

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р ИСО 6887-2
(проект, первая
редакция)

**МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОРМОВ ДЛЯ
ЖИВОТНЫХ**

**Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для
микробиологических исследований**

Часть 2: Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов

Microbiology of food and animal feeding stuffs –Preparation of test samples,
initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination Part 2:
Specific rules for the preparation of meat and meat products.

ISO 6887-2:2003

Microbiology of food and animal feeding stuffs –Preparation of test samples,
initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination Part 2:
Specific rules for the preparation of meat and meat products.

(IDT)

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

Москва
Стандартинформ
2011

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - ГОСТ Р 1.0-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской Академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии) на основе собственного аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 4.

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от №

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 6887-2:2003 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов» (ISO 6887-2:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs –Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products.)

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты Российской Федерации и межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДС.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуют в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

Стандартинформ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения.....	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Сущность метода.....	
5 Разбавители	
5.1 Основные материалы	
5.2 Разбавители общего назначения.....	
5.3 Разбавители для специальных целей.....	
5.4 Приготовление и стерилизация разбавителя.....	
6 Оборудование	
7 Подготовка образцов	
7.1 Замороженные продукты	
7.2 Твердые и сухие продукты.....	
7.3 Жидкие и невязкие продукты	
7.4 Неоднородные продукты	
8 Общие правила.....	
8.1 Общее.....	
8.2 Типы лабораторных образцов	
8.3 Цель исследования	
8.4 Общие правила для продуктов с низким значением pH.....	
8.5 Продукция с высоким содержанием жира (более 20% жира от общей массы).....	
9 Специальные правила.....	
9.1 Начальная подготовка различных типов образцов	
9.2 Продукция, требующая холодильного хранения.....	
9.3 Замороженное мясо.....	
9.4 Частично дегидратированные мясные экстракты.....	
9.5 Смывы (тампоны и салфетки).....	
Приложение А (справочное) Рамка-трафарет для разграничения площади поверхности образца	
Приложение В (обязательное) Методы отбора проб от образцов или блоков замороженных или глубокой заморозки.....	
В.1 Негомогенные блоки	
В.2 Гомогенные образцы.....	
Библиография.....	
Приложение ДС (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов ссылочным национальным стандартам Российской Федерации (действующим в этом качестве межгосударственным стандартам).....	