31987L0524

L 306/24 *URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI* 28.10.1987

PRVA DIREKTIVA KOMISIJE
z dne 6. oktobra 1987
o metodah vzorčenja v Skupnosti za kemično analizo za nadzor konzerviranih mlečnih izdelkov

(87/524/EEC)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti,

ob upoštevanju Direktive Sveta 85/591/EGS z dne 20. decembra 1985, ki zadeva uvedbo metod vzorčenja in analitskih metod za nadzor živil, namenjenih prehrani ljudi ([1]) in zlasti člena 1(1) Direktive,

ker Direktiva Sveta 76/118/EGS z dne 18. decembra 1975 o približevanju zakonodaje držav članic, ki se nanaša na dehidrirano ali delno dehidrirano konzervirano mleko za prehrano ljudi ([2]), nazadnje dopolnjena s Pogodbo o pristopu Španije in Portugalske, določa pravila Skupnosti, ki urejajo sestavo, uporabo rezerviranih oznak, pogoje izdelave in označevanje zadevnih proizvodov;

ker je treba, na podlagi člena 1(1) Direktive 85/591/EGS, jemati vzorce takih izdelkov v skladu z metodami Skupnosti za namene določevanja njihove sestave, pogojev izdelave, pakiranja in označevanja;

ker je zaželeno, da se sprejme začetno serijo metod vzorčenja za kemično analizo, za katero so bile narejene študije;

ker so ukrepi, določeni v tej direktivi, v skladu z mnenjem Stalnega odbora za živila,

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

Države članice ustrezno ukrepajo, da zagotovijo, da se jemlje vzorce, kot to navaja Priloga, v skladu s tam opisanimi metodami.

Člen 2

Države članice sprejmejo vse ukrepe, potrebne za uskladitev s to direktivo, najpozneje do 6. aprila 1989. O tem takoj obvestijo Komisijo.

Člen 3

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 6. oktobra 1987

Za Komisijo
COCKFIELD
Podpredsednik

([1]) UL L 372, 31.12.1985, str. 50.
([2]) UL L 24, 30.1.1976, str. 49.

PRILOGA

METODE VZORČENJA, KI SE NANAŠAJO NA KONTROLO KEMIČNE ANALIZE DOLOČENIH DEHIDRIRANIH ALI DELNO DEHIDRIRANIH KONZERVIRANIH MLEČNIH IZDELKOV

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. **Upravna navodila**

1.1 *Osebje*

Vzorčenje opravlja pristojna, usposobljena oseba, po predpisih države članice.

1.2 *Pečatenje in označevanje vzorcev*

Vsak vzorec za uradno uporabo se zapečati na kraju vzorčenja in se ga opredeli v skladu s predpisi države članice.

1.3 *Ponovitve vzorcev*

Vsaj dva enakovredna vzorca sta istočasno pripravljena za analizo. S pridržkom zakonodaje Skupnosti, ki jo je treba določiti, sta postopek in število vzetih vzorcev odvisna od ustrezne notranje zakonodaje v vsaki državi članici.

Vzorce se pošlje v laboratorij čim prej po vzorčenju.

1.4 *Poročilo*

Vzorce spremlja poročilo, ki se ga določi v skladu z zakonodajo države članice.

2. **Oprema za vzorčenje**

Specifikacije

Vsa oprema za vzorčenje je iz primernega materiala ustrezne čvrstosti, ki ne povzroča sprememb v vzorcu, ki lahko vplivajo na rezultat sledeče preiskave in ne sme povzročiti sprememb v vzorcih med vzorčenjem. Priporoča se uporaba nerjavečega jekla.

Vse površine so gladke in brez vdolbin, z zaobljenimi robovi. Oprema za vzorčenje ustreza zahtevam, določenim v zvezi v vsakim proizvodom, ki se vzorči.

3. **Posode za vzorčenje**

Specifikacije

Posode za vzorčenje in pokrovi so iz materiala in take izdelave, da ustrezno ščitijo vzorec in ne povzročajo sprememb v vzorcu, ki bi lahko vplivale na rezultat sledeče analize ali preiskave. Ustrezni materiali so steklo, nekatere kovine in nekateri plastični materiali. Posode so po možnosti neprozorne. Če se uporabljajo prozorne ali pol prozorne posode, se posoda z vsebino shrani na temnem.

Posode in pokrovi so čisti in suhi. Oblika in zmogljivost posode ustreza zahtevam, določenim za proizvod, ki se vzorči.

Uporabiti se sme plastične posode za enkratno uporabo, posode narejene iz plastičnih materialov, laminate, vključno z aluminijasto folijo ali primernimi plastičnimi vrečkami, z ustreznimi metoda zapiranja.

Posode, razen plastičnih vrečk, se varno zapre s primernim zamaškom, s kovinskim ali plastičnim navojnim pokrovom, ki vsebuje, če je to potrebno, nepredušen plastičen vložek. Uporabljeni zamaški ali vložki so netopni, ne absorbirajo substanc in maščob, ter ne vplivajo na vonj, okus, lastnosti ali sestavo vzorca.

Zamaški so narejeni iz ali obdani z materiali brez vonja, ki ne absorbirajo substanc.

4. **Tehnika vzorčenja**

Posodo za vzorec zapremo takoj po vzorčenju.

5. **Shranjevanje vzorcev**

Priporočljiva temperatura za shranjevanje vzorcev različnih izdelkov ne presega 25° C. Čas in temperatura shranjevanja se določata skupno in ne vsak zase.

6. **Prevoz vzorcev**

Vzorce čimprej (če je mogoče v 24 urah po vzorčenju) prinesemo v laboratorij, ki je odgovoren za preskušanje.

Med prevozom poskrbimo, da se vzorci ne izpostavijo vonjem, neposredni sončni svetlobi in temperaturam, ki presegajo 25° C.

II. METODA 1: VZORČENJE DELNO DEHIDRIRANEGA MLEKA

1. **Namen in področje uporabe**

— nesladkano zgoščeno mleko z visoko vsebnostjo maščobe,

— nesladkano zgoščeno mleko,

— nesladkano zgoščeno delno posneto mleko,

— nesladkano zgoščeno posneto mleko,

— sladkano zgoščeno mleko,

— sladkano zgoščeno posneto mleko,

— sladkano zgoščeno delno posneto mleko.

2. **Oprema**

2.1 *Splošno*

Glej 2. razdelek splošnih določb.

2.2 *Mešala in stresalniki*

Mešala ali stresalniki za mešanje tekočin velikih količin imajo zadostno površino za ustrezno mešanje proizvoda, ne da bi povzročili žarek okus. Glede na različne oblike in velikosti posod, se ne da priporočiti določene oblike mešala za vse namene, vendar so mešala oblikovana tako, da se izognemo praskanju notranje površine posod med mešanjem.

Primeren material je opisan v 2. razdelku splošnih določb.

Oblika mešala, ki se jo priporoča za mešanje tekočin v vedrih ali vrčih ima naslednje dimenzije (1. slika): disk s premerom 150 milimetrov, perforiran s šestimi luknjami, vsaka s premerom 12,5 milimetrov na krogu s premerom 100 milimetrov, tako da je disk pritrjen v sredini na kovinsko palico, katere drugi konec tvori ročaj z zanko. Palica je skupaj z ročajem dolga približno 1 meter.

Primerno mešalo za uporabo v malih cisternah, ima naslednje približne dimenzije (Slika 2): palica z dolžino ne manj kot 2 metra, z diskom premera 300 milimetrov, perforirana z 12 luknjami, vsaka s 30-milimetrskim premerom na krogu s premerom 230 milimetrov.

Za mešanje vsebine večjih posod priporočamo mehanske stresalnike ali stresanje s čistim, stisnjenim zrakom. Uporabimo najmanjši zračni tlak in prostornino, da se prepreči razvoj žarkega okusa.

Opomba: Kjer ta navodila zahtevajo „čisti stisnjen zrak“, moramo uporabiti stisnjen zrak, iz katerega so izključeni vsi onesnaževalci (vključno olje, voda in prah).

2.3 *Mešalec*

S širokimi lopaticami, zadostne globine, da lahko doseže dno posode, po možnosti je en konec oblikovan tako, da se prilagaja obliki posode (glej sliko 3).

2.4 *Potopne zajemalke*

Potopne zajemalke primerne velikosti in oblike za zbiranje vzorca so prikazane na sliki 4. Potopna zajemalka ima trden ročaj, dolg najmanj 150 milimetrov. Zmogljivost potopne zajemalke naj ne bo manj kot 50 mililitrov. Bolje je, da je ročaj upognjen. Zožena oblika skodelice omogoča dobro ugnezdenje potopnih zajemalk.

Možna je alternativna uporaba potopne zajemalke podobne zmogljivosti, vendar bi morala imeti vzporedne strani, graduirane v pet enakih delov za pomoč pri sorazmernem vzorčenju pošiljk, ki se nahajajo v več kot eni posodi.

2.5 *Palica*

Okrogla, približno 1 meter dolga, s premerom 35 milimetrov.

2.6 *Posoda*

Za podvzorčenje z zmogljivostjo 5 litrov, s širokim ustjem.

2.7 *Žlica ali lopatica*

S široko lopatico.

2.8 *Posode za vzorce*

Glej 3. razdelek splošnih določb.

3. **Postopek**

3.1 *Vzorčenje nesladkanega delno dehidriranega mleka*

Vzamemo vzorec najmanj 200 gramov.

3.1.1 Proizvod dobro premešamo s potopnim mešalom ali mešalcem ali z mehanskim stresanjem ali tako, da prelivamo iz posode v posodo ali z uporabo čistega stisnjenega zraka (glej opombo 2.2), dokler ne dobimo zadostne homogenosti.

Takoj po mešanju vzamemo vzorec s pomočjo potopne zajemalke. Če je težko doseči zadostno homogenost, se vzame vzorce iz različnih delov posode do največ 200 gramov. (Na nalepki vzorca in v spremljajočem poročilu je treba omeniti, če je vzorec mešanica podvzorcev.)

3.1.2 Izdelki za vzorčenje, pakirani v malih posodah za prodajo

Nedotaknjena in neodprta posoda lahko predstavlja vzorec. Ena ali več posod iste serije ali z isto oznako predstavlja vzorec, ki ni manjši od 200 gramov.

3.2 *Vzorčenje sladkanega delno dehidriranega mleka*

3.2.1 Splošno

Vzorčenje iz posod z velikimi količinami sladkanega delno dehidriranega mleka je lahko izredno zahtevno, zlasti če izdelek ni homogen in je zelo viskozen. Vzorčenje je oteženo zaradi prisotnosti velikih kristalov saharoze in laktoze, ali zaradi obarjanja različnih soli, ki se lahko pojavijo povsod v izdelku ali se prilepijo na stene, ali zaradi prisotnosti grudaste snovi. Da gre za take pogoje, postane jasno, ko palico za vzorčenje vstavimo v posodo z izdelkom in jo izvlečemo, potem ko smo raziskali kar največjo možno kontaktno površino. Če sladkorni kristali niso večji od 6 milimetrov, ne predstavljajo težav za vzorčenje. Če proizvod ni homogen, se to zabeleži na vzorčno nalepko spremljajočega poročila. Ker se sladkano zgoščeno mleko pogosto shranjuje na atmosferski temperaturi, se priporoča, da je temperatura vsebine ne manj kot 20° C, da dobimo reprezentativni vzorec.

3.2.2 Postopek

Uporabimo vzorec, ki nima manj kot 200 gramov.

— Odprte posode

Odstranimo en konec posode, ki smo ga prej dobro počistili in posušili, da ne bi med odpiranjem padla v maso kakšna tuja snov. Vsebino premešamo z mešalcem (glej sliko 3). Z lopatico postrgamo po stenah in dnu posode, da odstranimo karkoli se drži sten ali dna. Vsebino dobro premešamo, tako da kombiniramo krožne in navpične gibe, z mešalcem, ki je nagnjen diagonalno. Poskrbimo, da v vzorec ne pride zrak. Mešalec odstranimo in zgoščeno mleko, ki se drži mešalca, prenesemo v 5-litrsko (2.6) posodo z lopatico ali žlico. Mešamo in umikamo mešalec, dokler ne zberemo 2 do 3 litrov. To nato premešamo, dokler ni homogeno in dokler ne dobimo vzorca, ki ni manjši od 200 gramov.

— zaprti valji z vehami na koncih ali ob straneh

Iz razlogov, opisanih v 3.2.1, je vzorčenje čez odprtino vehe primerno samo za zgoščeno mleko, ki lepo teče in ima enotno konsistenco. Vsebino premešamo tako, da vstavimo palico skozi odprtino vehe in ko premešamo kolikor mogoče v vseh smereh, palico odstranimo in pripravimo vzorec, kot je opisano v 3.2.1. Vsebino lahko tudi damo v primerno posodo; pri tem pazimo, da iz valja dobimo čim več njegove vsebine. Po mešanju z mešalcem zberemo vzorec, kot je opisano v 3.2.1.

3.2.3 Vzorčenje izdelkov, pakiranih v male posode

Nedotaknjena in neodprta posoda lahko predstavlja vzorec. Uporabimo eno ali več posod iste serije ali oznake, da pripravimo vzorec, ki nima manj od 200 gramov.

3.3 *Varovanje, shranjevanje in prevoz vzorca*

Glej 5. in 6. razdelek splošnih določb.

III. METODA 2: VZORČENJE KONZERVIRANIH MLEČNIH IZDELKOV V PRAHU

1. **Namen in področje uporabe**

Ta metoda opisuje vzorčenje za kemično analizo:

— posušenega polnomastnega mleka ali polnomastnega mleka v prahu,

— posušenega posnetega mleka ali posnetega mleka v prahu,

— posušenega delno posnetega mleka ali delno posnetega mleka v prahu,

— posušenega mleka z visoko vsebnostjo mlečne maščobe ali mleka v prahu z visoko vsebnostjo mlečne maščobe.

2. **Oprema**

Glej 2. razdelek splošnih določb.

2.1 *Sonde zadostne dolžine, da lahko dosežejo dno posode z izdelkom*

Ustrezne so sonde, ki so skladne z opisom v IV. delu.

2.2 *Zajemalka, žlica, ali široka lopatica*

2.3 *Posode z vzorci*

Glej 3. razdelek splošnih določb.

3. **Postopek**

3.1 *Splošno*

Pazimo, da pride v vsebino posode z izdelkom, ali v obdobju pred vzorčenjem za analizo, čim manj atmosferske vlage. Po vzorčenju posodo z izdelkom ponovno dobro zapremo.

3.2 *Vzorčenje*

Vzamemo vzorec, ki nima manj od 200 gramov. Čisto in suho sondo potisnemo v izdelek, če je potrebno tako, da je posoda nagnjena ali položena na stran. Reža gleda navzdol in prediranje je enakomerno. Ko sonda doseže dno posode, jo zavrtimo za 180°, odstranimo ter vsebino prelijemo v posodo za vzorec. Eno ali več sond uporabimo, da pripravimo vzorec, ki nima manj kot 200 gramov. Takoj po končanem vzorčenju zapremo posodo za vzorce.

3.2.1 Izdelki za vzorčenje, pakirani v malih prodajnih zavojih.

Vzorec lahko predstavlja nedotaknjen in neodprt zavitek. Ena ali več posod iste serije ali oznake se lahko uporabi za pripravo vzorca, ki nima manj kot 200 gramov.

Opomba: Kadar so proizvodi opisani kot „instant“, predstavlja vzorec celoten, neodprt zavitek.

3.3 *Varovanje, shranjevanje in prevoz vzorca*

Glej 5. in 6. razdelek splošnih določb.

IV. SONDE ZA VZORČENJE KONZERVIRANEGA MLEKA V PRAHU V VELIKIH KOLIČINAH

1. **Vrste sond**

Tip A: dolga

Tip B: kratka

(glej sliko 5).

2. **Materiali**

Lopatica in držalo sta iz polirane kovine, po možnosti iz nerjavečega jekla.

Ročaj sonde dolgega tipa je po možnosti iz nerjavečega jekla.

Sonda kratkega tipa ima ločljiv ročaj iz lesa ali plastike, ki ima ročaj v lopatici.

3. **Izdelava**

3.1 Oblika, material in zgladitev omogočajo, da se sonda z lahkoto čisti.

3.2 Štrleči rob lopatice tipa A je dovolj oster, da lahko služi kot strgalo.

3.3 Konica lopatice je dovolj ostra, da olajša vzorčenje.

4. **Glavne dimenzije**

Sonde ustrezajo dimenzijam (s toleranco 10 %), ki so navedene v spodnji tabeli:

(dimenzije v mm)

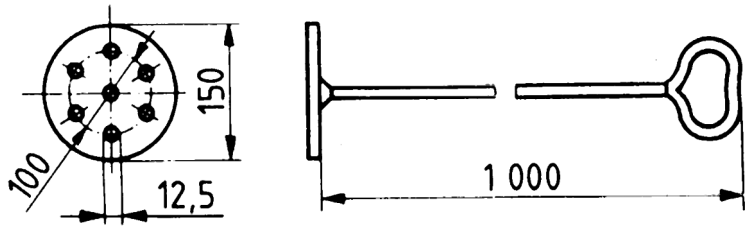
	tip A dolg	tip B kratek
dolžina lopatice	800	400
debelina kovine lopatice	1 do 2	1 do 2
notranji premer lopatice na konici	18	32
notranji premer lopatice pri ročaju ali držalu	22	28
širina reže na konici	4	20
širina reže pri ročaju ali držalu	14	14

5. **Opomba o uporabi sond**

5.1 Pri manj prosto tekočem prahu se lahko sonde vstavi navpično. Sonde tipa A se popolnoma napolni z vrtenjem in se jih lahko odstrani navpično. Sonde tipa B se polno napolnijo že med vstavitvijo, vendar jih je treba odstraniti poševno, da se prepreči izgube na spodnjem delu.

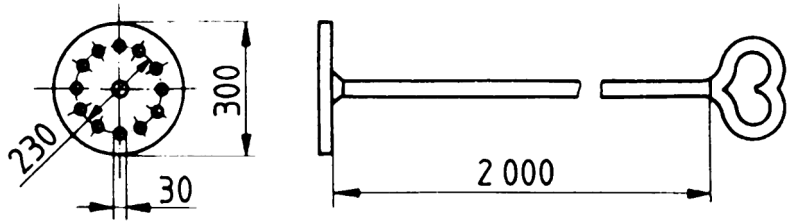
5.2 Pri prosto tekočem prahu je posoda nagnjena, sonde vstavljene skoraj vodoravno z režo, ki gleda navzdol, in se odstranijo tako, da reža gleda navzgor.

dimenzije v milimetrih

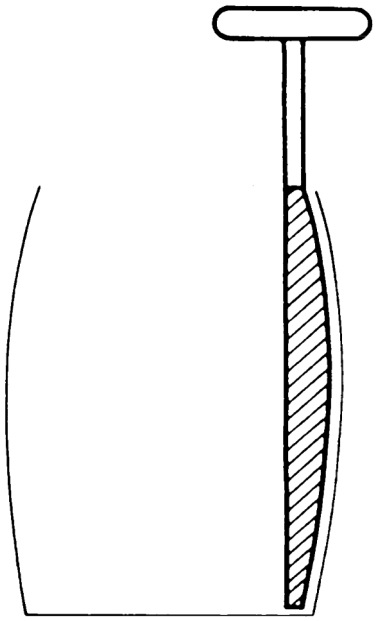


Slika 1: Priporočljivo potopno mešalo za vrče in vedra

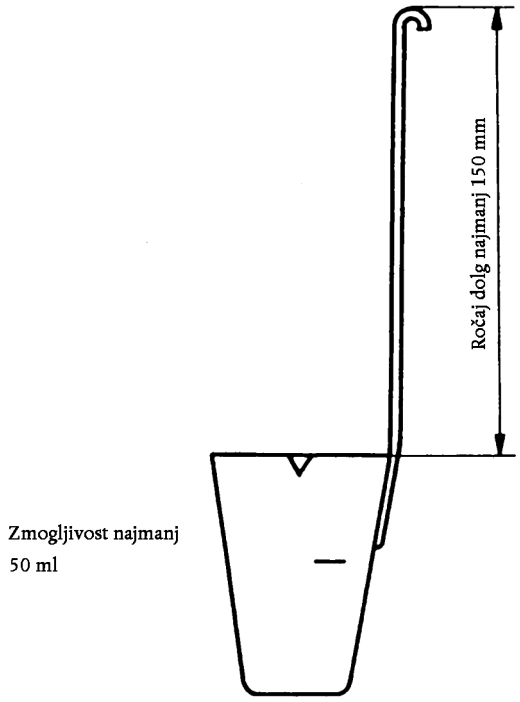
dimenzije v milimetrih



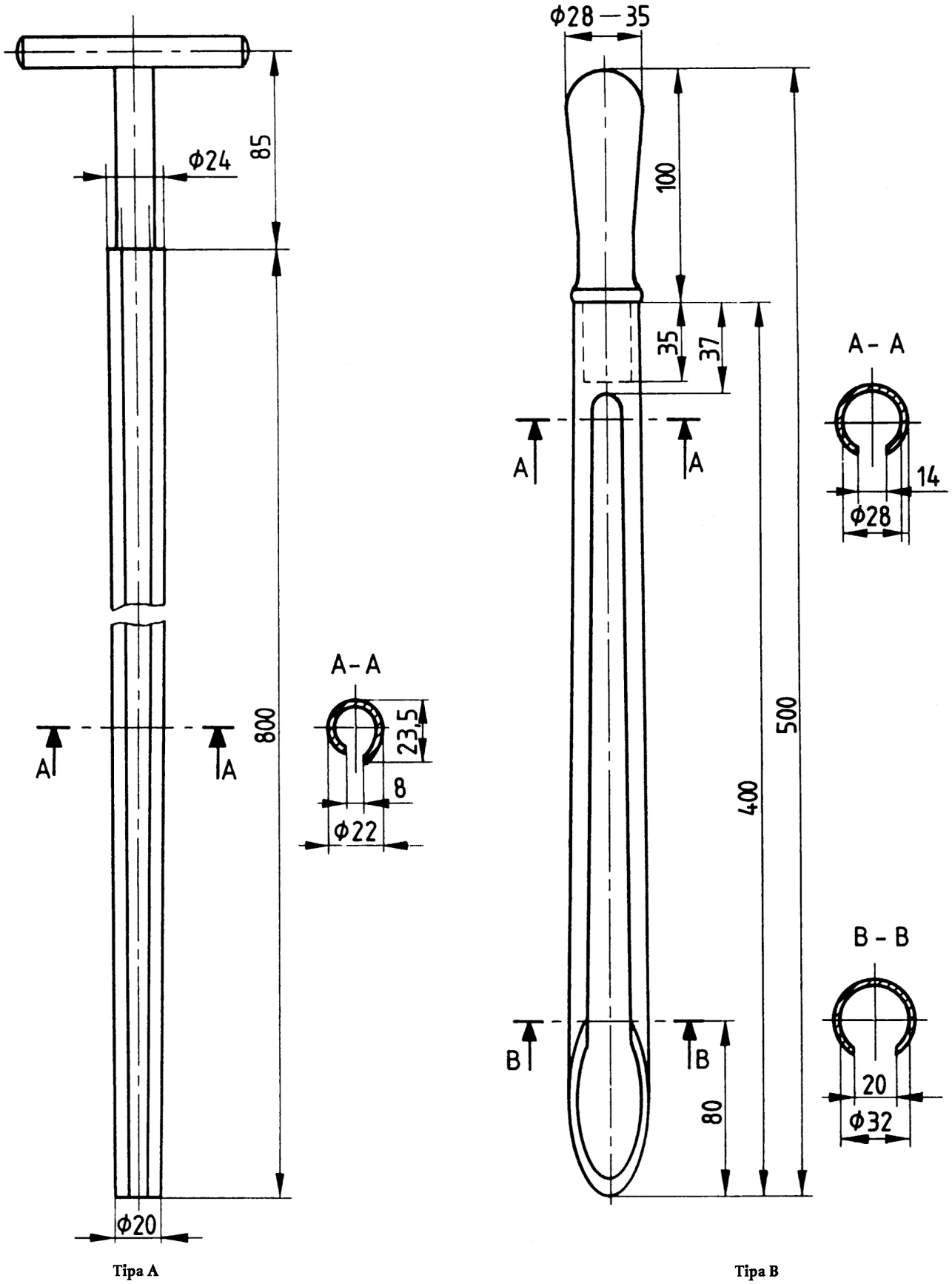
Slika 2: Primerno potopno mešalo za male cisterne



Slika 3: Primerni mešalec za mešanje sladkanega zgoščenega mleka



Slika 4: Primerna potopna zajemalka za tekočine



Slika 5: Sonde za posušeno mleko (vse dimenzije so v milimetrih)