


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОРОССИЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ РАДИОЭЛЕКТРОННОГО
ПРИБОРОСТРОЕНИЯ»
(ГБПОУ КК НКРП)

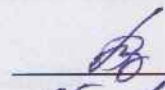
СОГЛАСОВАНО

ЦК общепрофессиональных и
специальных дисциплин
Председатель ЦК


05 11 Н.Н. Ашла
2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе


05 11 Т.В. Трусова
2014 г.

**Перечень вопросов и заданий к экзамену по дисциплине
«Метрология и стандартизация»
для специальности: 100801 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»**

Теоретические вопросы:

1. Значение стандартизации, сертификации в обеспечении и регулировании качества продукции.
2. Сущность стандартизации.
3. Понятие нормативных документов по стандартизации.
4. Цели, принципы и функции стандартизации.
5. Методы стандартизации.
6. Государственная система стандартизации России (ГСС): общая характеристика системы.
7. Органы и службы стандартизации РФ.
8. Технические условия как нормативный документ.
9. Порядок разработки и внедрения государственных стандартов.
10. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.
11. Межгосударственная система стандартизации (МГСС).
12. Международная и региональная стандартизация.
13. Международная организация по стандартизации (ИСО).
14. Межотраслевые системы стандартов.
15. Стандартизация услуг.
16. Эффективность работ по стандартизации.
17. Тенденции и основные направления развития стандартизации в Российской Федерации.
18. Основные понятия сертификации.
19. История сертификации.
20. Экспертный метод определения показателей качества продукции.
21. Основные понятия сертификации. История сертификации.
22. Виды и методы сертификации. Порядок проведения сертификации.
23. Субъекты или участники сертификации.

24. Обязательная и добровольная сертификация.
25. Правила и документы по проведению работ в области сертификации.
26. Схемы сертификации продукции.
27. Порядок сертификации продукции.
28. Сертификация средств производства.
29. Особенности сертификации работ и услуг.
30. Сертификация систем качества.
31. Ответственность за нарушение обязательных требований государственных стандартов при производстве продукции (оказании услуг) и правил сертификации.
32. Состояние и перспективы развития сертификации.
33. Основные понятия в области стандартизации. Цели, задачи и структура курса.
34. История возникновения стандартизации и метрологии в России.
35. Цели, задачи и основные направления развития стандартизации в России.
36. Объекты и субъекты стандартизации.
37. Научные и организационные принципы стандартизации.
38. Методы стандартизации, их характеристика, взаимосвязь с принципами.
39. Нормативные документы. Понятия, виды. Правовая база.
40. Категории и виды стандартов. Порядок разработки, принятия, учета и применения.
41. Государственная система стандартизации. Понятия. Объекты, структура, назначение.
42. Межгосударственная система стандартизации.
43. Межотраслевые системы стандартизации.
44. Экономическая эффективность стандартизации, Показатели, их расчет, Направления повышения экономической эффективности.
45. Правовая база стандартизации.
46. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.
47. Международное сотрудничество в области стандартизации.
48. Международная стандартизация. Ведущие международные организации.
49. Региональные организации по стандартизации.
50. Профессиональная значимость стандартизации и метрологии.
51. Объекты метрологии.
52. Международная система единиц измерений физических величин (СИ).
53. Субъекты метрологии.
54. Средства измерения и обнаружения. Классификация.
55. Средства поверки и калибровки.
56. Поверка и поверочные схемы. Результаты поверки.
57. Средства измерений. Классификация по техническому устройству.
58. Нормируемые метрологические характеристики.
59. Методы измерений.

60. Основы теории измерений. Основной постулат. Уравнения и шкала измерений.
61. Погрешности. Классификация. Причина возникновения, способы обнаружения.
62. Пути устранения.
63. Правовые основы обеспечения единства измерений.
64. Государственный метрологический контроль и надзор.

Практические задания:

Задача 1.

В продовольственный магазин "Дубки" обратилась покупательница с жалобой на качество приобретённой 22 мая текущего года сырокопчёной колбасы высшего сорта "Московской" от мясокомбината "Троицк". По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая. При проведении проверки администрацией магазина было установлено: дата поставки 20 мая текущего года, на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истёк. Проведённая экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
2. Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопчёной колбасы?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16131–86 "Колбасы сырокопчёные. Технические условия".

Задача 2.

На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные.

1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации?
2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы.
3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 51489–99 "Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия".

Задача 3.

В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов "Лосось дальневосточная кусочки натуральные". В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2010 г., а куплены 13.09.2010 г., температура хранения на складе магазина 25°C, относительная влажность воздуха 75%.

1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.

2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 51489–99 "Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия".

Задача 4.

В магазин "Рыбный мир" была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20

поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек.

1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы.

2. Дайте оценку качества поставленной рыбы.

3. Укажите условия хранения солёной рыбы.

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 7448–2006 "Рыба солёная. Технические условия".

Задача 5.

На оптовую базу "Рыба" была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%.

1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы?

2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки?

3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 18223–88 "Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия".

Задача 6.

На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры –5°C.

Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка.

1. Дайте характеристику качества данной партии сельди.
2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 812–88 "Сельди горячего копчения. Технические условия".

Задача 7.

В магазин "Огонёк" была поставлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена поставщиком на 3 дня. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3%, массовая доля жира 10,9%, массовая доля сельдей 75%, массовая доля заливки 10%. По наименованию пресервы соответствуют сельди жирной атлантической, неразделённой и обезглавленной.

1. Дайте характеристику качества данной партии пресервов.
2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
3. Укажите условия транспортирования и хранения пресервов.

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 9862–90 "Пресервы рыбные. Сельдь специального посола. Технические условия".

Задача 8.

На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы

мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей -4°C .

1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.
2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей.
3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 779–55 "Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия".

Задача 9.

В магазин "Мороженое" поступила партия пломбира в картонных ящиках по 25 упаковок в количестве 150 коробок. В результате приёмки по количеству

и по качеству было обнаружено внешнее повреждение тары у 15 коробок.

Было принято

решение о проведение экспертизы, которая показала: содержание молочного жира 10%, СОМО 8%, сахарозы 15%, сухих веществ 35%, кислотность 18 Т, взбитость 80%.

1. Дайте заключение о соответствии данного мороженого заявленному виду.
2. Расскажите о последствиях фальсификации продовольственных товаров.

Примечание. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задача 10.

В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.
2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

Примечание. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию".

Задача 11.

На мясокомбинат поступила партия телятины охлаждённой первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2°C, мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают.

1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы.
2. Как должно маркироваться мясо телятины?
3. Как поступить мясокомбинату в данной ситуации?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16867-71 "Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия".

Задача 12.

На продуктовую базу "Умка" поступила партия тёмного пива 13% в стеклянных бутылках по 0,5 л в количестве 10 ящиков по 20 бутылок. Органолептические показатели качества пива: прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: объёмная доля спирта 3,8%, кислотность 3,4 к. ед., цвет 2,8 ц. ед., массовая доля двуокси углерода 1,7%, высота пены 27 мм, пеностойкость 1,8 мин.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии пива нормативному стандарту. Как необходимо поступить с данной партией пива?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 12786–80 "Пиво. Правила приёмки и методы отбора проб"; ГОСТ Р 51174–98 "Пиво. Общие технические условия".

Задача 13.

На оптовую продовольственную базу "Сокол" поступила партия сока. По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишнёвый с сахаром для детей раннего возраста в количестве 1000 ящиков, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный 900 ящиков; морковный натуральный осветлённый – для детей раннего возраста 1000 ящиков. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л.

При приёмке по количеству была обнаружена недостача 25 бутылок сливового сока с мякотью. Результаты анализа независимой экспертизы соков показали:

- яблочно-вишнёвый: титруемая кислотность 0,8%, доля сухих веществ 8%, массовая доля этилового спирта 0,05%;

- сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12%, титруемая кислотность 1,5%;

- морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титруемая кислотность 0,9%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии соков.

2. Каковы ваши дальнейшие действия?

3. Рассчитайте объём пробы.

Примечание. Для решения задачи используйте федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 года № 178-ФЗ "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей".

Задача 14

На оптовую базу была поставлена партия особой водки "Люкс" марки "Колосок" в стеклянных бутылках по 0,5 л, Количество 20 ящиков по 25 бутылок.

Органолептические показатели водки: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: крепость 45%, щёлочность 2,7 см³, массовая концентрация уксусного альдегида 4,3 мг, массовая доля концентрации сложных эфиров 7,0 мг.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии водки нормативному стандарту. Как необходимо поступить с данной партией водки?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51355–99 "Водки и водки особые. Общие технические условия".

Задача 15.

В потребительский магазин "Чайный домик" поступила партия фасованного гранулированного черного байхового чая в картонные упаковки по 150 г. Общее число 100 коробок. По сопроводительным документам данный чай соответствует сорту

"Букет". Проведённая экспертиза партии чая показала следующее:

- вкус приятный сильно терпкий;
- настой яркий, интенсивный;
- цвет разваренного листа неоднородный;
- массовая доля влаги 11%;
- массовая доля мелочи 5,8%;
- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ 60%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту.

Как необходимо поступить с данной партией чая?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3. Проклассифицируйте чай, используя не менее 7 фасетных признаков.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 1938–90 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

Задача 16.

На оптовую базу "Огонек" поступила партия муки хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 10 т. По результатам проведённой экспертизы были получены следующие результаты:

- цвет белый с кремовым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,48%;
- массовая доля сырой клейковины – 45%;
- число падения – 190.

1. Определите товарный сорт партии муки.

2. Составьте объединённую пробу и среднюю пробу для проведения анализа.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003

"Мука пшеничная. Общие технические

условия"; ГОСТ 27668–88 "Мука и отруби. Приёмка и методы отбора проб".

Задача 17.

В магазин "Хлеб" поступила партии батончиков в количестве 27 штук из муки первого сорта. Физико-химическая экспертиза показала следующее:

- влажность мякиша – 23%;
- кислотность мякиша – 2,8 °Н;
- пористость мякиша – 78%.

1. Рассчитайте выборку батончиков для оценки их качества.

2. Соответствует ли данная партия требованиям ГОСТа?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52462–2005

"Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия".

Задача 18.

На плодоовощной склад г. Мичуринска доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%.

1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации.

2. Определите объём выборки для данной партии.

3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808–2001.

"Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 19.

На плодоовощную базу "ПомидорКа" 15.09.09 г. поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизы было установлено следующее:

- морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями;
- имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм;
- имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см.
- размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см;
- размер корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см.

1. Соответствует данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии моркови.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51782–2001 "Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 20.

В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности.

1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51783–2001 "Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 21.

В гипермаркет "Восточный" 10.10.09 г. поступила партия капусты среднеспелой белокочанной массой 1,5 т в мешках по 20 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. Кочаны свежие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, плотные, длина кочерыги 3,2 см, у 10% масса зачищенного кочана 0,9 кг.

1. Соответствует данная партия капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии капусты.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51809–2001 "Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 22.

В магазин поступила партия цветной капусты свежей для розничной продажи населению, соответствующей отборному сорту, расфасованной в деревянные ящики по 15 кг, общая масса 1,5 т. При транспортировке автофургон попал под дождь, и

было принято решение о проведении экспертизы качества данной партии капусты. Экспертиза выдала заключение, в котором отмечалось: головки плотные, чистые, с бугорчатой поверхностью, без постороннего запаха и привкуса, размер головок по наибольшему поперечному диаметру 9 см, 3% головок были с пророщенными внутренними листочками.

1. Соответствует данная партия цветной капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии капусты.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 7968–89 "Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации".

Задача 23.

В гипермаркет "Кладезь" поступила партия соусов томатных астраханских торговой марки "Богатырь" в индивидуальных упаковках по 310 г, общая партия 150 шт. По заявке гипермаркета была проведена экспертиза качества соуса, показавшая: соус представляет собой однородную консистенцию, вкус с хорошо выраженным ароматом томатов, цвет красный, массовая доля сухих веществ 18%, массовая доля жира 16%, массовая доля хлоридов 2,3%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии томатных соусов.

2. Каков срок хранения томатных соусов?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 50903–96 "Консервы. Соусы овощные. Технические условия".

Задача 24.

На оптовый склад поступила партия консервов "Зелёный горошек" торговой марки "Арлекин" высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г. Проведённая экспертиза показала следующие результаты: доля битых зёрен 6,7% от массы горошка, цвет зёрен неоднородный, от тёмно- до светло-зелёного цвета, запах соответствующий данному виду продукта, консистенция мягкая неоднородная, заливочная жидкость мутная с крахмалистым осадком, массовая доля нетто зеленого горошка 87%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии консервов. Как поступить с данной партией?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 15842–90 "Горошек зелёный консервированный. Технические условия".

Задача 25.

В мелкооптовый магазин поступила партия томатов экстракласса в 20 деревянных ящиках по 15 кг. При приёмке были обнаружены томаты с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид. Но было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: плоды целые, чистые, размер плодов по наибольшему поперечному диаметру 5,6 см, плодов с диаметром менее установленных стандартом 15%, плодов смежной степени зрелости 9%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии томатов заявленному классу.

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51810–2001 "Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 26.

На плодоовощную базу "Огонёк" поступила партия яблок свежих ранних сроков созревания в 20 деревянных ящиках по 15 кг. По сопроводительным документам – первого сорта. При приёмке были обнаружены яблоки с повреждённой кожицей плода. Была сделана выборка и отправлена на экспертизу, которая показала: имеются нажимы диаметром до 3,4 см², на некоторых яблоках до 4 заживших проколов.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии яблок заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией яблок?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 16270–70 "Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия".

Задача 27.

Гипермаркет "Звезда" заключил договор на поставку 1,5 т свежих абрикосов первого сорта. Партия пришла в деревянных ящиках по 50 кг, при приёмке был обнаружен недовес в 20 кг. Экспертиза по оценке качества показала следующие результаты: плоды типичные по форме, 10% имеют зелёные бока, размер плодов в диаметре от 55 мм, на 5 плодах обнаружено по 3 лёгких нажима, на 7 плодах по 5 лёгких нажимов.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии абрикосов заявленному сорту.
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 21832-76 "Абрикосы свежие. Технические условия".

Задача 28.

На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм² поверхности крахмала 89 шт.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 7699-78 "Крахмал картофельный. Технические условия".

Задача 29.

Гипермаркет "Интер" (г. Воронеж) заключил договор с оптовой базой "Колобок" на поставку партии сахара-песка для розничной торговли в количестве 1,5 т в мешках по 50 кг. В договоре была сделана пометка о пригодности сахара для длительного хранения. При приёмке по качеству было принято решение о проведении экспертизы для принятия решения об установлении долговременного сотрудничества.

Результаты экспертизы показали следующее: сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха, сыпучий, белый, раствор сахара прозрачный, массовая доля влаги 0,14%, массовая доля сахарозы 99,65%, цветность 0,6 у.е.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии сахара заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией сахара-песка?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 21-94 "Сахар-песок. Технические условия"; ГОСТ 12569-99 "Сахар. Правила приёмки и методы отбора проб".

Задача 30.

На оптовую базу по договору поставки 02.07.09 г. должна была быть отгружена партия сахара-рафинада прессованного колотого. Фактически отгрузка состоялась 05.07.09 г. Поставщик объяснил это форс-мажорным обстоятельством: 01.07.09 г. был ливневый дождь, который размыл участок дороги от склада поставщика до федеральной трассы, при этом, заверил, что сахар под дождь не попал.

Руководством оптовой базы было принято решение о проведении экспертизы качества данной партии сахара-рафинада.

Экспертиза установила: сахар сладкий без посторонних запахов сыпучий, обнаружены комочки слипшегося сахара диаметром до 1,5 см, раствор сахара имеет мутный осадок, массовая доля сахарозы 99,9%, массовая доля влаги 0,27%.

1. Как должен поступить покупатель в связи с несвоевременной отгрузкой партии?

2. Дайте заключение о качестве данной партии сахара.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 22-94 "Сахар-рафинад. Технические условия".

Задача 31.

В магазин "Пчёлка" поступила партия липового мёда от частного фермерского хозяйства. Мёд был упакован в стеклянные банки по 250 г. Всего 150 банок, на этикетках была нанесена следующая информация: наименование продукта, ботаническое происхождение, год сбора, данные изготовителя, масса нетто, данные об энергетической ценности, дата упаковки, указан ГОСТ 19792-2001. Экспертиза качества показала следующее: аромат без постороннего запаха, вкус слегка приторный, без пыльцовых зёрен, массовая доля влаги 21,3%, массовая доля редуцирующих веществ 79%, массовая доля сахарозы 6,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии мёда заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией мёда?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3. Какие данные должен указывать производитель на этикетке?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 19792-2001 "Мёд натуральный. Технические условия".

Задача 32.

В адрес мукомольного комбината "Россия" поступила партия пшеницы от частного фермерского хозяйства, сорт Оренбургская 10, вес 210 т. По результатам экспертизы были установлены следующие показатели:

- натура – 764 г/л;
- массовая доля клейковины П гр. 24 %;
- содержание сорной примеси – 3,2%;
- стекловидность – 79%;
- влажность – 13,7%.

По органолептическим показателям пшеница соответствует нормам.

1. Установить тип, подтип, класс пшеницы.

2. Соответствие качества данной партии базисным и ограничительным кондициям ГОСТа.

3. Рассчитать зачётный вес пшеницы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия".

Задача 33.

Между российским хлебоприёмным комбинатом "Заря" и фермерским хозяйством Казахстана был заключен договор на поставку партии ржи в количестве 21 т.

После фактического поступления в адрес российского комбината была отобрана средняя проба и проведена физико-химическая экспертиза, результаты которой установили:

- массовая доля влажности – 15,8%;
- содержание натуры – 685 г/л;
- количество сорной примеси 2%,
- число падения – 170;
- органолептические показатели соответствуют стандартам;
- заражение вредителями и прочие дефекты не обнаружены.

1. Установите соответствие партии ржи базисным и ограничительным кондициям.

2. Определите класс данной партии.

3. Рассчитайте зачётный вес партии ржи.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 16990–88 "Рожь. Требования при заготовках и поставках"; ГОСТ Р 53049–2008 "Рожь. Технические условия".

Задача 34.

При транспортировке партии крупы (пшено шлифованное) автофургон попал под дождь, в результате повреждения брезентового покрытия крупа намочла с левого борта. Было принято решение о проведении физико-химического анализа и установлено следующее:

- доля влажности – 21%;
- натура – 698 г/дм³;
- доля сорной примеси – 2,9%;
- доля зерновой примеси – 7,6%;
- число падения – 190;
- заражённость вредителями не обнаружена;
- органолептические показатели соответствуют ГОСТу.

1. Дайте заключение о качестве ржи и дальнейшие действия получателя.

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки ржи в этой ситуации.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 572–60 "Крупа пшено шлифованное. Технические условия"; ГОСТ 26312.1–84 "Крупа. Правила приёмки и методы отбора проб".

Задача 35.

На оптовую базу "Колос" поступила партия крупы – пшено шлифованное, расфасованное в мешки массой нетто 25 кг в количестве 35 мешков. По договору поставки данная крупа должна соответствовать высшему сорту. Руководством было принято решение произвести физико-химическую экспертизу данной партии пшена, которая показала следующее:

- цвет крупинок жёлтый, однотонный с блеском, вкус и запах не затхлый, не плесневелый, свойственные пшенице;
- влажность – 12,5%;
- доля битых крупинок – 1,1%;
- доля неошелушенного зерна – 0,25%;
- доля сорной примеси – 0,27%;
- доля повреждённых ядер – 0,37%;
- заражённость вредителями не обнаружена.

1. Рассчитайте величину выборки, объединённой и средней пробы для экспертизы качества данной партии крупы.
2. Определите долю доброкачественного ядра пшеничной крупы данной партии.
3. Определите соответствие заявленного сорта крупы фактическому.
4. Укажите сроки хранения пшена.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 572–60 "Крупа пшено шлифованное. Технические условия".

Задача 36.

В адрес оптовой базы поступила партия рисовой крупы, расфасованная в мешки по 50 кг. Общее количество 50 мешков.

По сопроводительным документам данный рис является шлифованным сорта Экстра.

При приёмке по количеству и качеству было установлено, что у 5 мешков повреждена пломба, а у двух она отсутствует.

Было принято решение о вызове представителя поставщика, и в его присутствии составлен акт, отобрана средняя проба и направлена в экспертную лабораторию.

Результаты анализа показали следующее:

- цвет крупы – белый с желтоватым оттенком;
- поверхность крупинок шероховатая;
- вкус и запах – свойственные рисовой крупе, незатхлый;
- массовая доля влаги – 15,3%;
- содержание дроблёного риса – 5,1%;
- доля пожелтевших ядер риса – 0,3%;
- доля меловых ядер риса – 0,7%;
- доля сорной примеси – 0,2%, в том числе органической – 0,05%;
- доля нешелушённых зёрен – 0,1%;
- вредителями не заражено.

1. Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому. Как вы поступите с данной партией риса?
2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии рисовой крупы?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 6292–93 "Крупа рисовая. Технические условия".

Задача 37.

На оптовый склад поступила партия крупы гречневой количеством 20 т в мешках по 50 кг. По сопроводительным документам соответствует ядрице первого сорта.

Анализ качества показал следующие результаты:

- цвет кремовый с зеленоватым оттенком;
- запах незатхлый, неплесневый, соответствующий данной крупе;
- влажность 12,6%;
- колотые ядра 3,6%;
- сорная примесь 0,43%;
- испорченные ядра 0,3%;
- заражённость вредителями не выявлена.

1. Определите соответствие заявленного сорта гречки фактическому. Как вы поступите с данной партией гречки?

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии гречневой крупы?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 5550–74 "Крупа гречневая. Технические условия", ГОСТ 26312.1–84 "Крупа. Правила приёмки и методы отбора проб".

Преподаватель



И.Г. Чесневская