbki*

Zostanie pobrana próbka nie mniejsza niż 200 g. Czysty i suchy świder zostaje przeprowadzony przez produkt, jeżeli konieczne, przy pojemniku pochylonym lub leżącym. Szczelina jest skierowana na dół oraz stosowana jest jednakowa prędkość penetracji. Po osiągnięciu dna przez świder zostanie on przekręcony o 180°, wyjęty, a jego zawartość włożona do pojemnika próbki. Proces powtarza się do osiągnięcia próbki nie mniejszej niż 200 g. Pojemnik z próbką zostaje natychmiast zamknięty po pobraniu próbki.

3.2.1. Produkty do próbkowania opakowane w niewielkie opakowania detaliczne

Nienaruszone i nieotwarte opakowanie może stanowić próbkę. Jeden lub więcej pojemników z tej samej partii lub o tym samym numerze kodowym, zostanie pobrany w celu uzyskania próbki nie mniejszej niż 200 g.

Uwaga: jeżeli produkt jest określony jako „instant", całe zamknięte opakowanie stanowi próbkę.

3.3. *Konserwacja, przechowywanie i transport próbki*

Patrz sekcja 5 i 6 przepisów ogólnych.

IV. ŚWIDRY DO POBIERANIA PRÓBEK SPROSZKOWANEGO, KONSERWOWANEGO MLEKA LUZEM

1. **Typy świdrów**

Typ A: długi

Typ B: krótki

(patrz rys. 5)

2. **Materiały**

Ostrze i trzpień wykonane z wypolerowanego materiału, najlepiej stali nierdzewnej.

Uchwyt przy typie długim najlepiej powinien być wykonany ze stali nierdzewnej.

Świder typu krótkiego powinien mieć zdejmowany uchwyt z drewna lub tworzywa sztucznego posiadający uchwyt bagnetowy na ostrzu.

3. **Konstrukcja**

3.1. Kształt, materiał i wykończenie ma umożliwiać łatwe czyszczenie świdra.

3.2. Wystająca krawędź ostrza przy typie A ma być wystarczająco ostra, aby działać jako skrobaczka.

3.3. Czubek ostrza musi być wystarczająco ostry, aby ułatwiać pobieranie próbki.

4. **Wymiary główne**

Świdry powinny odpowiadać wymiarom (z tolerancją 10 %) podanymi poniżej:

(Wymiary w milimetrach)

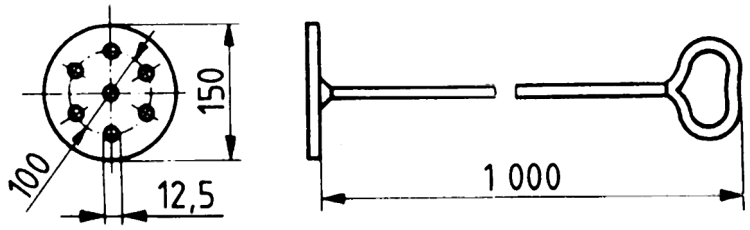
	Typ A długi	Typ B krótki
Długość ostrza	800	400
Grubość metalu na ostrzu	1– 2	1– 2
Wewnętrzna średnica ostrza na czubku	18	32
Wewnętrzna średnica ostrza na uchwycie lub trzpieniu	22	28
Szerokość otworu na czubku	4	20
Szerokość otworu na uchwycie lub trzpieniu	14	14

5. **Uwagi dotyczące użytkowania świdrów**

5.1. Przy mniej sypkich proszkach świdry mogą być wprowadzane pionowo. Świdry typu A są wypełnione całkowicie poprzez obracanie i mogą być wyciągnięte pionowo. Świdry typu B są całkowicie wypełnione już przy wprowadzaniu, ale muszą być wyciągane w pozycji ukośnej, aby uniknąć ubytku na dole.

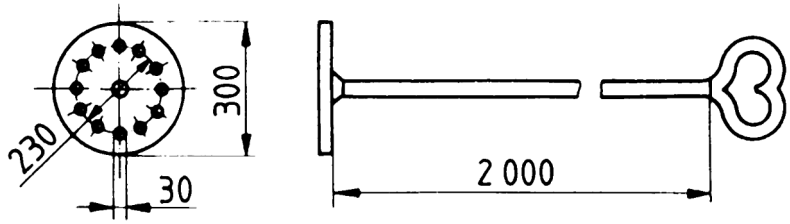
5.2. W przypadku proszku sypkiego pojemnik zostanie pochylony, świdry wprowadzone prawie poziomo z otworem skierowanym w dół, a wyciągane z otworem skierowanym ku górze.

Wymiary w milimetrach

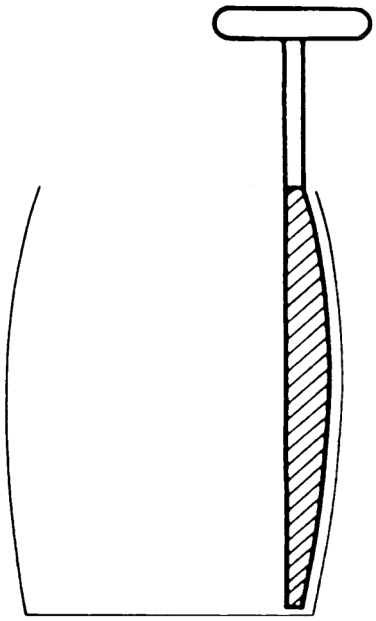


Rysunek 1: Zalecany bełtak do puszek i wiader

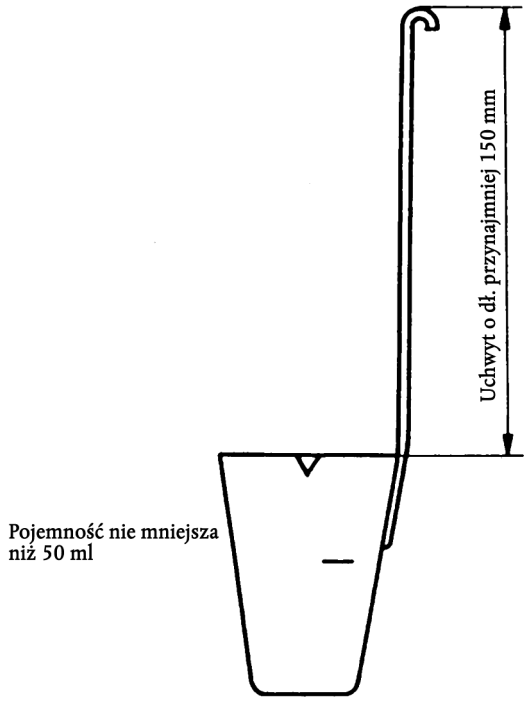
Wymiary w milimetrach



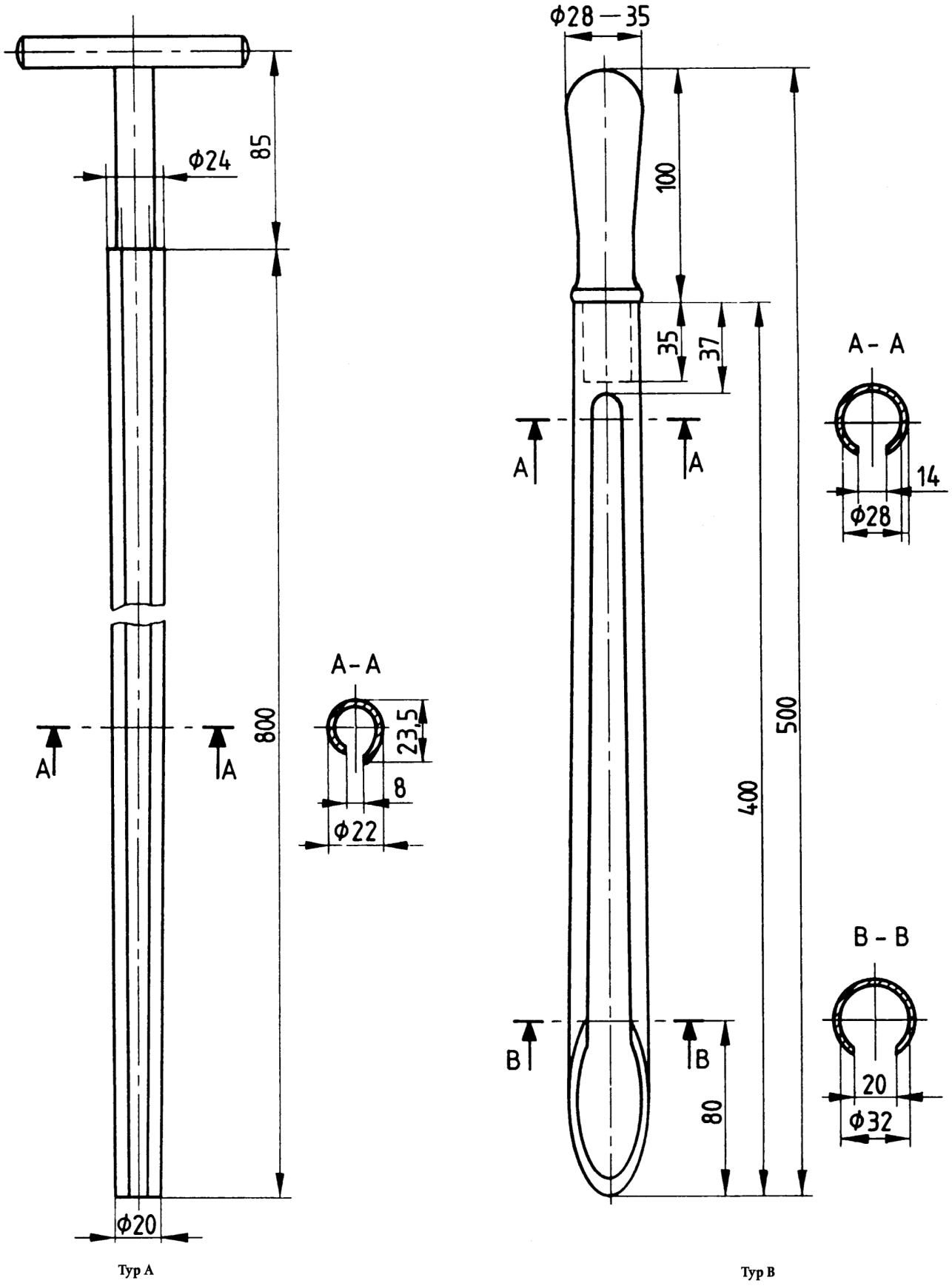
Rysunek 2: Odpowiedni bełtak do małych zbiorników



Rysunek 3: Odpowiednie mieszadło do słodzonego skondensowanego mleka



Rysunek 4: Odpowiednik zgłębnik do płynów



Rysunek 5: Wiertacz do mleka w proszku