

П И В О

Правила приемки и методы отбора проб

Beer.

Acceptance rules and sampling methods

ГОСТ
12786—80МКС 67.160.10
ОКСТУ 9107Дата введения 01.07.81

Настоящий стандарт распространяется на пиво и устанавливает правила приемки и методы отбора проб.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Пиво принимают партиями. Партией считают количество пива одного наименования, в однородной потребительской или транспортной таре, одной даты розлива, оформленное одним документом о качестве.

Допускается вместо выдачи документа о качестве на сопроводительной документации ставить штамп ОТК с указанием, что партия пива соответствует требованиям нормативно-технической документации.

1.2. При приемке пива проводят проверку качества упаковки и правильность маркировки потребительской и транспортной тары на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

1.3. Проверку качества пива на соответствие требованиям нормативно-технической документации проводят по показателям качества, объединенным в группы согласно табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Обозначение группы
Внешнее оформление, внешний вид (прозрачность, наличие посторонних включений)	1
Массовая доля двуоксида углерода, высота пены и пеностойкость	2
Массовая доля спирта, сухих веществ в начальном сусле, кислотность, цвет, стойкость	3
Вкус и аромат	4
Объем продукции	5

П р и м е ч а н и е. Стойкость пива определяют только на предприятии-изготовителе.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. Для проверки качества пива, разлитого в бутылки, по показателям качества 1 и 2-й групп отбор единиц продукции в выборку проводят методом наибольшей объективности по ГОСТ 18321 по планам контроля согласно ГОСТ 18242* (табл. 2):

для 1-й группы — по одноступенчатому нормальному плану контроля, при приемочном уровне дефектности AQL 4,0, по специальному уровню контроля S-4;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50779.71—99 (здесь и далее).

для 2-й группы — по одноступенчатому нормальному плану контроля, при приемочном уровне дефектности AQL 10,0, по специальному уровню контроля S-1 (выборка берется отдельно для определения массовой доли двуокиси углерода и для определения высоты пены и пеностойкости).

Таблица 2

Объем партии пива, бутылок	1-я группа			2-я группа		
	объем выборки, бутылок	приемочное число	браковочное число	объем выборки, бутылок	приемочное число	браковочное число
От 151 до 500 включ.	13	1	2	3	1	2
» 501 » 1200 »	20	2	3	5	1	2
» 1201 » 10000 »	32	3	4	5	1	2
» 10001 » 35000 »	50	5	6	5	1	2
» 35001 » 500000 »	80	7	8	8	2	3
» 500001 и выше	125	10	11	8	2	3

1.5. Для проверки качества пива, разлитого в бутылки, по показателям качества 3 и 4-й групп отбор единиц продукции в выборку проводят методом наибольшей объективности по ГОСТ 18321 по одноступенчатому нормальному плану контроля, при приемочном уровне дефектности AQL 4,0, по специальному уровню контроля S-2 согласно ГОСТ 18242 (табл. 3).

1.4, 1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.6. Для определения объема продукции в соответствии с ГОСТ 3473* от партии пива, разлитого в бутылки, методом наибольшей объективности по ГОСТ 18321 отбирают выборку объемом 10 бутылок.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.7. Для проверки качества пива, предназначенного к транспортированию в автоцистернах или находящегося в изотермических резервуарах, отбор единиц продукции в выборку проводят методом наибольшей объективности по ГОСТ 18321 по одноступенчатому нормальному плану контроля, при приемочном уровне дефектности AQL 4,0, по специальному уровню контроля S-4 согласно ГОСТ 18242 (табл. 4).

Таблица 3

Объем партии пива, бутылок	Объем выборки, бутылок
От 151 до 1200 включ.	5
» 1201 » 10000 »	8
» 10001 » 35000 »	8
» 35001 » 500000 »	13
» 500001 и выше	13

Таблица 4

Объем партии пива в сборниках фильтрованного пива или изотермических резервуарах, шт.	Объем выборки, шт.
От 2 до 15 включ.	2
» 16 » 25 »	3
» 26 и выше	5

Примечание. Пробы пива, предназначенные к транспортированию в автоцистернах, отбирают из сборников фильтрованного пива.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.8. Партию пива, разлитого в бутылки, принимают, если число дефектных бутылок с пивом (деформация, разрывы, перекосы этикеток, наличие единичных посторонних включений в виде ворсинок или частиц укупорочного материала — по показателям качества 1-й группы или показателям качества 2-й группы, не отвечающим требованиям нормативно-технической документации) в выборке меньше или равно приемочному числу, и бракуют, если число дефектных бутылок с пивом в выборке больше или равно браковочному числу.

1.9. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей 3—5-й групп для пива или хотя бы по одному из показателей органолептических или физико-химических испытаний для пива, разлитого в бочки, предназначенного к транспортированию в автоцистернах или находящегося в изотермических резервуарах, партию бракуют.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51174—98.

1.10. Для проверки качества пива в бочках по показателям 1, 2, 3 и 4-й групп от партии отбирают три бочки методом наибольшей объективности. Показатели качества определяют в одной бочке. При получении неудовлетворительных результатов испытаний по показателям 3-й группы партию бракуют. При получении неудовлетворительных результатов испытаний по показателям 1, 2 и 4-й групп проводят повторные испытания по тем же показателям в пробах пива из остальных двух бочек. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

2.1. Из выборки, указанной в табл. 3, для контроля стойкости берут 2 бутылки, для контроля вкуса и аромата — 2 бутылки. Оставшееся в выборке пиво сливают в один сосуд, тщательно перемешивают и проводят контроль массовой доли спирта, сухих веществ в начальном сусле, кислотности и цвета.

2.2. Из каждой единицы выборки, указанной в табл. 4, отбирают не менее двух точечных проб, а из каждой бочки — четыре точечные пробы объемом по 500 см³ в чистые сухие бутылки вместимостью 500 см³.

Для определения высоты пены и пеностойкости берут 1 бутылку, стойкости — 2 бутылки. Оставшееся пиво сливают в один сосуд, тщательно перемешивают и проводят контроль внешнего вида (прозрачности, наличия посторонних включений), вкуса и аромата, массовой доли спирта, сухих веществ в начальном сусле, кислотности и цвета.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Точечные пробы отбирают при помощи разливного или пробного крана. Для устранения вспенивания и связанных с этим потерь двуокси углерода налив следует осуществлять через шланг (внутренний диаметр 5—7 мм, длина 1 м), скрученный в виде спирали диаметром 30—35 мм, заканчивающийся стеклянной трубкой, конец которой опускают до дна бутылки. После налива бутылки с пивом немедленно укупоривают кроненпробкой.

2.4. Отбор проб для контроля стойкости следует проводить в соответствии с методами отбора проб для микробиологического анализа по ГОСТ 26668.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.5. Каждую бутылку с пробой, отобранной по п. 2.2, снабжают этикеткой, на которой должны быть указаны:

- наименование предприятия-изготовителя;
- наименование пива;
- дата розлива;
- дата отбора пробы;
- количество пива, от которого отобрана проба;
- фамилии и должности лиц, отобравших пробу.

2.6. До проведения анализа бутылки с пробой должны храниться при температуре от 0 до 5 °С не более 24 ч.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**РАЗРАБОТЧИКИ**

А.М. Беличенко, П.М. Яшнова, Л.Г. Шмидт, Т.П. Рыжова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 07.05.80 № 2033**3. ВЗАМЕН ГОСТ 12786—67****4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 3473—78	1.6
ГОСТ 18242—72	1.4, 1.5, 1.7
ГОСТ 18321—73	1.4, 1.5, 1.6, 1.7
ГОСТ 26668—85	2.4

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 14.12.90 № 3148**6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1986 г., декабре 1990 г. (ИУС 5—86, 3—91)**