



KẸO		TCVN
Phương pháp lấy mẫu		4067 - 85
Кондитерские изделия. Отбор проб	Confectionery Sampling methods	Có hiệu lực từ 1-7-1986

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp lấy mẫu để xác định chất lượng của sản phẩm kẹo

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1 Chất lượng mỗi lô kẹo được xác định trên cơ sở những kết quả phân tích mẫu trung bình lấy trong lô hàng đồng nhất.

1.2. Lô hàng đồng nhất là lượng kẹo nhất định có cùng một tên gọi, cùng một hạng chất lượng, cùng một loại bao gói, cùng một ký nhãn hiệu, sản xuất trong cùng một xí nghiệp và cùng một khoảng thời gian gần nhau, cùng một giấy chứng nhận chất lượng, giao nhận cùng một lúc.

1.3. Mẫu thô là lượng kẹo lấy ở một kiện đã được chỉ định trong lô hàng đồng nhất.

1.4. Mẫu ban đầu là tổng cộng tất cả khối lượng mẫu thô lấy ở các kiện đã được chỉ định trong lô hàng đồng nhất.

1.5. Mẫu trung bình là một phần khối lượng kẹo của mẫu ban đầu đã được phân chia dùng để xác định các chỉ tiêu chất lượng cho lô hàng đồng nhất.

1.6. Lượng mẫu cân là một phần khối lượng kẹo của mẫu trung bình để xác định từng chỉ tiêu chất lượng kẹo.

2. LẤY MẪU

2.1. Dụng cụ

- Dụng cụ mở hòm;
- Khay trộn mẫu khô sạch, không mùi lạ;

— Túi đựng mẫu bằng pôlyêtylen hay lọ thủy tinh có nút nhám khô, sạch, không mùi lạ;

— Muối hoặc thìa bằng kim loại không rỉ, khô, sạch không mùi lạ;

— Cân kỹ thuật;

— Đèn cồn;

— Etanola 96 % tính theo thể tích.

2.2. Tiến hành

2.2.1. Trước khi lấy mẫu phải kiểm tra tính đồng nhất của lô hàng theo điều quy định trong 1.2 đối chiếu với hồ sơ lô hàng kèm theo và kiểm tra đầy đủ tình trạng bao bì trong lô hàng đó.

2.2.2. Mẫu phải lấy ngẫu nhiên ở các vị trí khác nhau trong lô hàng trên, dưới, giữa. Số kiện chỉ định lấy mẫu thô phụ thuộc vào khối lượng của lô hàng và phải tuân theo thể lệ sau:

Dưới 100 kiện — mở 3 % số kiện của lô hàng;

Từ 101 đến 500 kiện — mở 2 % số kiện của lô hàng;

Trên 500 kiện — mở 1 % số kiện của lô hàng.

2.2.3. Lấy mẫu thô và mẫu ban đầu

2.2.3.1. Đối với lô kẹo đóng từng túi lẻ, từ các kiện đã được chỉ định trong mục 2.2.2 mở ra lấy 50 % số túi để kiểm tra tình trạng bao gói và nhãn hiệu. Sau đấy tiến hành lấy mẫu để xác định các chỉ tiêu cảm quan, hóa và vi sinh vật.

— Loại kẹo đóng gói có khối lượng tịnh 100 g, thì mỗi kiện lấy 4 túi.

— Loại kẹo đóng túi có khối lượng tịnh 200 g, 250 g, 500 g thì mỗi kiện lấy 2 túi.

— Loại kẹo đóng túi 1000 g thì mỗi kiện lấy 1 túi.

2.2.3.2. Đối với lô hàng đóng rời, tiến hành lấy mẫu từ các kiện đã được chỉ định ở mục 2.2.2.

— Lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh vật:

Trước khi lấy mẫu, dụng cụ phải được khử trùng bằng cách rửa sạch, tráng cồn trong ngoài rồi hơi lên ngọn đèn cồn.

Từ mỗi kiện đã mở, dùng muối hoặc thìa lấy 250 — 500 g mẫu kẹo từ các vị trí khác nhau, cho vào bình đựng mẫu riêng.

— Lấy mẫu để kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan và hóa:

Từ mỗi kiện đã mở để lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh vật, dùng muôi hoặc thìa lấy 400—500 g mẫu kẹo ở các vị trí khác nhau cho vào túi polyetylen hoặc bình đựng mẫu.

2.2.3.3. Đối với những lô hàng nhỏ: khối lượng mẫu lấy phải đảm bảo đủ mẫu trung bình.

2.2.4. Lấy mẫu trung bình

2.2.4.1. Đối với lô kẹo đóng từng túi lẻ có khối lượng tịnh 100; 200; 250; 500 g, toàn bộ lượng mẫu ban đầu đã lấy theo mục

2.2.3.1, được chia ra:

— 50 % khối lượng mẫu dùng để phân tích các chỉ tiêu vi sinh vật, mẫu này để nguyên cả túi.

— Còn 50 % khối lượng mẫu dùng kéo cắt từng túi cho kẹo vào khay, cần thận trộn đều, dàn thành một mặt phẳng hình vuông có chiều dày theo chiều dày của kẹo và bằng phương pháp chia chéo lấy mẫu ở hai phần đối diện cho đến khi được một khối lượng mẫu không quá 3 kg thì đó là mẫu trung bình.

Đối với lô kẹo đóng từng túi lẻ có khối lượng tịnh 1000 g thì toàn bộ khối lượng mẫu ban đầu đã lấy theo mục 2.2.1. để nguyên cả túi. Lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh vật. Sau đấy đồ kẹo ra khay cần thận trộn đều mẫu và bằng phương pháp chia chéo như trên lấy khối lượng mẫu trung bình không quá 3 kg để kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan và hóa.

2.2.4.2. Đối với lô hàng đóng rời, đồ toàn bộ lượng mẫu ban đầu ra khay cần thận trộn đều, dàn thành một mặt phẳng hình vuông có chiều dày từ 1—1,5 cm và bằng phương pháp chia chéo như mục 2.2.4.1, lấy một khối lượng mẫu trung bình không quá 3 kg.

— Nếu lấy kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh vật thì không chia.

2.2.5. Mẫu trung bình lấy được đem chia ra:

— 50 % khối lượng mẫu dùng để phân tích các chỉ tiêu cảm quan và hóa học;

— 50 % khối lượng mẫu dùng để lưu làm mẫu đối chứng.

2.2.6. Bảo quản mẫu

Mẫu lấy xong cho vào lọ thủy tinh nút nhám, túi polyetylen khô sạch, không mùi lạ rồi được đậy kín, phải niêm phong và ghi rõ:

- Tên sản phẩm và số lô hàng;
- Tên xí nghiệp sản xuất;
- Ngày tháng sản xuất;
- Khối lượng mẫu;
- Ngày tháng lấy mẫu;
- Họ và tên người lấy mẫu.

Mẫu lưu được bảo quản trong điều kiện khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát ở nhiệt độ 20° C, độ ẩm của không khí 70 %, thời gian lưu mẫu không quá 6 tháng.

2.2.7. Khi nhận được kết quả không đạt, nếu cần phải tiến hành lấy mẫu lần thứ hai chính ngay trên lô hàng đó với số lượng kiện mở gấp đôi lần đầu. Kết quả lần thứ hai là quyết định đối với chất lượng cho lô hàng.

3. CHUẨN BỊ MẪU

3.1. Các loại kẹo không phân chia thành từng phần riêng biệt (kẹo cứng, kẹo mềm, kẹo hỗn hợp).

Trộn đều mẫu trung bình đã lấy về phòng thí nghiệm, lấy một nửa số mẫu này đem bóc bỏ lớp giấy bao gói bên ngoài.

Nếu là kẹo cứng, đem giã hoặc xay nhỏ tạo thành một dạng đồng nhất rồi nhanh chóng cho vào bình thủy tinh khô, sạch, nút nhám.

Nếu là kẹo mềm có thể dùng kéo cắt thành lát mỏng, sau đó cho vào cối sứ giã, nghiền thành khối tương đối đồng nhất, cho vào bình thủy tinh khô, sạch, nút nhám.

3.2. Các loại kẹo có nhân :

Trộn đều mẫu trung bình đã lấy về phòng thí nghiệm, lấy một nửa số mẫu này đem bóc bỏ lớp giấy bao gói bên ngoài nếu có.

Dùng dao, kẹp gấp để tách kẹo thành những phần riêng biệt. Mỗi phần được để riêng sau đó đem giã hoặc xay nhỏ nếu là dạng cứng, với dạng mềm hoặc dẻo đem nghiền, trộn đều thành khối đồng nhất. Cuối cùng mỗi phần đều được giữ trong bình thủy tinh khô, sạch, nút nhám.

Việc chuẩn bị mẫu thí nghiệm trên phải làm hết sức nhanh để tránh việc hút ẩm của kẹo, ảnh hưởng tới kết quả phân tích.
