

საქართველოს სტანდარტი

სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია - საცდელი ნიმუშების, საწყისი წონაკის
და ათჯერადი განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური
კვლევებისათვის - ნაწილი 4: სპეციფიკური წესები შერეული პროდუქტების
მომზადებისათვის

საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის
ეროვნული სააგენტო
თბილისი

სსტ ისო 6887-4:2017/2017

საინფორმაციო მონაცემები

1 შემუშავებულია საქართველოს სტანდარტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს სტანდარტების დეპარტამენტის მიერ

2 დამტკიცებულია და შემოღებულია სამოქმედოდ საქართველოს სტანდარტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს 2017 წლის 19 აპრილის № 29 განკარგულებით

3 მიღებულია გარეკანის თარგმნის მეთოდით სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის სტანდარტი ისო 6887-4:2017 „სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია - საცდელი ნიმუშების, საწყისი წონაკის და ათჯერადი განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური კვლევებისათვის - ნაწილი 4: სპეციფიკური წესები შერეული პროდუქტების მომზადებისათვის“

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია საქართველოს სტანდარტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს რეესტრში: 2017 წლის 19 აპრილი №268-1.3-011155

აკრძალულია ამ სტანდარტის გადაცემა მესამე პირებისათვის ან/და მისი სხვა ფორმით გავრცელება

**Microbiology of the food chain —
Preparation of test samples, initial
suspension and decimal dilutions for
microbiological examination —**

**Part 4:
Specific rules for the preparation of
miscellaneous products**

*Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des
échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue
de l'examen microbiologique —*

Partie 4: Règles spécifiques pour la préparation de produits variés





COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT

© ISO 2017, Published in Switzerland

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized otherwise in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, or posting on the internet or an intranet, without prior written permission. Permission can be requested from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

ISO copyright office
Ch. de Blandonnet 8 • CP 401
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

Contents

Page

Foreword	v
1 Scope	1
2 Normative references	2
3 Terms and definitions	2
4 Principle	2
5 Diluents	2
5.1 Basic materials	2
5.2 Diluents for general use	2
5.2.1 Peptone salt solution	2
5.2.2 Buffered peptone water	2
5.3 Diluents for special purposes	3
5.3.1 Double-strength buffered peptone water	3
5.3.2 Phosphate buffered diluent	3
5.4 Distribution and sterilization of the diluent	3
5.5 Performance testing of diluents	3
5.6 Enzyme solutions	3
5.6.1 Alpha-amylase solution	3
5.6.2 Cellulase solution	4
5.6.3 Papain solution	4
6 Apparatus	4
7 Sampling and sample types	5
8 Preparation of samples	5
8.1 General	5
8.2 Acidic products	5
8.3 High-fat foods, excluding margarines and spreads (e.g. over 20 % of total mass as fat)	6
8.4 Hard and dry products	6
9 Specific procedures	6
9.1 Dehydrated and low a_w products	6
9.1.1 General	6
9.1.2 Apparatus	6
9.1.3 Preparation of samples	7
9.1.4 Preparation of initial suspension	7
9.1.5 Resuscitation	8
9.1.6 Water activity	8
9.2 Flours, cereal grains and by-products and animal feeds	9
9.3 Gelatine (powdered and leaf)	10
9.3.1 Preparation of samples	10
9.3.2 Preparation of initial suspension	10
9.4 Margarine and spreads	10
9.4.1 Sampling	10
9.4.2 Preparation of test sample	11
9.5 Eggs and egg products	11
9.5.1 Fresh whole eggs	11
9.5.2 Microflora of whole egg shell	12
9.5.3 Internal microflora	12
9.5.4 Bulk whole liquid egg, egg white and egg yolk	12
9.5.5 Dehydrated whole egg and dried egg white	12
9.5.6 Whole egg microflora (shell plus yolk plus white)	12
9.6 Bakery goods, pastry and cakes	13
9.6.1 General	13
9.6.2 Preparation of samples	13

9.7	Fresh fruit and vegetables (pre-packed)	13
9.7.1	Sample preparation of multi-component products	13
9.7.2	Pre-packed products of one type of fruit or vegetable	13
9.8	Fermented products or other products containing viable microorganisms	13
9.8.1	General	13
9.8.2	Diluent	14
9.9	Beverages (alcoholic and non-alcoholic drinks and bottled waters, still or carbonated) ..	14
9.9.1	General	14
9.9.2	De-gassing by inversion and mixing	14
9.9.3	De-gassing using ultrasound	14
9.10	Alternative protein products (cooked insects, textured vegetable protein or mycoprotein)	14
9.10.1	General	14
9.10.2	Cooked insects	14
9.10.3	Textured vegetable protein and mycoprotein	15
10	Further dilutions	15
	Bibliography	16

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

The procedures used to develop this document and those intended for its further maintenance are described in the ISO/IEC Directives, Part 1. In particular the different approval criteria needed for the different types of ISO documents should be noted. This document was drafted in accordance with the editorial rules of the ISO/IEC Directives, Part 2 (see www.iso.org/directives).

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights. Details of any patent rights identified during the development of the document will be in the Introduction and/or on the ISO list of patent declarations received (see www.iso.org/patents).

Any trade name used in this document is information given for the convenience of users and does not constitute an endorsement.

For an explanation on the meaning of ISO specific terms and expressions related to conformity assessment, as well as information about ISO's adherence to the World Trade Organization (WTO) principles in the Technical Barriers to Trade (TBT) see the following URL: www.iso.org/iso/foreword.html.

The committee responsible for this document is ISO/TC 34, *Food products*, Subcommittee SC 9, *Microbiology*.

This second edition cancels and replaces the first edition (ISO 6887-4:2003), which has been technically revised.

It also incorporates the Amendment ISO 6887-4:2003/Amd.1:2011 and the Technical Corrigendum ISO 6887-4:2003/Cor.1:2004.

A list of all parts in the ISO 6887 series can be found on the ISO website.