



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРОБИ КОНДИТЕРСЬКІ

Правила приймання, методи відбору
та підготовки проб

ДСТУ 4619:2006

Видання офіційне

БЗ № 3 – 2006/211

12-70

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМІС ВА

1 РОЗР ІВЛЕНО: Техн иний комітет (Продукція кін інтерв'яка та) рюкоконцентраті гназ (ТК 152)
спілы з Закритий і цілонерним тоі зривтом «Уір ондітер»

РОЗР ЇБНИКИ: Ж. Н мчєнко, С. Бу ; Ю. Кожанов керівник розрх їкч)

2 ПРИВ' ЯТО ТА НАД ЛНО ЧИННОСТІ : наказ Держстатцентру України від 29 еряня 2006 р.
№ 17

3 УВЕД ІНО ВПЕРШЕ зі скасуванням в Україні ГОС 5904-82)

Право власн сті на цей документ належить їм жвалі.
Відтво коарт, тиражує тм і розповсюдї увалт його пові стю чи частікс
на б др-яких носіях оформцїї без о іціїного доаяс і зафєрєнєно.
їтосовно шрєту: овання прав ил сносці треба за ртатікс до Дєр: слюмївєстємаєр і України.
єржєслєвоїєстємаєр іт України, 2005

ЗМІСТ

С	СЕРЕД ЗАСТІСІВ	10
1	Нормативні вимоги	1
2	Вимоги та їх виконання	2
3	Правила та їх виконання	2
4	Методи випробувань	4
5	Правила виконання випробувань	4
6	Вимоги до випробувань	8
7	Вимоги до випробувань	8
8	Вимоги до випробувань	9
9	Вимоги до випробувань	9
10	Вимоги до випробувань	10

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРС ЗИ КОНДИТЕРСЬКІ

Правила приймання, методи відбору та підготовки проб

ІЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ

Правила приемки, методы отбора проб и подготовки проб

СНПЕСТОІЕРУ

Acceptance rules, methods of sampling and sample preparation

Чинний від 13.07.07-01

1 СЕРЕД ЗАСТІСІВ СУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на номенклатуру виробів та установок, які працюють за правилами приймання, методів відбору проб та підготовки проб зовнішніх виробів, намічених у розділі 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті посилення на такі нормативні документи:

ДК (13-97) Державний класифікатор продукції і послуг

ДСТУ (1) Технічний процес в каліграфічній промисловості. Терминологія та визначення

ДСТУ (1) Кондитерський виробництво. Терминологія та визначення

ГОСТ - 12.1.004-91 :СБТ Пожарна безпека. Общественные здания (ССБП. Требования безопасности для зданий)

ГОСТ - 12.1.005-88 :СБТ Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП : санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны)

ГОСТ - 12.4.009-83 :СБТ Пожарная техника для защиты объектов : Основные виды, размещение и обслуживание (С :БП. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды, размещение и обслуживание (внутри помещений))

ГОСТ Г 1341-97 Перезаправка растений. Технические условия (Требования к растениям, выращенным в теплицах)

ГОСТ Г 1760-86 Подвержение технических изделий (Подвержение изделий техническим условиям)

ГОСТ Г 7730-89 Правила приемки и технические условия (Правила приемки и технические условия)

ГОСТ Г 8273-75 Бумажная оберточная техника. Технические условия (Правила приемки и технические условия)

ГОСТ Г 9147-80 Правила и оборудование лабораторий для фарфоровых изделий. Технические условия (Правила и оборудование лабораторий фарфоровых изделий. Технические условия)

1) Бу в ендівно

Видання офіційне

ГОСТ 12 С2-83 Пакець «3 полімерний» у комбінації з інших матеріалів, окрім Об'єднаного технічного вимогам (Лек 14 та 15 полімерних і комбінованих матеріалів, вільний технічний умови)
ГОСТ 24 С4-88 Веселі Бораторніе о цього називають «3» і образці (е, Об'єднане технічне вимогам (Вар лабораторні з гальованим ачення і зразки в. Завальні та інші умови)
ГОСТ 25, 4-82 Поділ об'єднанніе лабораторніе вимогам (е, Об'єднане технічне вимогам (Вар лабораторні з гальованим ачення і зразки в. Завальні та інші умови)
рчи і розміри: П'єд і об'єднанніе лабораторні з гальованим ачення і зразки в. Завальні та інші умови)
3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОЯСНІ

У цьому стандарті вживають такі терміни і визначення п'єд згідно з ДСТУ(1) Технічні умови про- дукції в кондитерській промисловості та ДСТУ Кондитерська виробництво. 1 ринки та визначення.

4 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

4.1 Код призначення згідно з ДСТУ 016 зазначають в додатку А

4.2 Продавцю приймають партіями.

Паста — (залежить від виробника) кількість кондитерського виробу з однаковою масою властивості (якщо виробляють за визначеними виробничими і періодичними в однакових) юв на доміну і толу (якщо устаткування (об'єкти) і формилені для них послідовно і про якісь.

4.3 Последи зображення повинно містити таку інформацію:

- назву та повне ім'я виробника, його адресу, місце вироблення;
- товарний знак (за наявності);
- код і час у виробництві;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- номер зразка та його опис, якщо він є, та інше, що вказано в таблиці 1.

Дозволено змішувати дані з попередніх, як необхідно взяти в послідовності про якісь, по- дання «в дані» згідно з маркуванням і з урахуванням (з урахуванням) типу.

Дозволено змішувати дані в формі, що є суцільною і зразковою-пробним актам у вигляді. Дозволено змішувати дані в послідовності про якісь на «варово-супроводній» дній накладній ста- ві по штампі ВТК по відповідності в партії продукції відповідно до м'якшого документа.

4.4 Для кожної партії, як і маркування і, зрештою, траєкторії тари інастосовують і об'є- кт цей контроль в повністю до та м'якшого.

Таблиця 1

Кількість оди- ніць транспортної тари	Кількість оди- ніць тари	Більше вибірок, шт.	Приймальне число	Бракувальне число
Вид 25 до 50 включ.	8	1	2	2
» 51 » 90 »	13	2	3	3
» 91 » 150 »	20	3	4	4
» 151 » 400 »	32	5	6	6
» 281 » 1000 »	50	7	8	8
» 501 » 1000 »	80	10	11	11
Понад 1200	100	12	14	14

4.5 Партію приймають, якщо кількість одиниць транспортної тари, що не відповідає вимогам нормативної документації за масою нетто, менше або дорівнює прийнятному числу, і бракують, якщо воно більше чи дорівнює бракувальному числу.

4.6 Для контролювання органолептичних і фізико-хімічних показників застосовують вибірко-вий контроль відповідно до таблиці 2.

Таблиця 2 — Вибірковий контроль для контролювання органолептичних і фізико-хімічних показників

Кількість одиниць транспортної тари в партії, шт.	Об'єм вибірок, шт.
До 50 включ.	3
Вид 51 » 150 »	5
» 151 » 500 »	8
» 501 » 1200 »	13
Понад 1200	15

4.7 Для контролювання маси нетто паківальних одиниць фасованої продукції від кількості одиниць транспортної тари, відібраних відповідно до 4.6 цього стандарту, відбирають випадкову вибірку відповідно до таблиці 3.

Таблиця 3 — Випадкова вибірка для контролювання маси нетто паківальних одиниць фасованої продукції

Маса нетто паківальних одиниць, г	Об'єм вибірок, шт.	Прийнятне число	Бракувальне число
До 50 включ.	50	7	8
Вид 51 » 200 »	32	5	6
» 201 » 500 »	20	3	4
» 501 » 750 »	13	2	3
» 751 » 1000 »	8	1	2
Понад 1000	6	1	2

4.8 Партію приймають, якщо кількість паківальних одиниць, що не відповідає вимогам нор- мативної документації за масою нетто, менше або дорівнює прийнятному числу, і бракують, якщо воно більше чи дорівнює бракувальному числу.

4.9 Для контролювання органолептичних і фізико-хімічних показників виготовлених борошняних на- півафбрикатів від партії повинна бути відібрана випадкова вибірка, об'єм якої зазначений в таблиці 4.

Таблиця 4 — Випадкова вибірка для контролювання органолептичних і фізико-хімічних показників виготовлених борошняних напівафбрикатів

Назва напівафбрикату	Об'єм партії, шт.	Об'єм вибірок, шт.
1 Бісквіти, від випаленої пасти, а також круглі та інші форми, напівафбрикат для рокової пасти масою від 500 г	До 500 включ., Понад 500	2, 5
2 Напівафбрикат для рокової пасти масою до 500 г і напівафбрикати для тістечок	До 1000 включ., Понад 1000	8, 13
3 Вафлі листові та фігурні	До 1000 включ., Понад 1000	8, 13

4.10 Для контролювання органістичних і фізико-хімічних показників від партії напівфабрикатів: карамелі, помади, начинки, сиропів (лікерного, цукрового та інших), паленки, желе, шоколадних напівфабрикатів та інших — відбирають випадкову вибірку не менше ніж 500 г напівфабрикату.

4.11 У разі одержання незадовільних результатів органістичних і фізико-хімічних випробувань хоча б з одним показником провадять повторні випробування подвійної кількості зразка. У разі незадовільного результату повторного аналізу партію бракують.

5 МЕТОДИ ВІДБОРУ ПРОБ

5.1 Засоби вимірювань, допоміжні пристрої, посуда:

- дані лабораторні звітнього призначення четвертого класу точності з найбільшою градиентом зазначення 2 кг згідно з ГОСТ 24104;
- дані лабораторні другого класу точності з найбільшою границею зазначення 200 г згідно з ГОСТ 24104;

- папата лабораторна згідно з чинним нормативним документом;
- ніж згідно з чинним нормативним документом;
- скляні банки з притертими кришками згідно з ГОСТ 25336;
- пластмасові коробки з кришками, що затвнюються, згідно з чинним нормативним документом;
- папір обгортовий згідно з ГОСТ 8273;
- штапет згідно з чинним нормативним документом;
- пергамент згідно з ГОСТ 1341;
- підпергамент згідно з ГОСТ 1780;
- плівка целлофанова згідно з ГОСТ 7730;
- полімерна плівка згідно з ГОСТ 12302.

Дозволено застосування інших засобів вимірювальної техніки, посуду, допоміжного обладнання матеріалів з характеристиками, не нижчими, ніж зазначені в стандарті.

Дозволено використання інших видів пакувальних матеріалів, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

5.1.1 Відбирання точкової проби

Точкові проби відбирають пошткою чи ножем масою не менше ніж 50 г.

5.1.2 Готування об'єднаної проби

Об'єднану пробу готують з точкових проб методом «квартування». Для цього точкові проби висипають на стіл, добре перемішують, розміщують на столі у формі квадрата, ділять ножем по тини на чотири рівні частини (трикутники), два протилежні трикутники відкидають, а дві частини продовжують до тих пір, доки не отримавши зразок потрібної маси.

5.2 Нефасовані: карамель, ірис, східні солодоші типу карамелі (глітасована, дражирована, обгипта карамель і суміш карамелі, мигдалів в цукрі, горіховий, соняшниковий і кунжут-цукерок, драже

із різних місць кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, відбирають точкової проби, з'єднують їх, перемішують і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 600 г.

5.3 Монпансьє, відкрита карамель без захисної оболонки і драже, фасовані масою нетто 1 кг та більше

із різних місць кожної транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, відбирають точкової проби, з'єднують їх, перемішують і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 600 г.

5.4 Цукерки, карамель, ірис, східні солодоші типу карамелі, монпансьє, драже, фасовані в жерстяні банки, коробки, пакети із полімерних плівок або целофану тощо масою нетто не більше ніж 1 кг

із кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, відбирають по дві банки, коробки або по два пакети під час фасування до 100 г включно і по одній банці, коробці чи одному пакету під час фасування понад 100 г. вміст їх висипають, добре перемішують і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 600 г.

5.5 Цукерки, східні солодоші типу м'яких цукерок, фасовані в коробки

із кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, відбирають не менше однієї коробки. Для складання об'єднаної проби від одержаної вибірки відбирають не менше ніж:

- одну коробку масою нетто понад 400 г;
- дві коробки масою нетто до 400 г включно.

Якщо цукерки та східні солодоші типу м'яких цукерок фасовані в коробки і маса нетто їх становить від 100 г до 150 г, то беруть таку кількість коробок, щоб відібраної проби було достатньо для аналізу.

5.6 Східні солодоші типу м'яких цукерок: шербет, верхкове поліно, оїла та інші

Для складання об'єднаної проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, відбирають не менше ніж:

- одну одиницю виробу масою до 1 кг включно;
- половиничу виробу масою виробу від 1 кг до 2 кг включно;
- одну четверту частину виробу масою виробу понад 2 кг.

* 5.7 Шоколад в плитках та кондитерські плитки, паковані в ящики

із різних місць кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, відбирають.

- одну плитку масою нетто понад 100 г;
- три плитки масою нетто від 51 г до 100 г включно;
- шість плиток масою нетто до 50 г включно.

із відібраних плиток складають об'єднану пробу масою не менше ніж 300 г.

5.8 Какао-порошок, фасований у банки і пакети

із кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, відбирають по дві банки або пакети, висипають їх вміст, добре перемішують і складають об'єднану пробу, яку потім скорочують методом «квартування» до маси не менше ніж 300 г.

5.9 Вагові виробки: какао-порошок, какао-порошок виробничий і какаовела молоче у мішках із кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, відбирають точкової проби, з'єднують їх разом, добре перемішують і складають об'єднану пробу, яку потім скорочують методом «квартування» до маси не менше ніж 300 г.

5.10 Мармелад, зефір, пастила, рахат-лукум, желейні виробки

5.10.1 Вироби, фасовані в коробки

із кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, відбирають не менше двох коробок. із кожної коробки відбирають однакову кількість одиниць виробки в асортименті і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 400 г.

із кожної коробки з пластмасовим мармеладом вирізають ножем точкові проби мармеладу, з'єднують їх разом, перемішують і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 400 г.

5.10.2 Вагові виробки

із кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, із різних місць відбирають точкової проби в асортименті і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 400 г.

5.10.3 *Плоскоповерхий мармелад, пачкований у ящику*
 із кожного ящика в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандарту, вирізають по-
 хвля із різних місць точкові проби мармеладу, з'єднують їх разом, перемішують і складають об'єд-
 ну пробу масою не менше ніж 400 г

5.11 Халва

5.11.1 *Вироби, фасовані в банки, пакети, коробики та інші спожиткові тари*
 із кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стан-
 дарту, вибірають по одній банці, пацці, коробці або іншій спожитковій тарі, вміст їх перемішують
 і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 400 г

5.11.2 *Вагові євроби*

із різних місць кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2
 цього стандарту, вибірають по декількох точках проби халви, з'єднують їх разом, перемішують і скла-
 дають об'єднану пробу масою не менше ніж 400 г

5.12 Печиво, пряники, галетки, крекери, вафлі, борошняні снідні солодощі

5.12.1 *Вироби, фасовані в пакети, пакети*
 із різних місць кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2
 цього стандарту, вибірають не менше двох паковок, пакетів, вміст їх перемішують і складають об'єд-
 нану пробу масою не менше ніж 400 г

5.12.2 *Вироби, фасовані в коробики*

із кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стан-
 дарту, вибірають не менше однієї коробки. Для складання об'єднані проби від отриманої вибір-
 ки вибірають не менше ніж
 — одну коробку масою нетто понад 400 г;
 — дві коробки масою нетто до 400 г включно.

5.12.3 *Вагові євроби*

із різних місць кожної одиниці транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2
 цього стандарту, вибірають точкові проби, з'єднують їх разом, перемішують і складають об'єднану
 пробу масою не менше ніж 400 г

5.13 *Вагові коврижки і бісквіти*

Для складання об'єднані проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандар-
 ту, вибірають не менше ніж одну одиницю виробу, якщо маса виробу не перевищує 400 г, якщо
 маса виробу більше ніж 400 г, то його розрізають на чотири рівні частини під прямим кутом і відби-
 рають одну четверту частину.

5.14 Торти, тістечка, рулети, напівфабрикати для ромової баби

5.14.1 *Торти і рулети поштучні*

Для складання об'єднані проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандар-
 ту, вибірають не менше ніж одну одиницю виробу.

5.14.2 *Рулети вагові*

Для складання об'єднані проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандар-
 ту, вибірають не менше ніж
 — половинку виробу масою нетто понад 1 кг;
 — одну одиницю виробу масою нетто до 1 кг включно.

5.14.3 *Тістечка в лотках*

Для складання об'єднані проби із кожного лотка вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 2
 цього стандарту, вибірають не менше ніж одну одиницю виробу в асортименті.

5.14.4 *Випечені поштучні напівфабрикати для ромової баби масою від 500 г і торти*
 Для складання об'єднані проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 4 цього стандар-
 ту, вибірають не менше ніж одну одиницю виробу

14.5 *Випечені напівфабрики шти, що їх нарізають*
 Для складання об'єднані проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 4 цього стандар-
 ту, вибірають одну одиницю виробу і розрізають її на дві частини, одну з яких відбирають
 і вміщують одну стриману частину

14.6 *Випечені поштучні напівфабрикати* — це тістечка і вагові баби масою до 500 г
 і ті, що складаються з об'єднані проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 4 цього стандар-
 ту, від вибірки не менше ніж 200 г

5.15 *Напівфабрикати: карамельна маса, маршмеллоу, помада, млинки, сироп, пачка, желе,*
 шоколадні напівфабрикати тощо

із різних місць в бірки напівфабрикату, об'єм якої зазначений в 4.10 цього стандарту, вибі-
 рають точкові проби, перемішують і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 200 г

5.6 *Ромова баба, куга, студль, здобна пастила, кекси і цукерки*

5.6.1 *Поштучні євроби*

Для складання об'єднані проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандар-
 ту, вибірають не менше ніж одну одну одиницю виробу; якщо це маса виробу / не перевищує 150 г — відби-
 рають не менше ніж 4 0 г

5.6.2 *Вагові євроби*

Для складання об'єднані проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стандар-
 ту, вибірають не менше ніж
 — половинку виробу / масою нетто понад 1 кг;
 — одну одиницю євробу масою не більше ніж 400 г

5.1 Вафлі листові і та фігурні

Для складання об'єднані проби від вибірки, об'єм якої зазначений в таблиці 4 цього стандар-
 ту, вибірають не менше ніж п'ять листів або фігур, а якщо менше ніж 5 — то 200 г

5.11 *Гульки жувальні*

5.11.1 *Вироби, фасовані в пакети, пакети, пакети, пакети та інші спожиткові тари*
 із кожної одиниці тари транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2 цього стан-
 дарту, вибірають по одній паковальній одиниці. Із кожної відібраної паковальної одиниці відбира-
 ють одну одну кількість сиринчиків виробів і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 200 г

5.18 *Поштучні євроби*

із різних місць кожної одиниці тари транспортної тари в вибірці, об'єм якої зазначений в таблиці 2
 цього стандарту, вибірають точкові проби і складають об'єднану пробу масою не менше ніж 200 г

5.13 *Цукоробану об'єднану пробу для трьох частин, одну із яких направляють в лабораторію*

рною для в'ясування, і дві інші закладають як контрольні, які виконують дві повторних
 випробовувань у разі виникнення розбіжностей

5.20 *Охолоджені проби*

Охолоджені проби у вигляді кобур, банок, пакетів, пакунок та інших спожитковій тарі тари за-
 портають і цупкий папір, перевертають і пакунок.
 Різьму поміщують в пакети сухі скляні банки з притиснутими скляними або добре протертими гу-
 мовими пробками або застругав в перемішувальний, підперезмент, целофан, полімерну плівку, або па-
 кують в поліетиленові пакети з кришкою, що закривається за допомогою спеціального засобу.

5.21 *Гульки повинні проводити в актом відбирання, в якій зазначають:*

- номер цукровий номер проби;
- назву виробу;
- назву підприємства-виробника, його адресу;
- дату і час вибірки і пробу (для виготовлення, зазначеного в 6.2.9 цього стандарту);
- дату і місце відбирання проби;
- номер партії або вантажу.

- масу проб, і градаж
- об'єм проб, від якої виділено пробу.
- для яких в робочому і контрольному іспиту.
- проводили іспити особи на відповідальності
- 5.21.1 Усі гр би на відповіді контролю організації, зовніні суди одержувались в том від суду
- 5.21.2 Проби що відбирали в підприємстві для внутрішнього контролю, актом відбору і не є підготувані

5 ПІДГОТУВАННЯ ПРОБ ДЛЯ ЛАБОРАТОРИЙНИХ ІСПИТІВ

5.1 Засоби в ширшому, дієвості пристрої, посуди:

- годячим є тим з чинних нормативних документів.
- ваги лисе лабораторні згідно згідно з ГОСТ 24104.
- фарфорові аступні згідно з ГОСТ 9147.
- терушка або чашечка і подібні згідно з ГОСТ 2533.
- скляні бачки з притертими скляними боковинами пробками згідно з ГОСТ 2533.
- пластмасові ємності з ривками, що забезпечують зливу, згідно з чинними нормативними документами.

- відповідати вимогам нормативних документів і
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.
- відповідати з вимогами вимогам технічних умов, посуди, дог. лінійне обладнання, для забезпечення з вимогами і з технічними, гр. зазначені у згідно з ГОСТ 2533.

- 6.2.6 Підготування іспитів з електричними, пробки маси, короче і до випробування
- Нава ку масою не менше ніж 100 г підроблюються і встановлюються в посуд, який закривається. Із бачка попередній випускають в даний посуд.

- 6.2.7 Підготування цукерок та інших зварених повивалих формованих мас (звичайно) до випробування
- Проби отримують так: з зазначеною бачку цього станда, попередній випускають в посуд.

- 6.2.8 Проби напівфабрикатів для дослідження і випробування
- Після того як температура не вище ніж 6 °С.

- 6.2.9 Чашки випробування напівфабрикатів, кашки, не гіпсові, вагони з бачками, при чому, борозни чашки випробування повинні бути попередньо розігріті, через 16 год після виготовлення.

- 6.3 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- 6.3.1 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин

- 6.3.2 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Кара ель обережно розколюють в посуд, який закривається і окремо поміщають решку і посуд, який закривається.

- 6.3.3 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Маса проб повинна бути не менше ніж 200 г.

- 6.3.4 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Види хлібних виробів, попередньо розколюють в посуд, що закривається.

- 6.3.5 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Маса проб повинна бути не менше ніж 200 г.

- 6.3.6 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- У випадку якщо випробування проводяться в посуді, який закривається, попередньо розколюють в посуд, що закривається.

- 6.3.7 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Маса проб повинна бути не менше ніж 200 г.

- 6.3.8 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Маса проб повинна бути не менше ніж 200 г.

- 6.3.9 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Маса проб повинна бути не менше ніж 200 г.

- 6.3.10 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Маса проб повинна бути не менше ніж 200 г.

- 6.3.11 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Маса проб повинна бути не менше ніж 200 г.

- 6.3.12 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Маса проб повинна бути не менше ніж 200 г.

- 6.3.13 Підготування проб з розділення маси виробів і іспитових частин
- Маса проб повинна бути не менше ніж 200 г.

КОД ПРИДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДІК 016

ДОДАТОК А
(обов'язковий)

Таблиця А.1 — Код ДІК	
Назва продукту	Код ДІК
Продукт	15.8

ДОДАТ К Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

Сніп ІІ-4-79 - форма процент розання Ест ственное и не устственное ок ищення (Нор и проз ування Гржж зне та шичке ухалтення) 3. ге Держбудки 27 06 79 р.

УКС-2 67 150 10 57 1 50

1. Дочові слеза виробы конди ерзакі, правли приймання, і згоди видбирал ня проб, цитог /-
сан-ст -205

Редактор О. Гайман
Технічний Редак зр О. Касіч
Коректор О. Н. Золванко
Верстальники Т. Мосієнко

Написано 10 доругу 06 08 21 /7. Формат 60 x 4 1/8
Ум. друк в к. 139 Зам. 21 57 Ціна док. вірна

Ву зп наукового ге. вгування нормат вник документи зп «УкрДНЦ»
СЗ 15, ш Київ, вул. витошинська, 2