|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Откуда берут пробу | Периодичность контроля | Разведения |
| Средняя проба сливок и молока от каждого поставщика | 1 раз в декаду |  |
|  |
| то же | то же |  |
| - | то же | В случае появления порчи готового продукта | 0; 1 |
| Из балансировочного бачка | 1 раз в месяц | IV; V; VI |
| то же | то же | со II по V |
|  | Из крана на выходе из секции охлаждения | 1 раз в декаду | I; II; III |
| то же | 1 раз в декаду | 10 см3 |
|  | Со всех работающих пастеризационных установок | Ежедневно |  |
|  | Из танков в момент их розлива | 1 раз в месяц | 1; И; III |
|  | то же | то же | 0; 1; II; III |
|  | Из бутылки в цехе розлива | то же | то же |
|  | Из бутылок в экспедиции | Не реже 1 раза в 5 дней | II; III |
|  | то же | то же | 0; I |
|  | Из контрольной колбы | 2 — 3 раза в неделю |  |
|  | Из бутылки после розлива | 3 раза в смену по бутылке | I; п |
|  | После расфасовочного автомата через  1 час по 1 пакету (ВТИС и Сорди) и по 2 бутылки (при 2-х ступенчатом способе) в течение смены | 2—3 раза в неделю | 0; I |
|  | Из ВДП, заквасочников, ушатов | раз в 10 дней | 10см} |
|  | Из ВДП, заквасочников, ушатов | В случаях обнаружения в заквасках термоустойчивых молочнокислых палочек |  |
| Из всех емкостей с грибковой и производственной закваской | Ежедневно |  |
|  | то же | то же |  |
|  | то же | то же | 3 см1 ДЛЯ ке­фирной зак­васки. 10 см' для заквасок на чистых культурах |
|  | Выборочно из 1 бидона от партии | Ежедневно в случае увеличения продолжительности сквашивания |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Исследуемые тех­нологические про­цессы и материалы | Исследуемые объекты | Название анализа |
| Сырье,  поступающее на завод | Молоко сырое | Редуктазная проба Ингибирующие вещества |
| Сливки сырье | Редуктазная проба |
| Молоко или сливки, направляемые на стерилизацию | Споры мезофильных аэробных бактерий |
| Производство пастеризован­ного молока и сливок | Молоко и сливки до пастеризации | Общее количество бактерий |
| Бактери и группы кишечных палочек |
| Молоко и сливки после пастеризации | Общее количество бактерий |
| Бактерии группы кишечных палочек |
| Проверка термограмм |
| Пастеризованное молоко | Общее количество бактерий |
| Бактерии группы кишечных палочек |
| Молоко и сливки из бутылки (или фляги) | то же |
| Молоко и сливки из бутылки или фляги (готовая продукция) | Общее количество бактерий |
| Бактерии группы кишечных палочек |
| Производство стерилизован­ного молока | Стерилизованное молоко (на линиях В ГИС и Сорди) | Определение промышленной стерильности |
| Стерилизованное молоко после розлива в бутылки (при 2-х ступенчатом способе) | Общее количество бактерий Количество спор термофильных бактерии |
| Молоко стерилизованное (готовая продукция) | Определение промышленной стерильности |
| Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов | Молоко для закваски после пастеризации | Определение бактерий группы кишечных палочек |
| Проба на эффективность пастеризации |
| Закваска кефирная, закваска на чистых культурах на пастеризованном молоке | Время свертывания, кислотность, органолептическая оценка |
| Микроскопический препарат |
| Бактерии группы кишечных палочек |
| Закваска на чистых культурах на стерилизованном молоке | Время свертывания Микроскопический препарат |