

Изменение № 3 ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3597

Дата введения 01.09.9

Раздел 2. Тридцать шестой абзац. Исключить слова: «растворы с массовой концентрацией 5 г/дм³ и молярной концентрацией 0,05 моль/дм³»;

тридцать седьмой абзац изложить в новой редакции: «Калия гидроокись по ГОСТ 24363—80, раствор с массовой концентрацией 10 г/дм³»;

тридцать восьмой, сорок второй, сорок пятый абзацы исключить;

сорок седьмой абзац дополнить словами: «по ТУ 6—09—4119—75, раствор с массовой концентрацией 10 г/дм³»;

сорок восьмой, сорок девятый, пятьдесят восьмой, шестьдесят первый, шестьдесят третий, шестьдесят четвертый абзацы исключить.

Пункты 3.2.6, 4.5, 4.5.2.2, 4.5.3. Заменить слова: «общего количества бактерий» на «количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

Пункты 3.2.8 — 3.2.12 исключить.

Пункт 3.2.14.3а. Первый абзац после слов «с массовой концентрацией метиленового голубого 0,005 г/см³» дополнить словами: «Для этого 0,5 г метиленового

(Продолжение)

(Продолжение изменения к ГОСТ 9225—84)

го голубого переносят в мерную колбу вместимостью 100 см³ и доводят до метки прокипяченной и охлажденной до (25 ± 2) °С дистиллированной водой. Смесь тщательно перемешивают до полного растворения.

Пункт 4.5.2.2. Первый абзац. Исключить слова: «выпускаемой Северо-Кавказским филиалом ВНИИМС».

Пункт 4.6. Заменить слова: «кишечной палочки» на «кишечных палочек (БГКП)».

Пункт 4.6.1 изложить в новой редакции: 4.6.1. *Сущность метода.* Метод основан на способности БГКП (беспоровые грамотрицательные, аэробные и факультативно-анаэробные палочки, в основном, являющиеся представителями родов эшерихий, цитробактер, энтеробактер, клебсиелла, серация) сбраживать в питательной среде лактозу с образованием кислоты и газа при (37 ± 1) °С в течение 24 ч».

Пункт 4.6.2.1. Таблицу 6 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 345)

Наименование продукта	Засеваемый объем или масса продукта, см ³ или г	Количество пробирок или колбочек со средой засеваемых из каждого разведения
Молоко и сливки сырые	От 0,1 до 0,00001	1
Молоко и сливки, отобранные после пастеризации	10	1
Молоко и сливки пастеризованные, молоко с наполнителями, кисломолочные продукты и напитки с наполнителями и без наполнителей, ЗЦМ жидкий	1; 0,1; 0,01	1
Мороженое	0,1	1
Масло	1; 0,1; 0,01	1
Сыр после прессования	От 0,001 до 0,00001	1
Сыр зрелый (или в конце созревания)	От 0,1 до 0,001	1
Творог, сыр домашний, творожные изделия	От 0,1 до 0,00001	1
Сметана, паста ацидофильная	От 0,1 до 0,0001	1
Закваска кефирная	3	1
Закваска на чистых культурах	10	1
Молоко и сливки сгущенные с сахаром, какао и кофе со сгущенным молоком и сахаром:		
в потребительской таре	1	1
в транспортной таре	0,1	1
Молоко сухое, сливки сухие, лактоза, молочнокартофельное пюре, ЗЦМ и другие сухие продукты	0,1	1

(Продолжение см. с. 346)

(Продолжение изменения к ГОСТ 9225—84)

второй абзац после слова «культурах» дополнить словами: «3 см³ кефирной закваски»; заменить словами: «сгущенного молока с сахаром» на «сгущенного молока и сливок с сахаром, какао и кофе со сгущенным молоком и сахаром в потребительской таре».

Пункт 4.6.2.2 изложить в новой редакции: «4.6.2.2. *Выращивание и обработка результатов*

Пробирки или колбы с посевами помещают в термостат при $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$ на 8—24 ч.

При исследовании мороженого пробирки с посевом выдерживают в термостате при $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 48 ч.

Просматривают пробирки или колбы с посевами. При отсутствии газообразования в наименьшем из засеваемых объемов дают заключение об отсутствии в нем БГКП.

При наличии газообразования в наименьшем из засеваемых объемов считается, что БГКП обнаружены в нем».

Пункты 4.6.2.3 — 4.6.3.2 исключить.

(ИУС № 4 1991 г.)