



Laidiens: 18.03.2005., Nr. 46

Ministru kabineta noteikumi Nr.188

Rīgā 2005.gada 15.martā (prot. Nr.14 22.§)

Grozījumi Ministru kabineta 2003. gada 8. jūlija noteikumos Nr. 377 "Kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasības dažādu veidu cukuriem"

Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 4.panta ceturto daļu un 13.panta trešo daļu

Izdarīt Ministru kabineta 2003.gada 8.jūlija noteikumos Nr.377 "Kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasības dažādu veidu cukuriem" (Latvijas Vēstnesis, 2003, 105.nr.) šādus grozījumus:

1. Izteikt 1.punktu šādā redakcijā:

"1. Noteikumi nosaka kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasības dažādu veidu cukuriem (turpmāk - produkts), kā arī kārtību, kādā novērtē produkta atbilstību šīm prasībām."

2. Izteikt 4.punktu šādā redakcijā:

"4. Noteikumi attiecas uz visiem pārtikas uzņēmumiem, kas veic komercdarbību šo noteikumu 2.punktā minēto produktu aprītē."

3. Papildināt noteikumus ar II¹ nodaļu šādā redakcijā:

"II¹. Analīžu metodes produkta sastāva noteikšanai

18.¹ Produkta atbilstību kvalitātes prasībām novērtē, izmantojot dažādas analīžu metodes tā sastāva noteikšanai (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9. un 10.pielikums).

18.² Lai noteiktu reducējošos cukurus cukura šķīdumā, baltā cukura šķīdumā, invertcukura šķīdumā, baltā invertcukura šķīdumā, invertcukura sīrupā, glikozes sīrupā, sausā glikozes sīrupā, dekstrozes (D-glikoze) monohidrātā un bezūdens dekstrozē (D-glikoze), izmanto *Luff-Schoorl* metodi (6.pielikums).

18.³ Ja uzņēmums vai laboratorija reducējošo cukuru noteikšanai vienā vai vairākiem šo noteikumu 18.² punktā minētajiem produkta veidiem izmanto *Lane* vai *Eynon* metodi (7. un 8.pielikums), tā informē Zemkopības ministriju. Zemkopības ministrija informē Eiropas Komisiju un pārējās Eiropas Savienības dalībvalstis.

18.⁴ Ir šādas produkta analīžu metodes:

18.⁴ 1. masas zudumu noteikšana žāvējot (1.pielikums). Šo metodi izmanto:

18.⁴ 1.1. otrās šķiras baltajam cukuram;

18.⁴ 1.2. cukuram jeb baltajam cukuram;

18.⁴ 1.3. augstākā labuma baltajam cukuram;

18.⁴ 2. sausnas noteikšana:

18.⁴ 2.1. glikozes sīrupam, sausajam glikozes sīrupam, dekstrozes monohidrātam un bezūdens dekstrozei izmanto šo noteikumu 2.pielikumā minēto metodi;

18.⁴ 2.2. cukura šķīdumam jeb baltajam cukura šķīdumam, invertcukura šķīdumam jeb baltajam invertcukura šķīdumam un invertcukura sīrupam jeb baltajam invertcukura sīrupam izmanto šo noteikumu 3.pielikumā minēto metodi;

18.⁴ 3. reducējošo cukuru noteikšana:

18.⁴ 3.1. otrās šķiras baltajam cukuram izmanto šo noteikumu 4.pielikumā minēto metodi;

18.⁴ 3.2. cukuram jeb baltajam cukuram un augstākā labuma baltajam cukuram izmanto šo noteikumu 5.pielikumā minēto metodi;

18.⁴ 3.3. cukura šķīdumam, baltajam cukura šķīdumam, invertcukura šķīdumam, baltajam invertcukura šķīdumam, invertcukura sīrupam un baltajam invertcukura sīrupam izmanto šo noteikumu 6. vai 7.pielikumā minēto metodi;

18.⁴ 3.4. glikozes sīrupam, sausajam glikozes sīrupam, dekstrozes monohidrātam, bezūdens dekstrozei izmanto šo noteikumu 6. vai 8.pielikumā minēto metodi;

18.⁴ 4. sulfātu pelnu noteikšana (9.pielikums). Šo metodi izmanto glikozes sīrupam, sausajam glikozes sīrupam, dekstrozes monohidrātam un bezūdens dekstrozei;

18.⁴ 5. polarizācijas noteikšana (10.pielikums). Šo metodi izmanto otrās šķiras baltajam cukuram, cukuram jeb baltajam cukuram un augstākā labuma baltajam cukuram.

18.⁵ Paraugu sagatavo analīzēm šādā kārtībā:

18.⁵ 1. laboratorijā rūpīgi samaisa saņemto paraugu;

18.⁵ 2. paņem vismaz 200 g parauga un to nekavējoties ievieto tīrā, sausā, mitrumu necaurlaidīgā traukā ar gaisu necaurlaidīgu aizdari.

18.⁶ Reaģenti un iekārtas atbilst šādām prasībām:

18.⁶ 1. iekārtas aprakstā ir atsauce tikai uz īpašiem instrumentiem un iekārtām vai uz instrumentiem un iekārtām, kam ir nepieciešami īpaši standarti;

18.⁶ 2. ja aprakstā ir minēts ūdens, tad tas ir destilēts ūdens vai demineralizēts ūdens ar līdzvērtīgu tīrību;

18.⁶ 3. visi reaģenti atbilst analītiskā reaģenta kvalitātei, ja nav norādītas citas prasības;

18.⁶ 4. ja aprakstā minēts reaģenta šķīdums bez papildu raksturojuma, tad tas ir reaģenta šķīdums ūdenī.

18.⁷ Rezultātu izteikšana:

18.⁷ 1. analīzes atzinumā norādītais rezultāts ir vidējais lielums, kas iegūts vismaz divās noteikšanas reizēs, kuru atkārtojamība ir apmierinoša;

18.⁷ 2. rezultāts ir izteikts procentos no laboratorijā saņemtā parauga masas, ja nav norādītas citas prasības;

18.⁷ 3. ciparu skaitu rezultātā nosaka metodes precizitāte."

4. Izteikt informatīvo atsauci uz Eiropas Savienības direktīvām šādā redakcijā:

"Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvām

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no:

- 1) Padomes 2001.gada 20.decembra Direktīvas 2001/111/EK, kas attiecas uz dažu veidu cukuru, kurš paredzēts lietošanai pārtikā;
- 2) Komisijas Pirmās Direktīvas 79/796/EEK (1979.gada 26.jūlijs) par Kopienas analīzes metodēm cilvēku uzturam paredzētu dažu cukuru pārbaudei."
5. Papildināt noteikumus ar 1.pielikumu (1.pielikums).
6. Papildināt noteikumus ar 2.pielikumu (2.pielikums).
7. Papildināt noteikumus ar 3.pielikumu (3.pielikums).
8. Papildināt noteikumus ar 4.pielikumu (4.pielikums).
9. Papildināt noteikumus ar 5.pielikumu (5.pielikums).
10. Papildināt noteikumus ar 6.pielikumu (6.pielikums).
11. Papildināt noteikumus ar 7.pielikumu (7.pielikums).
12. Papildināt noteikumus ar 8.pielikumu (8.pielikums).
13. Papildināt noteikumus ar 9.pielikumu (9.pielikums).
14. Papildināt noteikumus ar 10.pielikumu (10.pielikums).

Ministru prezidents A.Kalvītis

Zemkopības ministrs M.Roze

1.pielikums

Ministru kabineta

2005.gada 15.marta noteikumiem Nr.188

"1.pielikums

Ministru kabineta

2003.gada 8.jūlija noteikumiem Nr.377

Masas zuduma noteikšana žāvējot

1. Izmantojot metodi — masas zuduma noteikšana žāvējot —, nosaka masas zudumu šādiem cukura veidiem:
 - 1.1. otrās šķiras baltajam cukuram;
 - 1.2. cukuram jeb baltajam cukuram;
 - 1.3. augstākā labuma baltajam cukuram.
2. Lielums, kas noteikts, izmantojot šo metodi, ir masas zudums.
3. Izmantojot šo metodi, masas zudumu nosaka, žāvējot cukuru $103 \pm ^\circ\text{C}$ temperatūrā.

4. Iekārtas:

- 4.1. analītiskie svāri ar svēšanas precizitāti līdz 0,1 mg;
- 4.2. ventilējams žāvēšanas skapis, ko kontrolē ar termostatu un kurā var uzturēt 103 ± 2 °C temperatūru;
- 4.3. svēšanas trauks (metāla) ar plakanu dibenu, izturīgs saskarsmē ar paraugu un analīzes apstākļiem, ar vismaz 100 mm diametru un vismaz 30 mm dziļš;
- 4.4. eksikators, kurā atrodas svaigi aktivēts sauss silikagels vai līdzīga žāvējoša viela ar ūdens satura indikatoru.

5. Procedūra:

- 5.1. svēšanas trauku izkarsē žāvēšanas skapī 103 ± 2 °C temperatūrā līdz konstantam svaram;
- 5.2. svēšanas trauku atdzesē eksikatorā vismaz 30-35 minūtes un nosver ar precizitāti līdz 0,1 mg;
- 5.3. svēšanas traukā uzmanīgi ar precizitāti līdz 0,1 mg iesver apmēram 20-30 g parauga;
- 5.4. svēšanas trauku ar paraugu ievieto žāvēšanas skapī 103 ± 2 °C temperatūrā uz trim stundām;
- 5.5. svēšanas trauku ar paraugu atdzesē eksikatorā un nosver ar precizitāti līdz 0,1 mg;
- 5.6. svēšanas trauku ar paraugu otrreiz ievieto žāvēšanas skapī 103 ± 2 °C temperatūrā uz 30 minūtēm. Atdzesē eksikatorā un nosver ar precizitāti līdz 0,1 mg. Darbību atkārto, ja atšķirība starp diviem svērumiem pārsniedz 1 mg. Ja masa palielinās, aprēķiniem izmanto mazāko nolasījumu;
- 5.7. kopējais žāvēšanas laiks nepārsniedz četras stundas;
- 5.8. darbības, kas minētas šī pielikuma 5.3., 5.4., 5.5., 5.6. un 5.7.apakšpunktā, veic uzreiz pēc parauga iepakojuma atvēršanas.

6. Rezultātu izteikšana:

- 6.1. masas zudumu aprēķina procentos no parauga masas, izmantojot šādu formulu:

$$\frac{(m_0 - m_1)}{m_0} \times 100, \text{ kur}$$

m_0 — parauga masa pirms žāvēšanas (gramos);

m_1 — parauga masa pēc žāvēšanas (gramos);

- 6.2. atkārtojamība: atšķirība starp diviem vienādos apstākļos viena analītiķa iegūtiem rezultātiem, kas noteikti paralēli vai secīgi vienam un tam pašam paraugam, nedrīkst pārsniegt 0,02 g uz 100 g parauga."

Zemkopības ministrs M.Roze

2.pielikums

Ministru kabineta

2005.gada 15.marta noteikumiem Nr.188

"2.pielikums

Ministru kabineta

2003.gada 8.jūlija noteikumiem Nr.377

Sausnas noteikšana (vakuuma krāsns metode)

1. Izmantojot sausnas satura noteikšanas metodi, nosaka sausnas saturu šādiem cukura veidiem:

1.1. glikozes sīrupam;

1.2. sausajam glikozes sīrupam;

1.3. dekstrozes monohidrātam;

1.4. bezūdens dekstrozei.

2. Lielums, kas noteikts, izmantojot šo metodi, ir sausnas saturs.

3. Sausnu nosaka 70 ± 1 °C temperatūrā, izmantojot vakuuma žāvēšanas skapi ar spiedienu, kas nepārsniedz 3,3 kPa (34 mbar). Glikozes sīrupa vai sausā glikozes sīrupa paraugu pirms žāvēšanas sajauc ar ūdeni un diatomītu.

4. Par reaģentu izmanto diatomītu. Bihnera piltuvē ievieto diatomītu un attīra, atkārtoti skalojot ar atšķaidītu sālsskābi (1 ml koncentrētas skābes, kuras blīvums 20 °C temperatūrā ir 1,19 g/ml, izšķīdina vienā litrā ūdens). Apstrāde ir pabeigta, kad skalojamais ūdens uzrāda skābu reakciju. Skalo ar ūdeni, līdz filtrētā ūdens pH vērtība ir lielāka par četri. Žāvē vakuuma žāvēšanas skapī 103 ± 2 °C temperatūrā un glabā gaisu necaurlaidīgā traukā.

5. Iekārtas:

5.1. vakuuma žāvēšanas skapis — hermētisks, kontrolējams ar termostatu, aprīkots ar termometru un vakuuma manometru. Skapja modelis ir tāds, ka nodrošina karstuma ātru novadišanu uz svēršanas traukiem, kuri ir novietoti uz plauktiem;

5.2. gaisa žāvēšanas kolonna, kas sastāv no stikla caurules un ir pildīta ar svaigi aktivētu silikagelu vai līdzīgu žāvējošu vielu ar ūdens satura indikatoru. Šī caurule ir savienota ar gāzes attīrītājiem, kuri satur koncentrētu sērskābi un ir savienoti ar gaisa ieeju vakuuma žāvēšanas skapī;

5.3. vakuuma sūkņi, kas nodrošina vakuuma žāvēšanas skapī 3,3 kPa (34 mbar) vai zemāku spiedienu;

5.4. metāla svēršanas trauks ar plakanu dibenu, izturīgs saskarsmē ar paraugu un analīzes apstākļos, ar vismaz 100 mm diametru un vismaz 30 mm dziļš;

5.5. stikla irbulis, noteiktā garumā, lai tas nevarētu pilnībā iekrist svēršanas traukā;

5.6. eksikators, kas satur svaigi aktivētu sausu silikagelu vai līdzīgu žāvējošu vielu ar ūdens satura indikatoru;

5.7. analītiskie svāri ar precizitāti līdz 0,1 mg.

6. Procedūra:

6.1. metāla svēršanas traukā ar piemērotu stikla irbuli (5.5.apakšpunkts) ieber apmēram 30 g diatomīta (4.punkts). Visu ieliek vakuuma žāvējamā skapī 70 ± 1 °C temperatūrā un samazina spiedienu līdz 3,3 kPa (34 mbar) vai zemāku. Žāvē vismaz piecas stundas. Caur gaisu žāvējošām iekārtām nodrošina skapī nelielu gaisa plūsmu. Laiku pa laikam pārbauda spiedienu un, ja nepieciešams, to koriģē;

6.2. pakāpeniski palielina sausā gaisa pieplūdi, vakuuma žāvējamā skapī atjauno atmosfēras spiedienu. Metāla svēršanas trauku ar stikla irbulīti nekavējoties ievieto eksikatorā (5.6.apakšpunkts), atdzesē un nosver;

6.3. uzmanīgi ar precizitāti līdz 1 mg iesver apmēram 10 g parauga 100 ml tilpuma vārglāzē;

6.4. paraugu atšķaida ar 10 ml silta ūdens un šķīdumu kvantitatīvi pārvieto metāla svēršanas traukā, izmantojot stikla irbulīti;