

NAPOJE ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-81
	Napoje gazowane bezalkoholowe z saturatorów wózkowych Pobieranie próbek	8140-02
		Grupa katalogowa 1279

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest pobieranie i przygotowanie próbek do badań napojów gazowanych bezalkoholowych z saturatorów wózkowych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy kontroli jakości napojów gazowanych bezalkoholowych z saturatorów wózkowych w obrocie towarowym.

1.3. Określenia

1.3.1. partia — określona liczba wyrobu przygotowana i przedstawiona przez jednego producenta, do jednorazowego odbioru.

1.3.2. Pozostałe określenia — wg PN-73/N-03009.

2. POBIERANIE I PRZYGOTOWANIE PRÓBEK

2.1. Sposób pobierania próbek

2.1.1. Pobieranie próbek do oznaczania zawartości dwutlenku węgla. Kolbę kulistą z krótką szyjką pojemności około 0,5 dm³ należy zamknąć szczelnie korkiem gumowym z dwoma otworami. Przez jeden otwór przechodzi rurka szklana sięgająca dna kolby, w drugim otworze znajduje się krótsza rurka. Wyloty obu rurek zakończone są rurkami gumowymi ze ściskaczami śrubowymi. Przed pobraniem próbki z kolby należy usunąć powietrze za pomocą pompki wodnej, a następnie zważyć kolbę z dokładnością do 0,01 g. Wylot dłuższej rurki kolby połączyć węzłem gumowym z rurką szklaną o długości 20 ÷ 30 cm, zanurzyć w kubku lub szklance z napojem i otworzyć ściskacz śrubowy, aby nastąpiło zassanie 100 ÷ 150 cm³ napoju. Następnie zamknąć ściskacz i odłączyć rurkę, usunąć resztki napoju z końca rurki gumowej i zwarzyć kolbę z napojem. Przy pobieraniu próbki napoju nie słodzonego wylot dłuższej rurki kolby połączyć rurką gumową z kranem saturatora i dalej postępować jak przy pobieraniu próbek z kubka.

Do oznaczania zawartości dwutlenku węgla należy pobrać trzy kubki napoju.

2.1.2. Pobieranie próbek do sprawdzania cech organoleptycznych i sprawdzania napełniania. Zawartość 4 kubków przenieść do suchego naczynia pojemności 2 dm³ i szczelnie zamknąć.

2.1.3. Pobieranie próbek do badań fizykochemicznych. Zawartość 20 kubków przenieść do suchego naczynia pojemności 5 dm³ i szczelnie zamknąć.

2.1.4. Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych. Do jałowego naczynia pojemności 1,5 dm³ przenieść szybko zawartość 5 kubków i zamknąć kolbę uprzednio przygotowanym jałowym korkiem.

2.2. Przygotowanie próbek do badań

2.2.1. Przygotowanie próbek do sprawdzania wymagań organoleptycznych i sprawdzania napełniania. Pobrąną próbkę wg 2.1.2 dokładnie wymieszać po uprzednim zdjęciu korka z naczynia i przelać do suchego cylindra pomiarowego pojemności 1 dm³.

2.2.2. Przygotowanie próbek do badań fizykochemicznych. Pobrąną próbkę wg 2.1.3 dokładnie wymieszać po uprzednim zdjęciu korka z naczynia, a następnie przenieść około 0,5 dm³ do suchej kolby pojemności 1 dm³.

Kolbę podgrzać do temperatury 25 °C i otwartą wstrząsać przez 5 min w celu odpędzenia dwutlenku węgla. Tak przygotowana próbka służy do oznaczania zawartości ekstraktu ogólnego, kwasowości lotnej.

Do wykonania pozostałych badań fizykochemicznych służy próbka pozostała w naczyniu pojemności 5 dm³. W zależności od rodzaju badania sporządzać średnią próbkę, przenosząc do suchej kolby kulistej 4-krotną ilość badanego napoju wymaganą do wykonania oznaczania. Kolbę podgrzać do temperatury 25 °C i otwartą wstrząsać przez 5 min w celu odpędzenia dwutlenku węgla.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Przemysłu Gastronomicznego
i Artykułów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Przemysłu Gastronomicznego
i Artykułów Spożywczych dnia 30 grudnia 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1982, poz. 11)

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Przemysłu Gastronomicznego i Artykułów Spożywczych, Łódź.

2. Normy związane
PN-73/N-03009 Statystyczna kontrola jakości. Metoda wyznaczania liczby próbek jednostkowych i pierwotnych

3. Autor projektu normy — mgr Jadwiga Ewa Gałęcka-Wiercioch — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Przemysłu Gastronomicznego i Artykułów Spożywczych, Łódź.