

Instrukcja pobierania próbek żywności do badań fizykochemicznych oraz ich transportu do laboratorium.

1. Zasady ogólne.

- Jeśli pobierane są również próbki do badań mikrobiologicznych, pobierać je należy w pierwszej kolejności
- Próbki należy pobierać tak, aby zagwarantowana była ich reprezentatywność oraz jakość produktu nie uległa zmianie
- Wyboru opakowań z partii, z których będą pobierane próbki dokonać metodą „na ślepo”
- Ilość próbek niezbędnych do oceny produktu oraz wielkość 1 próbki określają odpowiednie normy

2. Pobieranie próbek w opakowaniach jednostkowych.

Wybrać odpowiednią ilość opakowań jednostkowych produktu z różnych miejsc badanej partii. Do badań wybierać opakowania nieuszkodzone. W przypadku, gdy istnieje konieczność oceny produktu w opakowaniu uszkodzonym, należy je umieścić w zamkniętym pojemniku.

3. Pobieranie próbek.

3.1. Sprzęt do pobierania próbek.

Sprzęt do pobierania próbek powinien być wykonany ze stali nierdzewnej, lub innego równorzędnego materiału, nie powodującego takich zmian w próbce, które mogłyby wpłynąć na wynik badań. Wszelkie powierzchnie powinny być gładkie i wolne od szczelin. Sprzęt powinien być czysty, suchy i nie wpływać na właściwości takie jak zapach, smak i konsystencję lub skład produktu. W niektórych przypadkach może być wymagany sprzęt sterylizowany, aby uniknąć mikrobiologicznego zanieczyszczenia produktu. Pojemniki na próbki i ich zamknięcia powinny być wykonane z takich materiałów i mieć taką konstrukcję, aby dostatecznie chronić próbkę i nie powodować w niej zmian, które mogłyby mieć wpływ na wyniki badań. Odpowiednie materiały to szkło, niektóre metale (np. stal nierdzewna) i niektóre tworzywa sztuczne (np. polipropylen). Najlepiej jeżeli pojemniki są nieprzezroczyste. Jeśli stosowane są pojemniki przezroczyste, to po ich napełnieniu powinny być umieszczone w termotorbie. Pojemniki i ich zamknięcia powinny być suche i czyste.

3.2. Technika pobierania próbek.

3.2.1. Próbkę produktów płynnych lub sypkich.

- Przed pobraniem próbki, gdy to możliwe, produkt dokładnie wymieszać w celu ujednolodzenia.
- Za pomocą łyżki umieścić w pojemniku odpowiednią ilość produktu.
- Pojemnik dokładnie zamknąć.

3.2.2. Próbkę produktów stałych.

- Pobierać poprzez wykrojenie nożem wycinków stanowiących reprezentatywną próbkę produktu, zawierającą wszystkie występujące w nim składniki.
- Próbkę natychmiast umieścić w pojemniku odpowiedniej wielkości.
- Pojemnik dokładnie zamknąć.

3.3. Minimalna wielkość próbki do badań wynosi 300g.

(zależnie od wymaganych badań i typu produktu, może być konieczne pobranie większej próbki)

4. Transport próbek do laboratorium.

Próbki przeznaczone do transportu powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniem opakowania, wylaniem oraz zmianą parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych. Zaleca się jak najszybsze dostarczenie próbki do laboratorium. Zaleca się transport próbek w temperaturze przechowywania wyszczególnionej przez producenta albo z zachowaniem warunków podanych poniżej:

- produkty trwałe: temperatura otoczenia od 18 °C do 27 °C
- inne produkty nietrwałe w temperaturze otoczenia: temperatura od 5 °C ± 3 °C
- produkty mrożone i głęboko mrożone: temperatura poniżej – 15 °C, najlepiej poniżej – 18 °C