

31987L0524

L 306/24

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

28.10.1987

PRVNÍ SMĚRNICE KOMISE**ze dne 6. října 1987,****kteřou se stanoví metody Společenství pro odběr vzorků určených k chemické analýze
trvanlivých mléčných výrobků**

(87/524/EHS)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na směrnici Rady 85/591/EHS ze dne 20. prosince 1985 o zavedení metod Společenství pro odběr vzorků a analýzu pro sledování potravin určených k lidské spotřebě⁽¹⁾, a zejména na čl. 1 odst. 1 uvedené směrnice,vzhledem k tomu, že směrnice Rady 76/118/EHS ze dne 18. prosince 1975 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se určitých druhů zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě⁽²⁾, naposledy pozměněná aktem o přistoupení Španělska a Portugalska, stanoví pravidla určující složení, vyhrazené názvy, podmínky výroby a označování uvedených výrobků;

vzhledem k tomu, že čl. 1 odst. 1 směrnice 85/591/EHS stanoví, že musí být odebrány vzorky takových výrobků ke stanovení jejich složení, podmínek výroby, balení a označování metodami Společenství;

vzhledem k tomu, že je žádoucí přijmout počáteční řadu metod odběru vzorků určených k chemické analýze, jejichž studium bylo dokončeno;

vzhledem k tomu, že opatření této směrnice jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potraviny,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Členské státy přijmou veškerá nezbytná opatření, aby odběr vzorků uvedených v příloze byl prováděn metodami popsány v uvedené příloze.

Článek 2

Členské státy přijmou opatření nezbytná pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději do 6. dubna 1989. Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

Článek 3

Tato směrnice je určena členskými státy.

V Bruselu dne 6. října 1987.

Za Komisi
COCKFIELD
místopředseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 372, 31.12.1985, s. 50.⁽²⁾ Úř. věst. L 24, 30.1.1976, s. 49.

PŘÍLOHA

METODY ODBĚRU VZORKŮ ZAHUŠTĚNÝCH NEBO SUŠENÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ KE KONTROLE
A CHEMICKÝM ANALÝZÁM

I. OBECNÁ USTANOVENÍ

1. **Správní pokyny**1.1 *Pracovníci*

Odběr vzorků musí provádět pověřená kvalifikovaná osoba ve smyslu platných předpisů členských států.

1.2 *Uzavírání a označování vzorků*

Každý vzorek určený pro úřední zkoušku musí být uzavřen na místě odběru a označen podle předpisů členského státu.

1.3 *Vzorky pro souběžná stanovení*

K analýze se připraví souběžně nejméně dva stejné vzorky. Postup odběru vzorků a počet vzorků, které mají být odebrány, určí příslušné vnitrostátní právní předpisy každého členského státu s přihlédnutím k právním předpisům Společenství.

Vzorky musí být odeslány do laboratoře co nejdříve po odběru.

1.4 *Protokol*

Vzorky musí být opatřeny protokolem vyhotoveným v souladu s právními předpisy členských států.

2. **Vybavení pro odběr vzorků***Specifikace*

Veškeré vybavení pro odběr vzorků musí být zhotoveno z vhodného materiálu, dostatečně silného, aby nezpůsobil takovou změnu vzorku, která by ovlivnila výsledek následné zkoušky a byla příčinou jakékoliv změny ve vzorcích během jejich odběru. Doporučuje se použít korozivzdornou ocel.

Všechny povrchy musí být hladké, bez trhlin a všechny hrany musí být zaoblené. Vybavení pro odběr vzorků musí odpovídat požadavkům kladeným na odběr vzorků jednotlivých výrobků.

3. **Vzorkovnice***Specifikace*

Vzorkovnice a víčka musí být takové konstrukce a z takových materiálů, aby dostatečně chránily vzorek a nepůsobilý změny, které by mohly ovlivnit výsledky následné analýzy nebo zkoušky. Mezi vhodné materiály patří sklo, některé kovy a některé plasty. Vzorkovnice by měly být neprůhledné. Pokud jsou průhledné nebo průsvitné, musí být po naplnění vzorkem uloženy na tmavém místě.

Vzorkovnice a víčka musí být čisté a suché. Tvar a objem vzorkovnice musí odpovídat požadavkům kladeným na výrobek, jehož vzorek je odebrán.

Lze používat plastové vzorkovnice pro jedno použití, vzorkovnice vyrobené z plastů, z vrstvených materiálů s hliníkovou fólií nebo vhodné plastové sáčky přiměřeným způsobem uzavíratelné.

Jiné vzorkovnice než plastové sáčky musí být bezpečně uzavřeny vhodnou zátkou nebo šroubovacím víčkem z kovového nebo plastového materiálu, v případě potřeby se vzduchotěsnou plastovou vložkou. Těsnicí zátkou nebo jakákoliv použitá těsnicí vložka musí být nerozpustná, nesavá a odolná proti působení tuku a nesmí ovlivňovat vůni, chuť, vlastnosti nebo složení vzorku.

Zátka musí být vyrobeny z nesavého materiálu bez zápachu a stejné vlastnosti musí mít i materiál použitý k jejich potažení.

4. **Technika odběru vzorků**

Vzorkovnice musí být ihned po odběru vzorku uzavřena.

5. **Skladování vzorků**

Doporučená skladovací teplota pro vzorky různých výrobků nesmí překročit 25 °C. Skladovací doba a teplota musí být uváděny současně, nikoliv odděleně.

6. Přeprava vzorků

Vzorky musí být přepraveny do laboratoře ke zkouškám co nejdříve (nejlépe během 24 hodin po odběru vzorků).

Během přepravy musí být učiněna taková opatření, aby vzorky nebyly vystaveny kontaminaci pachy, přímému slunečnímu světlu a teplotě vyšší než 25 °C.

II. METODA 1: ODBĚR VZORKŮ ZAHUŠTĚNÉHO MLÉKA

1. Předmět a oblast použití

- neslazené zahuštěné vysokotučné mléko,
- neslazené zahuštěné mléko,
- neslazené zahuštěné částečně odtučněné mléko,
- neslazené zahuštěné odtučněné mléko,
- slazené zahuštěné mléko,
- slazené zahuštěné odtučněné mléko,
- slazené zahuštěné částečně odtučněné mléko.

2. Zařízení

2.1 Obecně

Viz oddíl 2 obecných ustanovení.

2.2 Plunžry a míchadla

Plunžry nebo míchadla pro míchání kapalin ve velkém objemu musí mít dostatečně velkou plochu povrchu, aby vytvářely dostatečné víření výrobku bez vytváření žluklé chuti a zápachu. Vzhledem k tomu, že nádoby jsou různých tvarů a velikostí, nelze doporučit univerzální tvar plunžru, ale plunžry musí být navrženy tak, aby nedošlo k poškrábání vnitřního povrchu nádoby během míchání.

Vhodný materiál je popsán v oddíle 2 obecných ustanovení.

Plunžr, který lze doporučit k míchání kapalin ve vědrech nebo plechovkách, musí mít tyto rozměry (viz obrázek 1): kotouč o průměru 150 mm se šesti otvory o průměru 12,5 mm umístěnými na kružnici o průměru 100 mm, přičemž kotouč musí být symetricky připevněn ke kovové tyči, která má druhý konec opatřen rukojetí ve tvaru smyčky. Délka tyče včetně smyčky musí být přibližně 1 metr.

Plunžr vhodný pro použití v malých nádržích má přibližně tyto rozměry (obrázek 2): tyč délky nejméně 2 m opatřená kotoučem o průměru 300 mm s 12 otvory o průměru 30 mm umístěnými na kružnici o průměru 230 mm.

Pro míchání obsahu velkých nádrží se doporučuje mechanické míchadlo nebo čistý stlačený vzduch. Použije se co nejmenší tlak a objem vzduchu, aby se zabránilo tvorbě žluklé chuti a zápachu.

Poznámka: Kdekoliv je v tomto postupu požadováno použití „čistého stlačeného vzduchu“, je nezbytné použít stlačený vzduch, ze kterého byly odstraněny všechny nečistoty (včetně oleje, vody a prachu).

2.3 Míchadlo

Míchadlo se širokou lopatkou dostatečné délky, aby dosáhlo na dno nádoby s výrobkem, nejlépe s jednou hranou lopatky kopírující tvar nádoby (viz obrázek 3).

2.4 Naběračky

Naběračka vhodné velikosti a tvaru pro odběr vzorků je zobrazena na obrázku 4. Naběračka musí být opatřena pevnou rukojetí nejméně 150 mm dlouhou. Objem naběračky nesmí být menší než 50 ml. Výhodná je ohnutá rukojeť. Pro manipulaci je výhodný kónický tvar spodní části naběraček, který je umožňuje skládat na sebe.

Mimoto je možno použít naběračku podobného objemu, která by měla mít svislé strany ocejchované na pět stejných objemových částí, pro odběr vzorků materiálu umístěného ve více než jedné nádobě.

2.5 Tyč

Oblá, asi 1 m dlouhá o průměru 35 mm.

2.6 Nádobka

Vzorkovnice se širokým hrdlem o objemu 5 litrů pro odběr dílčích vzorků.

2.7 Lžíce nebo špachtle

Se širokou čepelí.

2.8 Vzorkovnice

Viz oddíl 3 obecných ustanovení.

3. Postup

3.1 Odběr vzorků neslazeného zahuštěného mléka

Odebere se nejméně 200 g vzorku.

3.1.1 Vzorek se musí důkladně promísit plunžrem nebo míchadlem, případně mechanickým mícháním nebo přelitím z jedné vzorkovnice do druhé, nebo čistým stlačeným vzduchem (viz pozn. 2.2.), dokud není dosaženo dostatečné homogenity.

Ihned po promíchání se nabere vzorek naběračkou. Je-li dosažení potřebné homogenity obtížné, odebere se vzorek z různých míst nádoby tak, aby celková hmotnost vzorku byla nejméně 200 gramů. (Na etiketě a v průvodním listu je třeba poznamenat, je-li vzorek směsí dílčích vzorků.)

3.1.2 Odběr vzorků balených v malých spotřebitelských nádobách

Neporušenou neotevřenou nádobu lze považovat za vzorek. Vezme se jedna nebo více nádob ze stejné šarže nebo stejného kódového označení tak, aby vytvořily vzorek o hmotnosti nejméně 200 gramů.

3.2 Odběr vzorků slazeného zahuštěného mléka

3.2.1 Obecně

Odběr vzorků slazeného zahuštěného mléka z velkých nádob může být záležitost velmi obtížná, zejména není-li výrobek homogenní a je-li velmi viskózní. Problémy při odběru vzorků mohou nastat z důvodu přítomnosti velkých krystalů sacharosu nebo laktosu nebo z důvodu vysrážení různých solí, které se mohou vytvořit v celém objemu výrobku nebo mohou ulpívat na stěnách, nebo v důsledku tvoření hrudek. Popsané podmínky se stanou zjevnými, když se vzorkovací tyč zavede do nádoby s výrobkem a je vytažena teprve poté, co se dostala do kontaktu s co největší částí výrobku. Pokud krystaly cukru nejsou větší než 6 mm, neměly by působit potíže při odběru vzorků. Pokud výrobek není homogenní, musí být tato skutečnost uvedena na etiketě vzorku v průvodním listu. Poněvadž slazené zahuštěné mléko je často skladováno při laboratorní teplotě, doporučuje se vzorek odebírat při teplotě alespoň 20 °C s cílem získat reprezentativní vzorek.

3.2.2 Postup

Odebere se nejméně 200 gramů vzorku.

— Otevřené nádoby

Odejme se horní část nádoby, která se předem důkladně očistí a osuší, aby se zabránilo padání cizích částic do náplně nádoby. Obsah se promíchá pomocí míchadla (viz obrázek 3). Ulpívající výrobek se odstraní seškrábáním lopatkou míchadla ze stěn a dna nádoby. Obsah se pečlivě promíchává kombinací otáčivých pohybů a pohybů ve svislém směru, s míchadlem nakloněným úhlopříčně. Přitom je nutno dbát na to, aby nedošlo k přimísení vzduchu do vzorku. Míchadlo se vyjme a zahuštěné mléko na něm ulpělé se špachtlí nebo lžící převede do pětilitrové vzorkovnice (2.6.). Míchání a vyjímání se opakuje, dokud se nepodaří shromáždit 2 až 3 litry, které se míchají tak dlouho, dokud se nedosáhne homogenity, a pak se odebere vzorek o hmotnosti alespoň 200 g.

— Uzavřené sudy se zátkami na konci nebo po straně

Z důvodů popsaných v bodě 3.2.1. je odběr vzorku otvorem pro zátku vhodný pouze u zahuštěného mléka, které snadno vytéká a má homogenní konzistenci. Obsah se míchá vsunutím míchadla otvorem pro zátku a po proniknutí a zamíchání všemi směry se míchadlo vyjme a vzorek odebere tak, jak bylo popsáno v bodě 3.2.1. Popřípadě se obsah nechá vytéci do vhodné nádoby a dbá se na to, aby se sud vyprázdnil co nejlépe. Po zamíchání míchadlem se vzorek odebere tak, jak je popsáno v bodě 3.2.1.

3.2.3 Odběr vzorků výrobků balených v maloobchodních nádobách

Výrobek v neporušené neotevřené nádobě může být považován za vzorek. Odebere se jedna nebo více těchto nádob ze stejné šarže nebo stejného kódového čísla tak, aby byl vytvořen vzorek o hmotnosti nejméně 200 gramů.

3.3 Uchování, skladování a přeprava vzorků

Viz oddíly 5 a 6 obecných ustanovení.

III. METODA 2: ODBĚR VZORKŮ SUŠENÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

1. **Rozsah a oblast použití**

Tato metoda popisuje odběr vzorků k chemickým analýzám:

- sušeného plnotučného mléka,
- sušeného odtučněného mléka,
- sušeného částečně odtučněného mléka,
- sušeného vysokotučného mléka.

2. **Zařízení**

Viz oddíl 2 obecných ustanovení.

2.1 *Vzorkovače dostatečně dlouhé, aby dosáhly dna nádoby s výrobkem*

Vhodnými vzorkovači jsou vzorkovače odpovídající popisu uvedenému v části IV.

2.2 *Lopatka, lžíce nebo široká špachtle*2.3 *Vzorkovnice*

Viz oddíl 3 obecných ustanovení.

3. **Postup**3.1 *Obecně*

Je třeba dbát na to, aby se do obsahu nádoby s výrobkem dostalo co nejméně vzdušné vlhkosti v období před odběrem vzorku pro analýzu. Po odběru vzorků musí být vzorkovnice opětovně spolehlivě uzavřena.

3.2 *Odběr vzorků*

Musí být odebráno nejméně 200 gramů vzorku. Čistý a suchý vzorkovač musí proniknout celým výrobkem. V případě potřeby se nádoba nakloní nebo položí na bok. Štěrbina musí směřovat dolů a rychlost pronikání vzorkem musí být stejnoměrná. Jakmile vzorkovač dosáhne dna nádoby, otočí se o 180°, vytáhne se a obsah se vyprázdní do vzorkovnice. Odběr se provede jednou nebo vícekrát, aby celková hmotnost vzorku byla nejméně 200 gramů. Po ukončení odběru vzorku se vzorkovnice ihned uzavře.

3.2.1 *Odběr vzorků výrobků balených v maloobchodních baleních*

Neporušené a neotevřené balení lze považovat za vzorek. Odebere se jedno nebo více balení ze stejné šarže nebo stejného kódového označení tak, aby vytvořily vzorek o hmotnosti nejméně 200 gramů.

Poznámka: Pokud jsou výrobky označeny jako „instantní“, je třeba za vzorek považovat celé neotevřené balení.

3.3 *Uchovávání, skladování a přeprava vzorků*

Viz oddíly 5 a 6 obecných ustanovení.

IV. VZORKOVAČE PRO ODBĚR VZORKŮ NEBALENÉHO SUŠENÉHO MLÉKA

1. **Typy vzorkovačů**

Typ A: dlouhý

Typ B: krátký

(Viz obrázek 5)

2. **Vybavení**

Trubice a rukojeť vzorkovače musí být vyrobeny z leštěného kovu, nejlépe z korozivzdorné oceli.

Rukojeť dlouhého vzorkovače má být z korozivzdorné oceli.

Krátký vzorkovač musí mít odnímatelnou rukojeť ze dřeva nebo z plastu s bajonetovým uchycením k vlastnímu vzorkovači.

3. **Konstrukce**3.1 *Tvar, materiál a povrchová úprava vzorkovače musí umožňovat snadné vyčištění.*3.2 *Přesahující podélný okraj štěrbin trubice typu A musí být dostatečně ostrý, aby sloužil jako škrabka.*3.3 *Hrot čepele musí být dostatečně ostrý, aby usnadnil odběr vzorku.*

4. Hlavní rozměry

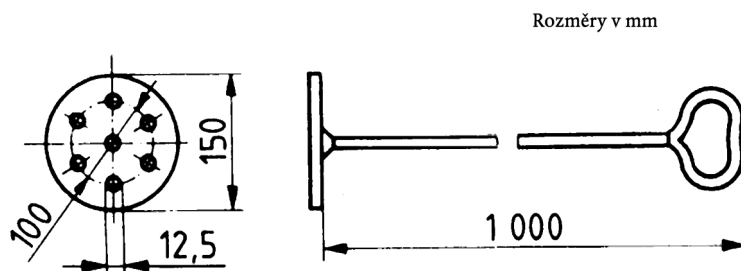
Rozměry vzorkovačů musí odpovídat rozměrům uvedeným v tabulce (s tolerancí 10 %).

(rozměry v mm)

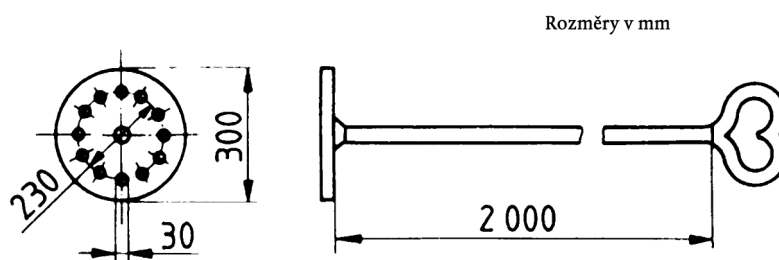
	Typ A dlouhá	Typ B krátká
Délka trubice	800	400
Tloušťka materiálu trubice	1 až 2	1 až 2
Vnitřní průměr trubice u hrotu	18	32
Vnitřní průměr trubice u rukojeti	22	28
Šířka štěrbinu u hrotu	4	20
Šířka štěrbinu u rukojeti	14	14

5. Poznámka k použití vzorkovačů

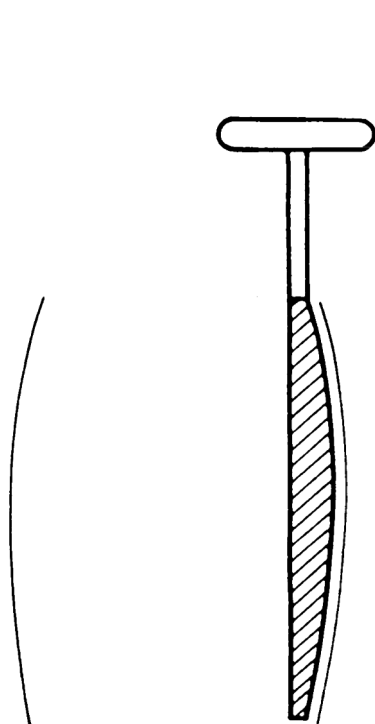
- 5.1 V případě méně sypkých prášků mohou být vzorkovače zasunuty ve svislé poloze. Vzorkovače typu A se zcela naplní pootočením a mohou být poté vytaženy ve svislé poloze. Vzorkovače typu B se zcela naplní již během zasunutí a musí být vytaženy v šikmé poloze, aby nedošlo ke ztrátám na spodním konci.
- 5.2 V případě sypkého prášku musí být nádoba nakloněna, vzorkovače musí být zasunuty v téměř vodorovné poloze se štěrbinou směřující dolů a poté vytaženy tak, aby štěrbinu směřovala nahoru.



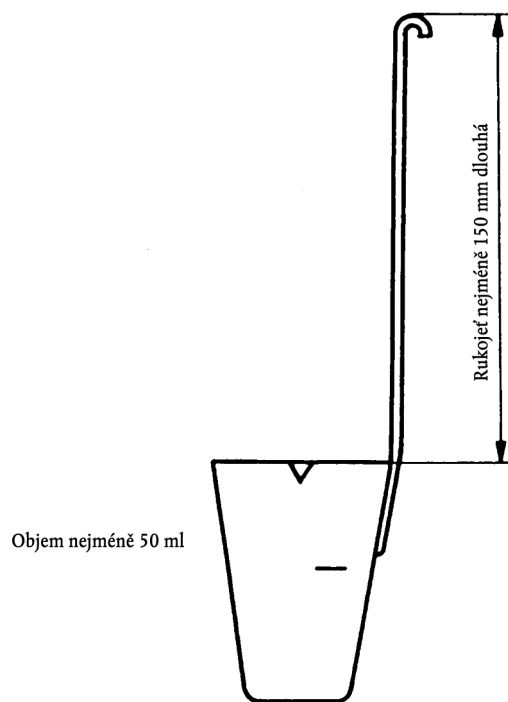
Obrázek 1: Doporučený plunžr pro plechovky a vědra



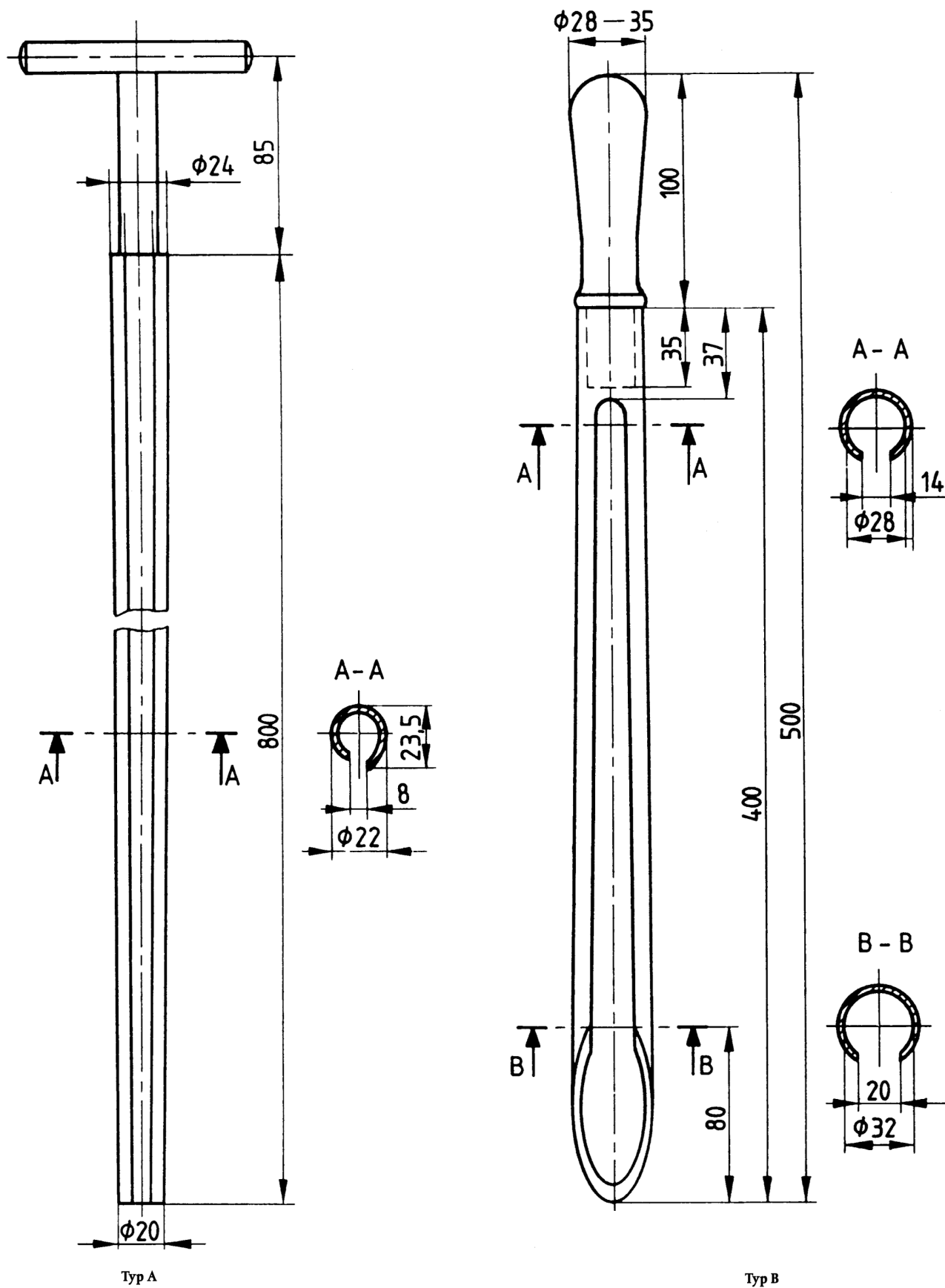
Obrázek 2: Vhodný plunžr pro malé nádrže



Obrázek 3: Vhodné míchadlo pro míchání slazeného zahuštěného mléka



Obrázek 4: Vhodná naběračka pro kapaliny



Obrázek 5: Vzorkovače pro odběr sušeného mléka (všechny rozměry v milimetrech)