Сурегор 0-1с

Вх. № 2
22.01.09

« УТВЕРЖДАЮ »
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РА, ЗАМ.
МНИСТРА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

_____ В.М.БЕРУЛАВА

«___» декабря 2008г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕКОТОРЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРИЯХ САНЭПИДСЛУЖБЫ РЕСПУБЛИКИ АБХАЗИЯ.

В настоящие санитарные правила преобразованы «Временные правила ветеринарно-санитарной экспертизы некоторых национальных растительных пищевых продуктов (чурчхела, аджика) на мясо молочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков ГССР» согласованных Минздравом ГССР 17.08.1984г.

Настоящие санитарные правила предназначены для лабораторных исследований чурчхел и аджики производимых частными предпринимателями по их обращению в органы Санэпидслужбы для получения заключения на готовую продукцию.

Нарушение этих правил влечет административную ответственность изготовителей в соответствие с Кодексом РА (статья 43 Нарушение санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм). Выполнение гигиенической экспертизы возлагается на территориальные СЭС, имеющие соответствующую базу для проведения указанных в правилах санитарно-гигиенических и санитарно-бактериологических исследований.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕКОТОРЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРИЯХ САНЭПИДСЛУЖБЫ РЕСПУБЛИКИ АБХАЗИЯ.

1.Экспертиза абхазкой чурчхелы

Абхазские чурчхелы – кондитерские изделия заводского или незаводского (домашнего) изготовления, приготовленные из ядер грецкого ореха или фундука, покрытые массой, уваренной из сгущенного виноградного сока и пшеничной муки и просушенные на солнце.

Чурчхелы перед продажей на рынке должны проверяться лабораторией ветэкспертизы. Чурчхелы должны быть доставлены в чистой таре, завернутые в чистый кусок бязи, пергаментную бумагу или в полимерный мешочек.

Санитарная оценка чурчхелы производится на основании органолептического исследования. Обращается внимание на их внешний вид, целостность, степень чистоты. После общего осмотра, для детального исследования выборочно отбирают целые чурчхелы, в зависимости от их общего количества (до 50 штук -5, от 51 до 100 шт. -10 и при более 100 штук – 15 чурчхелы).

Отобранные для анализа чурчхелы исследуются органолептически: в первую очередь проверяется состояние их внешней поверхности, степень чистоты и целостности (нет ли наличия плесени или повреждены насекомыми). Обращается внимание на форму и целостность, цвет, консистенцию: затем чурчхела разламывается и проверяется ее структура, состояние наружного и внутреннего слоев, цвет, запах, вкус, консистенция.

Наименование показателей	Характеристика чурчхелы
1 Форма	Продолговатая, в виде трубочек (колбасок) с заостренными концами.
2 Поверхность	Неровная с выделяющимися белым, сладким налетом, без трещин.
3 Структура	Полутвердая, легкоразламывающаяся, слегка Тягучая.
4 Цвет	Бордово-коричневый
5 Оболочка	Смесь, приготовленная из сока и пшеничной муки
6 Начинка	Грецкий или лесной орех,
7 Состояние	Не допускается наличие ядер-сморщенных,прогорклых,заплесневелых,поврежденных насекомыми.
8 Вкус и запах	Приятный, сладкий с кисловатым привкусом, без постороннего, прогорклого привкуса и запаха.

Кроме того, определяется количество начинки в процентах, влажность, общая кислотность. Результаты этих анализов являются окончательными и распространяются на всю реализуемую партию.

Определение количества начинки. На лабораторных весах целую чурчхелу взвешивают, переламывают по середине-поперек. Половинки режут ножом продольно до начинки, раскрывают и вынимают начинку вместе с ниткой, затем отделяют ядра ореха и взвешивают их, вычисляют количество начинки в процентах по отношению к весу целой чурчхелы. Количество ореха чурчхелы должно быть не менее 11%.

Определение влажности. Бюксу с палочкой и крышкой помещают в сушильный шкаф, нагретый до температуры 130-135°С и выдерживают около 20 минут, затем помещают в эксикатор, охлаждают и взвешивают.

Часть чурчхелы, вместе с начинкой измельчают ножнами, тщательно растирают в ступке. Растертую массу взвешивают в количестве не более 3г. в предварительно подготовленной бюксе с палочкой и крышкой. Открытую бюксу с навесной помещают в сушильный шкаф, и высушивают в течение 40 минут при температуре 130°С. По окончании высушивания, бюксу с навеской неплотно прикрывают крышкой: помещают в эксикатор на 30 минут, а затем, плотно закрыв, взвешивают.

Содержание влаги (X) в процентах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(m_1 - m_2) \cdot 100}{m}$$

где: X – влажность;

m_1 – масса бюкса с навеской до высушивания, / гр. /;

m_2 – масса бюкса с навеской после высушивания / гр./;

m – масса навески / гр. /.

Влажность чурчхелы допускается в пределах 12-16 %

Определение общей кислотности. На лабораторных весах взвешивают 5 гр. тонко измельченного наружного слоя чурчхелы, помещают их в 100 миллилитровую колбу или химический стакан. Доливают 50 мл. дистиллированной воды, предварительно нагретых до 60-70°С, тщательно взбалтывают и охлаждают до комнатной температуры (18-20°С), снова добавляют дистиллированную воду до объема 100 мл., вновь взбалтывают и фильтруют через фильтровальную бумагу.

Вх. N 2

50 мл. фильтрата переносят в коническую колбу емкостью 100-200мл., добавляют 2-3 капли 1% спиртового раствора фенолфталеина, перемешивают и титруют 0,1-н раствором едкой щелочи (КОН или Nα ОН) до получения бледно-розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 мин.

Общую кислотность (Х) в процентах винной кислоты вычисляют по формуле:

$$X = \frac{К \cdot а \cdot О \cdot 0{,}75 \cdot 100 \cdot 100}{в \cdot 50}$$

Где: Х - общая кислотность;

К - коэффициент нормальности 0,1 н щелочи;

а - количество 0,1 н щелочи, израсходованной на титрование, (мл);

в - масса навески (гр.);

0,075 - миллиэквивалент винной кислоты, который нейтрализуется 1 мл 9,1 н раствором щелочи;

1 - 100 объем разведения испытуемой жидкости;

11 - 100 число для перевода в проценты;

50 - объем фильтрата, взятого для анализа.

Общая кислотность чурчхелы, в пересчете на винную кислоту, допускается не более 1,4%.

Чурчхелы, не удовлетворяющие указанным требованиям, к продаже не допускаются..

Чурчхелы низкого качества с частичным отклонением от нормы (затвердевшие, с наличием отдельных точек плесени и др.) возвращаются владельцу для домашнего употребления.

Чурчхелы недоброкачественные (фальсифицированные, с посторонним прогорклым привкусом и запахом, пораженные насекомыми, плесенью и др.) к реализации не допускаются.

2.Экспертиза аджики

Аджика представляет собой острую приправу к мясным, рыбным и овощным блюдам, изготовленную из перца стручкового горького, с добавлением соли, чеснока, семян кориандра (киндзы), укропа (фенхель), пажитника и уксуса, расфасованную в стеклянные банки и герметически укупоренные и стерилизованные в одноразовую пластиковую тару. Аджика, доставленная на

рынок, перед продажей должна быть проверена в лабораториях ветэкспертизы рынка.

Санитарная оценка качества аджики определяется по результатам органолептического исследования. После общего внешнего осмотра на целостность, образцы для детальной проверки отбирают выборочно, в зависимости от количества имеющихся банок (при наличии до 30 банок – 1 , от 31 до 50 банок – 2 и при наличии более 50 банок – 3).

Для органолептической оценки аджики банки, отобранные, для анализа вскрывают. Перемешивают чистой стеклянной палочкой их содержимое и определяют однородность, вкус, запах, цвет, консистенцию продукта, а также наличие посторонних примесей (визуально). Консистенция качественной аджики должна быть кашеобразной, однородной, без посторонних примесей.

Доброкачественная аджика должна быть однородной массой, допускается наличие единичных крупных частиц перца и сухих пряностей величиной не более 2 мм. Вкус острый, соленый, с ярко выраженным ароматом чеснока и сухих пряностей. По всей массе должен быть однородный темно-красный цвет, не допускается наличие постороннего привкуса, запаха и наличие посторонних примесей.

Результаты этих исследований являются окончательными и распространяются на всю партию.

С этой целью из банок, взяты для анализа, в химический стакан отбирают среднюю пробу в количестве 140 – 160 гр., по 50-70 гр., из каждой банки. Взятые пробы перемешивают стеклянной палочкой, помещают в стеклянную банку с крышкой, и которой берут пробы для исследования.

Определение сухих веществ. В чистую бюксу помещают 12-15 гр. очищенного прокаленного песка. Вкладывают палочку, все вместе высушивают в сушильном шкафу до постоянного веса. Охлаждают в эксикаторе и взвешивают на аналитических весах с точностью до 0,001 гр. Затем в бюксу с песком помещают около 5 гр. пробы закрывают и взвешивают. После чего пробу тщательно перемешивают с песком. Открытую бюксу с навеской помещают в сушильный шкаф и сушат в течение 4 час. При температуре 98-100°С. После извлечения бюксы из сушильного шкафа, бюксы закрывают крышкой, охлаждают в эксикаторе в течение 30 минут и взвешивают.

После первого взвешивания бюксу вновь сушат в течение одного часа, охлаждают и взвешивают. Эту операцию повторяют до тех пор, пока разница между двумя очередными взвешиваниями будет не более 0,002 гр.

Сухое вещество (Х) в процентах вычисляется по формуле:

$$X = \frac{(m_2 - m) \cdot 100}{m_1 - m}$$

где: **Х** – сухое вещество;

m - масса бюксы с песком и стеклянной палочкой (гр.);

m_1 - масса бюксы с песком, стеклянной палочкой и навесной до высушивания (гр.);

m_2 - масса бюксы с песком, стеклянной палочкой и навеской после высушивания (гр.);

Допустимая норма сухих веществ в аджике равна не менее - 42%.

Определение процента поваренной соли. Метод основан на титрации хлоридов в нейтральной среде раствором азотнокислого серебра в присутствии индикатора (хромовокислый калий).

20гр. навески средней пробы отвешивают в стаканчике и без потерь переносят в мерную колбу объемом 250 мл., горячей дистиллированной водой через воронку.

Колбу доливают горячей (80°С) дистиллированной водой до 3/4 её, объема, хорошо встряхивают и периодически взбалтывают, оставляют на 30минут. Колбу, охлажденную до комнатной температуры, доливают дистиллированной водой до мотки, и, закрыв пробкой, хорошо перемешивают содержимое, затем его через бумажный фильтр или вату или колбу. После чего пипеткой отбирают 50 мл. фильтрата и наливают в коническую колбу, приливают 1мл 10%-ного раствора хромовокислого калия и титруют 0,05 нормальным раствором азотнокислого серебра.

Процентное содержание поваренной соли (X) вычисляют по формуле:

$$X = \frac{V \cdot 0{,}0029 \cdot 250 \cdot 100}{q \cdot V_1}$$

где: X - количество поваренной соли;

V - количество 0,05 н раствора азотнокислого серебра, израсходованного на титрование испытываемого раствора, (в мл.);

0,0029 - титр 0,05 н раствора азотнокислого серебра

в пересчете на хлористый на натрий;

250 -объем вытяжки, приготовленной из навески (мл);

V - объем вытяжки, взятой для титрования (мл);

q - навеска пробы (гр.)

Допустимое содержание поваренной соли в аджике не более 27% ± 0,5

Определение содержания минеральных примесей. В высокий стакан, емкостью 500-600 мл, вносят 100 гр. исследуемой пробы. Стакан с навеской доливают до 4/5 его объема, размешивают стеклянной палочкой, ставят под кран, погружают в него стеклянную трубку и при помощи резиновой трубки соединяют стакан краном и проводят отмучивание, пока верхняя половина жидкости в стакане не станет свободной от основной массы продукта. В шарообразное расширение стеклянной трубки вложен кусочек ваты в качестве фильтра для улавливания случайных примесей. Через 20-30 минут выделение осадка заканчивается. На дне остается песок, а вода над осадком становится прозрачной. Ее осторожно сливают, взмучивая осадок. Осадок отфильтровывают через боззольный бумажный фильтр.

В предварительно прокаленной и взвешенный тигель переносят отфильтрованный осадок с фильтром, сжигая до озоливания, охлаждают и взвешивают.

Количество твердых минеральных примесей (X) в процентах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(M_1 - M_2) \cdot 100}{M}$$

где: X – количество твердых минеральных примесей;

M_1 - масса прокаленного тигля с озоленным остатком, (гр.);

M_2 - масса прокаленного тигля (гр.):

M - масса исследуемого образца, гр.

Содержание минеральных примесей в аджике допускается не более 0,05%

При необходимости проводят бактериологические исследования на наличие общего количества микроорганизмов по ГОСТу 10444.15-75, на содержание патогенной микрофлоры: ГОСТы 10444.2-75, 10444.7-75, 10444.8-75, 10444.9-75, 10-75,

Для бактериологического исследования в бактериологической лаборатории направляют 1-3 банки аджики из числа представленных для экспертизы.

Аджика
ГОСТ 87562-82 [illegible]
ГОСТ 26186-84 [illegible]
ГОСТ 537058 [illegible]