

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ

Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды
для микробиологических анализов

ГОСТ
27543—87

Confectionery.
Equipment, materials, reagents and culture media
for microbiological analyses

МКС 67.180.10
67.260
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на кондитерские изделия и устанавливает перечень средств измерений, оборудования, инвентаря, лабораторной посуды, материалов, реактивов и питательных сред, необходимых для определения в кондитерских изделиях мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек, коагулазолотворительных стафилококков, дрожжей и плесневых грибов.

1. АППАРАТУРА

1.1. Средства измерения и оборудование

Ареометр по ГОСТ 18481.

Баня водяная.

Весы лабораторные общего назначения, 2-го класса точности с НПВ 200 г по ГОСТ 24104* (для взвешивания реактивов).

Весы лабораторные общего назначения, 4-го класса точности с НПВ 200 г по ГОСТ 24104 (для взвешивания навесок продуктов).

Горелка газовая с регулированием подачи воздуха.

Гомогенизатор или смеситель лабораторный.

Дистиллятор электрический ДЭ-4 или другой марки.

Лупа складная с увеличением 4—10× по ГОСТ 25706.

Микроскоп световой биологический по ТУ 3—3.154, ТУ 3—3.190, ТУ 3—3.193, ТУ 3—3.404, ТУ 3—3.986.

Облучатель бактерицидный потолочный ОБП-300 или другой марки.

Плита электрическая или газовая 4-конфорная.

pH-метр по ГОСТ 19881.

Стерилизатор паровой медицинский по ГОСТ 19569**.

Термометры ртутные стеклянные лабораторные с диапазоном измерения от 0 до 55 °С, от 0 до 105 °С и от 0 до 100 °С по ГОСТ 28498.

Термостат электрический суховоздушный ТС-80 или другой марки.

Холодильник бытовой.

Часы песочные на 1, 2, 3, 5 и 10 мин.

Часы сигнальные или таймер.

Шкаф сушильный, позволяющий поддерживать температуру не ниже 160 °С.

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51935—2002.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



Допускается применение импортных средств измерений и оборудования по классу точности не ниже отечественных.

1.2. Инвентарь

Бак оцинкованный из нержавеющей стали с крышкой, вместимостью 20 дм³, или ведро оцинкованное с крышкой (для кипячения стеклянной посуды).

Иглодержатель бактериологический.

Кастрюли эмалированные (для приготовления питательных сред).

Мясорубка бытовая с отверстиями диаметром не более 4 мм по ГОСТ 4025.

Ножницы медицинские по ГОСТ 21239.

Петля бактериологическая.

Пинцеты медицинские по ГОСТ 21241.

Скальпели и ножи медицинские по ГОСТ 21240.

Штативы для пробирок на 10, 20 и 40 гнезд.

2. ПОСУДА

Кружки фарфоровые вместимостью 500, 1000 и 2000 см³ по ГОСТ 9147.

Воронки В-ХС по ГОСТ 25336.

Колбы конические Кн-1-250-19/26ТС, Кн-1-250-34/35ТС, Кн-1-250-45/40ТС, Кн-1-2000-24/29ТС, Кн-1-2000-29/32ТС, Кн-1-2000-34/35ТС по ГОСТ 25336.

Колба мерная 2-100-2 по ГОСТ 1770.

Колбы плоскодонные П-1-250-29/32ТС, П-1-250-34/35ТС, П-1-250-45/40ТС, П-1-2000-45/40ТС по ГОСТ 25336.

Мензурки вместимостью 100, 250, 500 и 1000 см³ по ГОСТ 1770.

Пипетки 4-1-1, 4-1-2, 5-1-1, 5-1-2, 6-1-5, 6-1-10, 7-1-5, 7-1-10 по ГОСТ 29227.

Поплавки стеклянные для пробирок и колб размером 5 × 20 и 10 × 45 мм (пробирки Уленгута или трубки Дархема).

Пробирки цилиндрические П-1-16-150ТС по ГОСТ 25336.

Спиртовки СЛ-1, СЛ-2 по ГОСТ 25336.

Стаканы В-1-50ТС, В-1-100ТС по ГОСТ 25336 (для взвешивания навесок продуктов).

Стекля покровные для микропрепаратов по ГОСТ 6672.

Стекля предметные для микропрепаратов по ГОСТ 9284.

Ступки фарфоровые с пестиком вместимостью 300 и 500 см³ по ГОСТ 9147.

Флаконы из темного стекла вместимостью 250 и 500 см³.

Цилиндр мерный 1-1000 по ГОСТ 1770.

Чашки биологические (Петри) ЧБН-1-100, ЧБН-2 по ГОСТ 25336.

Допускается применение импортной лабораторной посуды по классу точности не ниже отечественной.

Новую стеклянную посуду, предназначенную для микробиологических анализов, перед употреблением кипятят в подкисленной воде (раствор соляной кислоты с объемной долей 1—2 %) в течение 15 мин, промывают водопроводной водой, затем ополаскивают дистиллированной водой, высушивают и стерилизуют в сушильном шкафу при 160—165 °С в течение 2 ч или в паровом стерилизаторе при (121 ± 2) °С в течение 30 мин с последующим высушиванием.

3. МАТЕРИАЛЫ

Бинты марлевые медицинские по ГОСТ 1172.

Бумага индикаторная.

Бумага оберточная по ГОСТ 8273.

Бумага фильтровальная листовая по ГОСТ 12026.

Вата медицинская гигроскопическая по ГОСТ 5556.

Ерши и щетки (для мойки стеклянной посуды).

Карандаши восковые по стеклу.

Марля медицинская по ГОСТ 9412.

Мыло хозяйственное.

Пробки резиновые конусные по ТУ 38 1051835.

С. 3 ГОСТ 27543—87

Проволока из тугоплавких материалов диаметром 0,3—0,5 мм (для изготовления бактериологических петель).

Ткань полотенчатая по ГОСТ 11027.

Фартук прорезиненный или клеенчатый.

Халат белый хлопчатобумажный с косынкой или шапочкой.

Шпагат.

Порошки стиральные.

4. РЕАКТИВЫ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ СРЕДЫ

Агар-агар в волокнах или порошке по ГОСТ 20438 или агар микробиологический по ГОСТ 17206, или агар пищевой по ГОСТ 16280.

Агар сухой Эндо.

Бульон питательный сухой.

Генциан фиолетовый, краситель.

Глюкоза по ГОСТ 6038 или глюкоза кристаллическая гидратная по ГОСТ 975.

Дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171.

Желчь крупного рогатого скота жидкая (свежая или консервированная медицинская) или сухая обезвоженная.

Йод по ГОСТ 4159.

Калий йодистый по ГОСТ 4232.

Кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908.

Кислота соляная по ГОСТ 3118.

Кристаллический фиолетовый, индикатор.

Лактоза 1-водная.

Масло иммерсионное для микроскопии по ГОСТ 13739.

Мясо-говядина в полутушах и четвертинах по ГОСТ 779 или мясо-баранина в тушах по ГОСТ 1935, или мясо-конина в полутушах и четвертинах по ГОСТ 27095.

Натрия гидроокись по ГОСТ 4328.

Натрий сернистокислый безводный по ГОСТ 195 или 7-водный по ТУ 6—09—5313.

Натрий хлористый по ГОСТ 4233.

Пептон сухой ферментативный для бактериологических целей по ГОСТ 13805.

Плазма крови кроличья сухая.

Питательный агар сухой.

Питательный агар сухой КД.

Спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962*.

Среда сухая Кесслер.

Среда сухая Кода.

Сусло-агар сухой.

Сусло солодовое (пивное) неохмеленное или виноградное.

Фенол по ТУ 6-09-5303—86.

Фуксин основной.

Экстракт дрожжевой в порошке или экстракт кормовых дрожжей.

Яйца куриные.

4.1. Приготовление растворов реактивов

Для приготовления растворов реактивов применяется:

вода дистиллированная по ГОСТ 6709;

реактивы по ГОСТ 13867, х. ч. и ч. д. а.

4.1.1. Раствор гидроокиси натрия с массовой долей 10 %

В мерную колбу вместимостью 100 см³ наливают 80 см³ воды, добавляют навеску гидроокиси натрия 10 г, растворяют содержимое колбы встряхиванием, доводят водой до метки и переносят содержимое в колбу вместимостью 250 см³.

Приготовленный раствор стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 20 мин.

Раствор применяют для подщелачивания питательных сред.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

4.1.2. Раствор кристаллического фиолетового с массовой долей 1 %

В мерную колбу с притертой пробкой вместимостью 100 см³ наливают 80 см³ воды, подогретой до 60 °С, и добавляют 1 г кристаллического фиолетового. Индикатор растворяют встряхиванием колбы. После охлаждения объем раствора доводят до метки водой, переливают содержимое колбы во флакон из темного стекла с притертой пробкой и хранят не более 7 сут.

Приготовленный раствор используют для добавления в питательную среду с целью подавления роста грамположительных микроорганизмов.

4.1.3. Раствор лимонной кислоты с массовой долей 20 %

В мерную колбу с притертой пробкой вместимостью 100 см³ наливают 80 см³ воды, добавляют 20 г лимонной кислоты, растворяют содержимое колбы встряхиванием и доводят объем раствора до метки водой. Переливают в колбу вместимостью 250 см³ и стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 20 мин.

Приготовленный раствор применяют для подкисления питательных сред.

4.1.4. Раствор пептонно-солевой

пептон — 1,0 г

хлористый натрий — 8,5 г

В эмалированную кастрюлю или колбу вместимостью 2000 см³ наливают 900 см³ воды, добавляют 1 г пептона и 8,5 г хлористого натрия, растворяют в воде при слабом нагревании, переносят в цилиндр вместимостью 1000 см³ и доводят объем раствора водой до 1000 см³. Затем раствор переносят в колбу вместимостью 2000 см³ и устанавливают рН до (7,0 ± 0,1).

Приготовленный раствор разливают по 90 см³ в колбы вместимостью 250 см³ или в пробирки по 9 см³ и стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 30 мин.

Применяют раствор для приготовления разведений взвешенной навески продукта.

4.1.5. Раствор физиологический

В колбу вместимостью 100 см³ вносят 0,85 г хлористого натрия, растворяют и доводят объем водой до метки, затем раствор стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 20 мин.

Раствор применяют для разведения сухой кроличьей плазмы и для приготовления яично-желточной взвеси.

4.1.6. Растворы реактивов для окраски микропрепаратов по Граму

4.1.6.1. Карболовый раствор фиолетового генциана

фиолетовый генциан — 1,0 г

фенол — 5,0 г

этиловый спирт с массовой долей 96 % — 10,0 см³.

В фарфоровую ступку вместимостью 300 см³ наливают 10 см³ спирта, добавляют 1 г фиолетового генциана и 5 г фенола, смесь тщательно растирают, переносят в мерную колбу вместимостью 100 см³ и доводят водой до метки.

Приготовленный раствор хранят во флаконе из темного стекла с притертой пробкой.

4.1.6.2. Раствор Люголя

йод — 1,0 г

йодистый калий — 2,0 г.

Во флакон из темного стекла с притертой пробкой вместимостью 500 см³ вносят 1 г йода, 2 г йодистого калия и наливают 300 см³ воды.

4.1.6.3. Фуксин Циля

фенол — 5,0 г

основной фуксин — 1,0 г

этиловый спирт с массовой долей 96 % — 10,0 см³.

В фарфоровую ступку вместимостью 300 см³ вносят 5 г фенола, 10 см³ спирта и 1 г основного фуксина, тщательно растирают и добавляют 80 см³ воды. Смесь переносят в мерную колбу вместимостью 100 см³ и доводят водой до метки.

Приготовленный раствор хранят во флаконе из темного стекла с притертой пробкой.

4.1.7. Для окраски микропрепаратов по Граму ускоренным методом используют следующие реактивы:

4.1.7.1. Реактив I

кристаллический фиолетовый — 0,5 г

этиловый спирт с массовой долей 96 % — 100,0 см³.

В мерную колбу с притертой пробкой вместимостью 100 см³ вносят 0,5 г кристаллического фиолетового и добавляют этиловый спирт до метки.

Приготовленный реактив хранят во флаконе из темного стекла с притертой пробкой.

4.1.7.2. Реактив 2

| | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| йодистый калий | — 0,4 г |
| основной фуксин | — 0,1 г |
| йод | — 0,2 г |
| этиловый спирт с массовой долей 96 % | — 100,0 см ³ . |

В мерную колбу с притертой пробкой вместимостью 100 см³ вносят 0,4 г йодистого калия, приливают этиловый спирт до метки и растворяют нагреванием на водяной бане при 45—50 °С при постоянном помешивании. Оставляют раствор на (24 ± 3) ч при комнатной температуре, добавляют 0,1 г основного фуксина и 0,2 г йода, доводят до метки этиловым спиртом.

Приготовленный реактив хранят во флаконе из темного стекла с притертой пробкой.

4.2. Приготовление питательных сред

Питательные среды готовят в эмалированной или стеклянной посуде. Для приготовления питательных сред применяются:

вода дистиллированная по ГОСТ 6709;

вода питьевая по ГОСТ 2874*;

реактивы по ГОСТ 13867, х. ч. и ч. д. а.

4.2.1. Водный агар

В колбу вместимостью 2000 см³ вносят 15 г агара, добавляют 1000 см³ дистиллированной воды и растворяют нагреванием.

Приготовленную среду стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 20 мин.

Применяют водный агар для наслаивания на застывшую питательную среду с посевным материалом с целью предотвращения роста бактерий, образующих на поверхности агаризованной питательной среды сплошной налет.

4.2.2. Бульон мясо-пептонный с агаром

Для приготовления среды используют бульон или мясную воду.

Раствор бульона готовят из сухого питательного бульона производственного изготовления (состав и способ приготовления см. на этикетке упаковки).

Для приготовления мясной воды в кастрюлю вместимостью 2000 см³ помещают 500 г мяса, освобожденного от костей, сухожилий и жира, пропускают через мясорубку, приливают 1000 см³ питьевой воды (предварительно прокипяченной, охлажденной и профильтрованной через бумажный фильтр), нагревают до кипения и кипятят на слабом огне 1,5 ч, периодически помешивая и доливая питьевой водой до первоначального объема. Для определения готовности смеси фильтруют сначала небольшое количество ее в пробирку через бумажный фильтр, если жидкость прозрачная, кипячение прекращают. Приготовленную смесь охлаждают, фильтруют через ткань и доводят pH смеси до (7,1 ± 0,1).

Для приготовления питательной среды в кастрюлю вместимостью 2000 см³ приливают 1000 см³ раствора бульона или мясной воды, добавляют 10 г пептона, 5 г хлористого натрия и 15—20 г агара. Смесь нагревают, доводят до кипения и кипятят на слабом огне при постоянном помешивании до полного растворения агара. Устанавливают pH среды до (7,1 ± 0,1), разливают в пробирки или в колбы и стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 20 мин.

Среду применяют для культивирования мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

4.2.3. Бульон мясо-пептонный с агаром, глюкозой и дрожжевым экстрактом

В кастрюлю вместимостью 2000 см³ наливают 1000 см³ раствора бульона или мясной воды, приготовленных по п. 4.2.2, добавляют 10 г пептона, 5 г хлористого натрия, 1 г глюкозы и 2 г дрожжевого экстракта в порошке или 10 см³ жидкого дрожжевого экстракта.

Для приготовления жидкого дрожжевого экстракта в кастрюлю вместимостью 3000 см³ нарезают небольшими кусочками 100 г пекарских прессованных дрожжей и заливают 500 см³ воды. Смесь ставят в термостат и выдерживают при 58 °С—60 °С в течение 2 сут и встряхивают 1—2 раза в сутки. Конец автолиза устанавливают по полному разжижению дрожжей. Экстракт должен иметь коричневый оттенок и приятный запах. Приготовленный жидкий дрожжевой экстракт переносят в колбы и стерилизуют при (112 ± 2) °С в течение 20 мин. 5 см³ приготовленного дрожжевого экстракта равноценно 1 г дрожжевого экстракта в порошке.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Добавляют дрожжевой экстракт в питательные среды как источник веществ, способствующих регенерации поврежденных клеток микроорганизмов.

Для приготовления питательной среды смесь бульона или мясной воды с пептоном, хлористым натрием, глюкозой и дрожжевым экстрактом доводят до кипения и кипятят на слабом огне в течение 1—2 мин, периодически помешивая. Смесь фильтруют через бумажный фильтр в цилиндр вместимостью 1000 см³, доводят объем смеси водой до 1000 см³, устанавливают рН до (7,1 ± 0,1), добавляют 15—20 г агара, доводят до кипения и кипятят на слабом огне при постоянном помешивании до полного растворения агара. Приготовленную среду стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 20 мин.

Среду используют для культивирования мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

4.2.4. Среда Кесслер с лактозой

Для приготовления среды используют сухую питательную среду Кесслер производственного изготовления по нормативно-технической документации (состав и способ приготовления см. на этикетке упаковки).

Жидкую среду Кесслер можно приготовить следующим образом.

В кастрюлю вместимостью 2000 см³ наливают 1000 см³ питьевой воды, добавляют 10 г пептона и 50 см³ желчи, растворяют нагреванием на водяной бане при 80 °С—85 °С в течение 20—30 мин, при постоянном помешивании смеси. Затем смесь фильтруют через ватно-марлевый фильтр в колбу вместимостью 2000 см³ и добавляют 2,5 г лактозы (глюкозы), переносят в цилиндр вместимостью 1000 см³ и доводят объем питьевой водой до 1000 см³. Затем смесь переносят в колбу вместимостью 2000 см³, устанавливают рН до (7,0 ± 0,1), добавляют 4 см³ водного раствора кристаллического фиолетового. Приготовленную среду разливают по 90 см³ в колбы вместимостью 250 см³ и по 9 см³ в пробирки с поплавками и стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 10 мин. Среда после стерилизации должна быть темно-фиолетового цвета, в поплавках должны отсутствовать пузырьки воздуха.

Среда применяется для культивирования бактерий группы кишечных палочек.

4.2.5. Агар Эндо

Для приготовления среды используют сухой агар Эндо производственного изготовления (состав и приготовление см. на этикетке упаковки).

Сухой агар Эндо можно заменить средой следующего состава:

| | |
|---|---------------------------|
| мясо-пептонный агар расплавленный [рН среды (7,7 ± 0,1)] | — 1000,0 см ³ |
| водный раствор лактозы с массовой долей 20 % | — 50,0 см ³ |
| спиртовой раствор основного фуксина с массовой долей 10 % | — 5,0 см ³ |
| водный раствор сернистокислого натрия с массовой долей 10 % | — 100,0 см ³ . |

Для приготовления раствора лактозы с массовой долей 20 % в мерную колбу вместимостью 100 см³ вносят 20 г лактозы, растворяют ее дистиллированной водой и доводят до метки. Переносят содержимое в колбу вместимостью 250 см³ и стерилизуют при (116 ± 2) °С в течение 20 мин.

К 1000 см³ расплавленного и охлажденного до 70 °С мясо-пептонного агара добавляют 50 см³ стерильного раствора лактозы, предварительно нагретой на водяной бане до 100 °С в течение 5 мин.

В колбу вместимостью 250 см³ добавляют 5 см³ раствора основного фуксина и 100 см³ свежеприготовленного водного раствора сернистокислого натрия.

К охлажденному до 45 °С—50 °С мясо-пептонному агару с лактозой добавляют смесь растворов основного фуксина и сернистокислого натрия, взбалтывают и разливают по чашкам Петри в затемненном помещении (на свету питательная среда краснеет).

Готовая среда в горячем состоянии красноватого цвета, в холодном — бледно-розовая или бесцветная.

Среду, разлитую в стерильные чашки Петри, можно хранить при (6 ± 2) °С не более 10 сут.

Применяют среду для выявления бактерий группы кишечных палочек.

4.2.6. Яично-желточный солевой агар

Приготовление яично-желточной взвеси.

Из куриного яйца, протертого с поверхности этиловым спиртом с объемной долей 70 %, извлекают стерильной пипеткой вместимостью 10 см³ желток и вносят его в колбу вместимостью 250 см³, добавляют 100 см³ стерильного физиологического раствора. Взвесь тщательно перемешивают.

Приготовление питательной среды.

Непосредственно перед проведением анализа растворяют хлористый натрий в 1000 см³ рас-

плавленного мясо-пептонного агара, охлаждают смесь до 45—50 °С и добавляют 100 см³ яично-желточной взвеси. Смесь тщательно перемешивают и разливают в чашки Петри.

Среду в чашках Петри можно хранить при (6 ± 2) °С не более 5 сут.

Применяют среду для выявления коагулазоположительных стафилококков и лецитиназной активности микроорганизмов.

4.2.7. Солевой бульон

Для приготовления питательной среды используют раствор сухого питательного бульона производственного изготовления (состав и способ приготовления см. на этикетке упаковки) или мясную воду, приготовленную по п. 4.2.2.

В кастрюлю вместимостью 2000 см³ наливают 1000 см³ раствора бульона или мясной воды, добавляют 10 г пептона и 0,1 или 3,1 г хлористого натрия, в случае использования раствора бульона, и 6 или 9 г хлористого натрия, в случае использования мясной воды. Смесь кипятят, фильтруют через бумажный фильтр в цилиндр вместимостью 1000 см³, доводят объем фильтрата до 1000 см³ питьевой водой и устанавливают рН смеси до (7,1 ± 0,1). Приготовленную среду разливают в пробирки или колбы и стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 20 мин.

Солевой питательный бульон используется в качестве накопительной среды для выявления коагулазоположительных стафилококков.

4.2.8. Сахарный бульон (бульон с глюкозой)

Для приготовления питательной среды используют раствор сухого питательного бульона производственного изготовления (состав и способ приготовления см. на этикетке упаковки) или мясную воду, приготовленную по п. 4.2.2.

В кастрюлю вместимостью 2000 см³ наливают 1000 см³ раствора питательного бульона или мясной воды, добавляют 10 г пептона и 1 г глюкозы. Смесь кипятят, фильтруют через бумажный фильтр в цилиндр вместимостью 1000 см³, доводят объем фильтрата до 1000 см³ питьевой водой и устанавливают рН смеси до (7,1 ± 0,1). Приготовленную среду разливают в пробирки или колбы и стерилизуют при (121 ± 2) °С в течение 20 мин.

Питательный бульон с глюкозой используется в качестве накопительной среды для выявления коагулазоположительных стафилококков.

4.2.9. Сусло-агар

Для приготовления питательной среды используется сухой сусло-агар производственного изготовления (состав и способ приготовления см. на этикетке упаковки).

Среду сусло-агар можно приготовить следующим образом.

В кастрюлю вместимостью 2000 см³ наливают 1000 см³ сусло солодовое (пивное, неохмеленное) или виноградное и разбавляют питьевой водой до плотности 1,03—1,04 г/см³. В разбавленном сусле устанавливают рН до 6,0—6,5 или 3,5, добавляют к нему 20 г (при рН сусла 6,0—6,5) или 30 г (при рН сусла 3,5) агара. Смесь расплавляют на водяной бане или текучим паром в паровом стерилизаторе и разливают в пробирки или колбы и стерилизуют при (116 ± 2) °С в течение 15 мин.

Среду применяют для культивирования дрожжей и плесневых грибов.

4.2.10. Пептонно-глюкозный агар (среда Сабуро)

В кастрюлю вместимостью 2000 см³ наливают 1000 см³ подогретой до 45—50 °С питьевой воды, добавляют 10 г пептона, 40 г глюкозы и устанавливают рН смеси до (6,5 ± 0,1). К смеси добавляют 20 г агара и нагревают до полного расплавления агара, охлаждают и переносят в цилиндр вместимостью 1000 см³, доводят объем смеси до 1000 см³ питьевой водой. Приготовленную среду разливают в пробирки или колбы и стерилизуют при (112 ± 2) °С в течение 20 мин.

Среду применяют для культивирования дрожжей и плесневых грибов.

Необходимое значение рН растворов реактивов и питательных сред устанавливают при комнатной температуре с помощью раствора гидроксида натрия с массовой долей 10 % или раствора лимонной кислоты с массовой долей 20 %.

Допускается проводить ориентировочное определение рН растворов и питательных сред с помощью индикаторной бумаги, позволяющей определять рН с интервалом 0,2 единицы.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.12.87 № 4827
3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер раздела, пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер раздела, пункта |
|---|-----------------------|---|-----------------------|
| ГОСТ 171—81 | Разд. 4 | ГОСТ 13805—76 | Разд. 4 |
| ГОСТ 195—77 | Разд. 4 | ГОСТ 13867—68 | 4.1, 4.2 |
| ГОСТ 779—55 | Разд. 4 | ГОСТ 16280—2002 | Разд. 4 |
| ГОСТ 908—79 | Разд. 4 | ГОСТ 17206—96 | Разд. 4 |
| ГОСТ 975—88 | Разд. 4 | ГОСТ 18481—81 | 1.1 |
| ГОСТ 1172—93 | Разд. 3 | ГОСТ 19569—89 | 1.1 |
| ГОСТ 1770—74 | Разд. 2 | ГОСТ 19881—74 | 1.1 |
| ГОСТ 1935—55 | Разд. 4 | ГОСТ 20438—75 | Разд. 4 |
| ГОСТ 2874—82 | 4.2 | ГОСТ 21239—93 | 1.2 |
| ГОСТ 3118—77 | Разд. 4 | ГОСТ 21240—89 | 1.2 |
| ГОСТ 4025—95 | 1.2 | ГОСТ 21241—89 | 1.2 |
| ГОСТ 4159—79 | Разд. 4 | ГОСТ 24104—88 | 1.1 |
| ГОСТ 4232—74 | Разд. 4 | ГОСТ 25336—82 | Разд. 2 |
| ГОСТ 4233—77 | Разд. 4 | ГОСТ 25706—83 | 1.1 |
| ГОСТ 4328—77 | Разд. 4 | ГОСТ 27095—86 | Разд. 4 |
| ГОСТ 5556—81 | Разд. 3 | ГОСТ 28498—90 | 1.1 |
| ГОСТ 6038—79 | Разд. 4 | ГОСТ 29227—91 | Разд. 2 |
| ГОСТ 6672—75 | Разд. 2 | ТУ 3-3.154—80 | 1.1 |
| ГОСТ 6709—72 | 4.1, 4.2 | ТУ 3-3.190—80 | 1.1 |
| ГОСТ 8273—75 | Разд. 3 | ТУ 3-3.193—80 | 1.1 |
| ГОСТ 9147—80 | Разд. 2 | ТУ 3-3.404—83 | 1.1 |
| ГОСТ 9284—75 | Разд. 2 | ТУ 3-3.986—81 | 1.1 |
| ГОСТ 9412—93 | Разд. 3 | ТУ 6-09-5313—86 | Разд. 4 |
| ГОСТ 11027—80 | Разд. 3 | ТУ 6-09-5303—86 | Разд. 4 |
| ГОСТ 12026—76 | Разд. 3 | ТУ 38 1051835—88 | Разд. 3 |
| ГОСТ 13739—78 | Разд. 4 | | |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|-------------------------------|---|-----|
| ГОСТ 6441—96 | Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия | 3 |
| ГОСТ 6442—89 | Мармелад. Технические условия | 13 |
| ГОСТ 6477—88 | Карамель. Общие технические условия | 20 |
| ГОСТ 6478—89 | Ирис. Общие технические условия | 29 |
| ГОСТ 6502—94 | Халва. Общие технические условия | 35 |
| ГОСТ 6534—89 | Шоколад. Общие технические условия | 45 |
| ГОСТ 7060—79 | Драже. Технические условия | 51 |
| ГОСТ 4570—93 | Конфеты. Общие технические условия | 59 |
| ГОСТ 30058—95/ГОСТ Р 50230—92 | Восточные сладости типа мягких конфет. Общие технические условия | 70 |
| ГОСТ Р 51561—2000 | Резинка жевательная. Общие технические условия | 77 |
| ГОСТ 5896—51 | Изделия кондитерские. Метод определения спирта | 85 |
| ГОСТ 5897—90 | Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей | 88 |
| ГОСТ 5898—87 | Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности | 94 |
| ГОСТ 5899—85 | Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира | 103 |
| ГОСТ 5900—73 | Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ | 115 |
| ГОСТ 5901—87 | Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси | 121 |
| ГОСТ 5902—80 | Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий | 125 |
| ГОСТ 5903—89 | Изделия кондитерские. Методы определения сахара | 131 |
| ГОСТ 5904—82 | Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб | 154 |
| ГОСТ 10526—63 | Кондитерские изделия. Метод определения сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком | 161 |
| ГОСТ 25268—82 | Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита | 165 |
| ГОСТ 26811—86 | Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты | 170 |
| ГОСТ 17481—72 | Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения | 175 |
| ГОСТ 26884—2002 | Продукты сахарной промышленности. Термины и определения | 194 |
| ГОСТ 27543—87 | Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов | 206 |

САХАРНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Технические условия.
Методы анализа

БЗ 5—2003

Редактор *В.П. Огурцов*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *М.С. Кабацова*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартельяковой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 10.08.2004. Подписано в печать 28.10.2004. Формат 60×84 ¹/₈.
Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 25,11. Уч.-изд. л. 22,30. Тираж 700 экз.
Зак. 2564. Изд. № 3144/2. С 4386.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru

Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256
ПЛР № 040138