

sản phẩm ong
Phương pháp lấy mẫu
Bee products
Sampling

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp lấy mẫu mật ong tự nhiên, phấn ong tự nhiên, sữa chúa tự nhiên.

1. **Khái niệm:** Theo TCVN 5260-90
2. **Lấy mẫu:**
 - 2.1. **Trước khi lấy mẫu phải kiểm tra tình trạng bao gói, đối chiếu với các giấy tờ kèm theo của lô hàng.** Mẫu chỉ lấy ở những đơn vị bao gói hợp qui cách. Sau khi lấy mẫu phải lập biên bản lấy mẫu theo phụ lục.
 - 2.2. **Số lượng các đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu theo qui định trong bảng sau:**

Số lượng đơn vị bao gói có trong lô hàng đồng nhất	Số lượng đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu
Từ 1 đến 5	100% số đơn vị bao gói
Từ 6 đến 50	5 đơn vị bao gói + 5% đơn vị bao gói
Từ 51 đến 100	8 đơn vị bao gói + 2% đơn vị bao gói
Trên 100	10 đơn vị bao gói + 1% đơn vị bao gói

- 2.3. **Lấy mẫu mật ong tự nhiên**
 - a) Dụng cụ:
 - Cốc hoặc chậu thủy tinh
 - Chai hoặc bình thủy tinh có nút kín
 - Đũa thủy tinh
 - Ống lấy mẫu bằng thủy tinh hoặc nhựa dùng cho thực phẩm
 - b) Tiến hành:
 - Dùng phương pháp ngẫu nhiên để xác định số đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu theo mục 2.2.
 - Khuấy đều mật ong tự nhiên có trong các đơn vị bao gói. Dùng ống lấy mẫu chọc thẳng từ trên xuống tận đáy, bịt tay vào đầu trên của ống, nhấc ống lên và cho mẫu ban đầu vào cốc hoặc chậu thủy tinh.

- Gộp tất cả các mẫu ban đầu đã lấy ở các đơn vị bao gói để có mẫu chung.
- Dùng thìa thủy tinh trộn đều mẫu chung rồi lấy ra 3 mẫu trung bình. Khối lượng mỗi mẫu trung bình không nhỏ hơn 300g.

2.4. Lấy mẫu phần ong tự nhiên

a) Dụng cụ:

- Cốc hoặc chậu thủy tinh
- Chai hoặc bình thủy tinh có nút kín
- Thìa xúc mẫu bằng nhôm, sứ hoặc nhựa dùng cho thực phẩm

b) Tiến hành:

- Dùng phương pháp ngẫu nhiên để xác định số đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu theo mục 2.2.
- Trộn đều phần ong tự nhiên có trong các đơn vị bao gói. Dùng thìa lấy mẫu ban đầu ở các vị trí khác nhau cho vào cốc hoặc chậu thủy tinh.
- Gộp tất cả các mẫu ban đầu đã lấy ở các đơn vị bao gói để có mẫu chung.
- Dùng thìa trộn đều mẫu chung rồi lấy ra 3 mẫu trung bình. Khối lượng mỗi mẫu trung bình không nhỏ hơn 100g.

2.5. Lấy mẫu sữa chúa tự nhiên

a) Dụng cụ:

- Cốc thủy tinh
- Chai hoặc lọ thủy tinh màu có nút kín
- Thìa lấy mẫu bằng sứ, thủy tinh hoặc nhựa dùng cho thực phẩm.

b. Tiến hành

- Dùng phương pháp ngẫu nhiên để xác định số đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu theo mục 2.2.
- Dùng thìa lấy mẫu ban đầu ở các vị trí khác nhau, cho vào cốc thủy tinh
- Gộp tất cả các mẫu ban đầu đã lấy ở các đơn vị bao gói để có mẫu chung.
- Dùng thìa trộn đều mẫu chung rồi lấy ra 3 mẫu trung bình. Khối lượng mỗi mẫu trung bình không nhỏ hơn 20g.

3. Bao gói, ghi nhãn mẫu trung bình.

3.1. Mẫu trung bình được bảo quản trong các chai hoặc lọ thủy tinh nút kín, có nhãn ghi rõ.

- Tên sản phẩm;
- Tên cơ sở sản xuất;
- Ngày tháng năm lấy mẫu;
- Địa điểm lấy mẫu;
- Người lấy mẫu.

3.2. Các mẫu trung bình được sử dụng như sau:

- Một mẫu do cơ sở sản xuất lưu;
- Một mẫu do cơ quan kiểm nghiệm lưu;
- Một mẫu dùng để kiểm nghiệm.

**Phụ lục
biên bản lấy mẫu**

Ngày tháng năm

Lấy mẫu sản phẩm ong

Số :

Tên sản phẩm:

Cơ sở sản xuất:

Đặc điểm lô hàng:

Khối lượng lô hàng:

Khối lượng mẫu:

Địa điểm và thời gian lấy mẫu :

Phương pháp lấy mẫu (theo TCVN....):

Người lấy mẫu:

Chữ ký của người lấy mẫu