

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE
ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 91 — 2086

17 MAI 1991. — Arrêté ministériel fixant les modalités de prélèvement d'échantillons de conserves de lait en vue de l'analyse chimique

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique,

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, modifiée par la loi du 22 mars 1989, notamment l'article 12, alinéa 1^{er};

Vu l'arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif au prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires et autres produits, notamment l'article 5, § 1^{er}, deuxième alinéa;

Vu la première directive 87/524/CEE de la Commission du 6 octobre 1987 portant fixation des méthodes communautaires de prélèvement en vue de l'analyse chimique pour le contrôle des laits de conserve;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois des 9 août 1980, 16 juin 1989 et 4 juillet 1989;

Vu l'urgence;

Considérant que pour l'exécution de nos obligations internationales il est urgent d'adopter des dispositions en matière de prélèvement d'échantillons de conserves de lait,

Arrête :

Article 1^{er}. Le prélèvement d'échantillons de conserves de lait en vue de l'analyse chimique est effectué conformément aux prescriptions énoncées à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Bruxelles, le 17 mai 1991.

R. DELIZEE

Annexe

Modalités de prélèvement d'échantillons
de conserves de lait en vue de l'analyse chimique

1. Dispositions générales :

1.1. Matériel de prélèvement des échantillons :

1.1.1. Caractéristiques :

Le matériel de prélèvement des échantillons ne doit pas entraîner de changement dans l'échantillon de nature à altérer les résultats des analyses à effectuer. Ce matériel doit être de fabrication suffisamment robuste pour prévenir toute utilisation faussant les résultats. L'utilisation d'équipement en acier inoxydable est recommandée. Toutes les surfaces doivent être lisses et exemptes de fissures et tous les angles arrondis. Le matériel de prélèvement des échantillons doit satisfaire aux normes établies pour chaque produit à échantillonner.

1.2. Récipients à échantillons :

1.2.1. Caractéristiques :

La nature et la conception des récipients destinés à contenir les échantillons, de même que leurs systèmes de fermeture, doivent protéger convenablement l'échantillon et prévenir toute modification de l'échantillon qui puisse affecter les résultats des analyses ou examens à effectuer. Parmi les matériaux entrant en ligne de compte, on peut mentionner le verre, un certain nombre de métaux et de matières plastiques. Le récipient doit être opaque de préférence. Dans la négative, le récipient, une fois rempli, doit être stocké à l'abri de la lumière.

Les récipients et leurs systèmes de fermeture doivent être propres et secs. La forme et la capacité du récipient doivent être adaptées aux normes définies pour le produit à échantillonner.

L'emploi de récipients en matière plastique à usage unique, ainsi que des feuilles d'aluminium ou des sacs plastiques adaptés, dotés de systèmes de fermeture appropriés, est autorisé.

Les récipients autres que les sacs plastiques doivent être soigneusement fermés à l'aide d'un bouchon adapté ou à l'aide d'un couvercle à vis en métal ou en matière plastique, revêtu, le cas

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID
EN LEEFMILIEU

N. 91 — 2086

17 MEI 1991. — Ministerieel besluit tot vaststelling van de modaliteiten van monsterneming van melkconserven voor chemische ontleding

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid,

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, gewijzigd door de wet van 22 maart 1989, inzonderheid op artikel 12, eerste lid;

Gelet op het koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende het nemen van monsters van voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 5, § 1, 2de lid;

Gelet op de eerste richtlijn 87/524/EEG van de Commissie van 6 oktober 1987 tot vaststelling van communautaire methoden voor de monsterneming voor chemisch onderzoek met het oog op de controle van verduurzaamde melkproducten;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 9 augustus 1980, 16 juni 1989 en 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat het ter uitvoering van onze internationale verplichtingen dringend noodzakelijk is de bepalingen inzake het nemen van monsters van melkconserven voor de chemische analyse uit te vaardigen,

Besluit :

Artikel 1. Het nemen van monsters melkconserven voor chemische ontleding gebeurt overeenkomstig de voorschriften opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Art. 2. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Brussel, 17 mei 1991.

R. DELIZEE

Bijlage

Modaliteiten van monsterneming
van melkconserven voor chemische ontleding

1. Algemene bepalingen :

1.1. Bemonsteringsgereedschap :

1.1.1. Eigenschappen :

Het bemonsteringsgereedschap dient van passend materiaal van behoorlijke sterkte te zijn, dat geen veranderingen veroorzaakt in het monster waardoor de resultaten van het daaropvolgend onderzoek zouden kunnen worden beïnvloed. Het gebruik van roestvrij staal wordt aangeraden. Alle oppervlakken moeten glad zijn en vrij van scheuren en alle hoeken moeten afgerond zijn. Het bemonsteringsgereedschap dient te voldoen aan de voor elk te bemonsteren produkt vastgestelde voorschriften.

1.2. Monsterhouders :

1.2.1. Eigenschappen :

Het materiaal en de uitvoering van de monsterhouders en sluitingen moeten van dien aard zijn dat zij het monster behoorlijk beschermen en in het monster geen veranderingen veroorzaken, waardoor eventuele resultaten van het daaropvolgend onderzoek kunnen worden beïnvloed. Geschikte materialen zijn glas, een aantal metalen en een aantal kunststoffen. De houder dient bij voorkeur ondoorschijnend te zijn. Indien hij doorschijnend is, dient de houder met de inhoud in het donker te worden bewaard.

De monsterhouders en de sluitingen moeten schoon en droog zijn. De vorm en de inhoud van de houder dienen te voldoen aan de voor het te bemonsteren produkt vastgestelde voorschriften.

Eenmalig te gebruiken recipiënten van kunststof of van aluminiumfolie of aangepaste kunststofzakjes mogen eveneens worden gebruikt, mits deze doelmatig kunnen worden gesloten.

Andere monsterhouders dan kunststofzakken dienen stevig te worden gesloten, hetzij met behulp van een passende stop of met een schroef dop van metaal of kunststof met zo nodig een lucht-

échéant, d'un joint d'étanchéité en matière plastique, insoluble, non absorbant et imperméable aux graisses et non susceptible d'altérer l'odeur, la saveur, les propriétés ou la composition de l'échantillon.

En cas d'emploi de bouchons, ces derniers doivent être faits ou recouverts de matériaux non absorbants et inodores.

1.3. Techniques de prélèvement des échantillons :

Le récipient contenant les échantillons doit être fermé immédiatement après le prélèvement.

1.4. Conservation et stockage des échantillons :

Les températures de stockage recommandées avant le transport des échantillons des différents produits ne peuvent dépasser 25° C.

Durée et température ne doivent pas être considérées séparément mais globalement.

1.5. Transport des échantillons :

Les échantillons seront acheminés au laboratoire chargé des essais aussi rapidement que possible (de préférence dans les 24 heures après le prélèvement). Pendant le transit, prendre des précautions pour éviter toute contamination par des odeurs étrangères, ainsi que toute exposition à la lumière solaire directe et à des températures supérieures à 25° C.

2. Méthode : prélèvement des laits partiellement déshydratés :

2.1. Domaine d'application :

La présente méthode décrit le prélèvement d'échantillons de laits concentrés et de laits concentrés sucrés.

2.2. Plongeurs et agitateurs pour l'échantillonnage :

2.2.1. Généralités (voir point 1.1.).

2.2.2. Auxiliaires pour le mélange :

Les plongeurs ou agitateurs permettant de mélanger les liquides en vrac auront une surface suffisante pour assurer un brassage convenable du produit sans qu'il en résulte une odeur rance. Compte tenu de la multiplicité des formes et des dimensions des récipients, il est impossible de recommander une forme précise de plongeur, adaptée à tous les cas; en tout état de cause, ils doivent être conçus de manière à ne pas griffer la surface intérieure des récipients des produits pendant l'agitation. Le matériau a déjà été défini dans le chapitre I des dispositions générales.

Un type de plongeur, considéré comme adapté au mélange des liquides en seaux ou en bidons, doit avoir les dimensions approximatives suivantes et répondre à la description (figure 1) : un disque de 150 millimètres de diamètre, perforé de six trous de 12,5 millimètres chacun, situés sur un cercle de 100 millimètres de diamètre, et fixé, en son centre, à une tige métallique dont l'autre extrémité constitue la poignée. La tige, poignée comprise, a une longueur d'environ un mètre.

Un type de plongeur pouvant être utilisé dans les petites citernes aura les caractéristiques approximatives suivantes (figure 2) : une tige d'au moins deux mètres de long, munie d'un disque de 300 millimètres de diamètre, perforé de 12 trous de 30 millimètres de diamètre chacun, situé sur un cercle de 230 millimètres de diamètre.

Pour mélanger le contenu de grands récipients, on aura recours à l'agitation soit mécanique, soit à l'aide d'air comprimé propre c'est-à-dire, exempt de polluants, y compris huile, eau et poussière. La pression et le volume de l'air doivent être aussi faibles que possible pour éviter la formation d'une odeur rance.

2.2.3. Agitateur :

A lame large, de profondeur suffisante pour atteindre le fond du récipient du produit et dont un des côtés aura de préférence une forme épousant celle de l'intérieur du récipient (voir la figure 3).

2.2.4. Louches :

Une louche de forme et de dimensions permettant de recueillir l'échantillon est reproduite à la figure 4. La louche doit être munie d'un manche résistant d'une longueur minimale de 150 millimètres. La capacité du plongeur ne doit pas être inférieure à 50 millilitres. Un manche recourbé facilitera l'utilisation du plongeur. La forme conique du godet permet d'empiler les louches.

On peut utiliser une louche de capacité similaire, ayant des côtés parallèles gradués en cinq parties égales, ce qui facilite le prélèvement proportionnel d'échantillons contenus dans plus d'un récipient.

2.2.5. Bague ronde, d'un mètre de long environ et de 35 millimètres de diamètre.

2.2.6. Récipients :

Pour la constitution de sous-échantillons, capacité : 5 litres, à ouverture large.

2.2.7. Cuillères ou spatules à lame large.

2.2.8. Récipients pour échantillons : voir point 1.2.

dichte kunststofvoering, die onoplosbaar, niet absorberend en vetvrij is, en de geur, smaak, eigenschappen of samenstelling van het monster niet zal beïnvloeden.

De stoppen dienen gemaakt te zijn van of overtrokken met niet-absorberend, geurloos materiaal.

1.3. Techniek van de monsterneming :

De monsterhouder met de monsters dient onmiddellijk na de monsterneming gesloten te worden.

1.4. Bewaring van de monsters :

De temperatuur voor de opslag van de monsters van de melkconserveren mag de 25° C niet overschrijden.

Tijd en temperatuur van de monsterbewaring dienen niet los van elkaar maar in samenhang te worden beoordeeld.

1.5. Vervoer van de monsters :

De monsters dienen zo vlug mogelijk (bij voorkeur binnen 24 uur) na de monsterneming naar het laboratorium, dat met de ontleding wordt belast, te worden gebracht. Gedurende het vervoer dienen maatregelen te worden genomen om blootstelling aan vreemde geuren, direct zonlicht en temperaturen van meer dan 25° C te verhinderen.

2. Methode : monsterneming van gedeeltelijk gedehydrateerde melk :

2.1. Toepassingsgebied :

Deze methode beschrijft de monsterneming van geëvaporeerde melk en van gecondenseerde melk met suiker.

2.2. Gereedschap en hulpmiddelen voor de monsterneming :

2.2.1. Algemeen (zie punt 1.1.).

2.2.2. Hulpmiddelen voor het mengen :

Voor het mengen van vloeistoffen in bulk moeten de roeders voldoende oppervlak hebben om een goede menging van het produkt te waarborgen, zonder echter het ontstaan van ranzigheid te bevorderen. In verband met de verschillende maten en vormen van opslag- en transporttanks is het onmogelijk een bepaald type aan te bevelen voor alle doeleinden, maar zij moeten wel zodanig zijn gevormd, dat bekrassen van de wand van de tank wordt voorkomen. Geschikt materiaal is beschreven in punt 1.

Een voor het mengen van vloeistoffen in emmers of bussen aanbevolen roerder is afgebeeld in figuur 1. Hij bestaat uit een schijf met een middellijn van 150 mm., voorzien van zes gaten met een middellijn van 12,5 mm. gelegen in een cirkel met een middellijn van 100 mm. De schijf is in het midden bevestigd aan een metalen steel met aan het andere einde een handvat. De steel, inclusief het handvat, dient een lengte te hebben van ongeveer 1 meter.

Een voor het mengen van vloeibare produkten in kleine tanks aanbevolen roerder is afgebeeld in figuur 2. Hij bestaat uit een steel van ten minste 2 meter, waaraan een schijf bevestigd is met een middellijn van 300 mm, voorzien van twaalf gaten met een middellijn van 30 mm, gelegen in een cirkel met een middellijn van 230 mm.

Voor het mengen van de inhoud van grote tanks wordt mengen met een elektrische roerder of met behulp van schone perslucht (d.i. zonder contaminanten, met inbegrip van olie, water en stof) aanbevolen. De druk en de hoeveelheid lucht dienen zo klein mogelijk te worden gehouden om de vorming van ranzigheid te voorkomen.

2.2.3. Roerder :

Roerder met een breed blad van voldoende lengte om de bodem van het vat te bereiken. Bij voorkeur heeft een zijde van het blad de vorm van het vat (zie figuur 3).

2.2.4. Monsterlepel :

Een monsterlepel van geschikte maat en vorm voor het verzamelen van het monster is afgebeeld in figuur 4. De lepel heeft een massieve steel met een lengte van ten minste 150 mm. De inhoud van de lepel moet ten minste 50 ml. bedragen. Het verdient aanbeveling de steel iets te buigen. De conische vorm van de lepels laat toe deze in elkaar te plaatsen.

Eveneens kan een monsterlepel met een cilindrische vorm en voorzien van vijf gelijke schaaldelen worden gebruikt, waardoor het mogelijk is evenredig te bemonsteren uit meer dan één vat.

2.2.5. Roerstaaf rond, lengte ongeveer 1 meter, middellijn 35 mm.

2.2.6. Monsterverzamelputten :

Voor ondermonsters : inhoud 5 liter, wijdmonds.

2.2.7. Lepel of spatel breedbladig.

2.2.8. Monsterhouders : zie punt 1.2. .

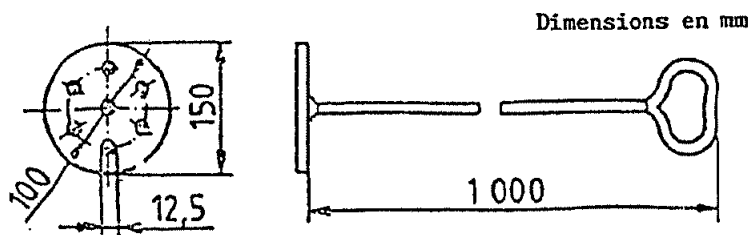


Figure 1: Plongeurs pour bidons et seaux

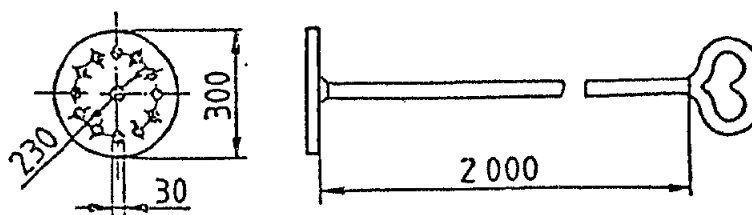


Figure 2: Plongeur pour petites citernes

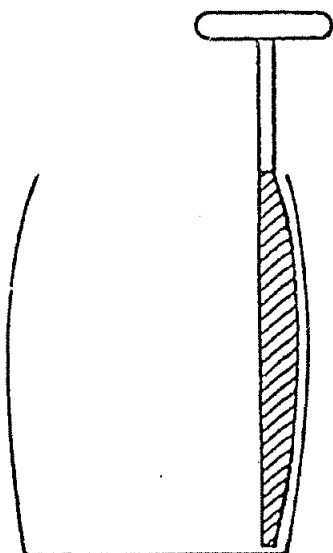


Figure 3: Agitateur permettant de brasser le lait concentré sucré

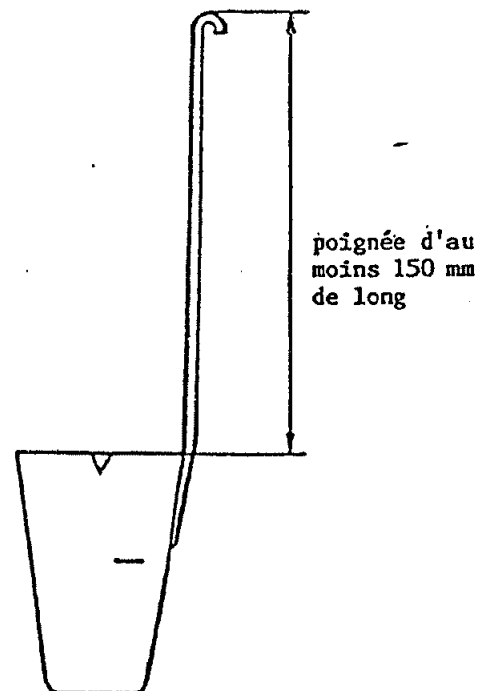
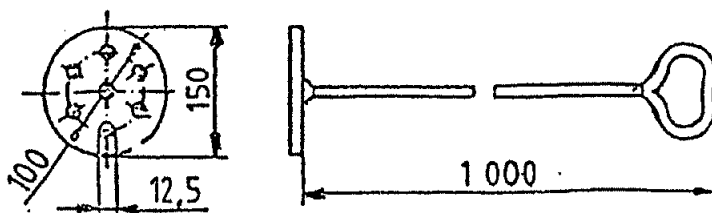
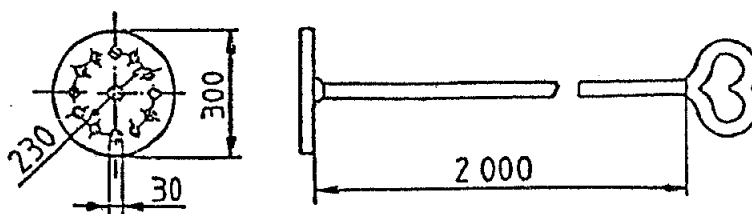


Figure 4: Louche pour liquide

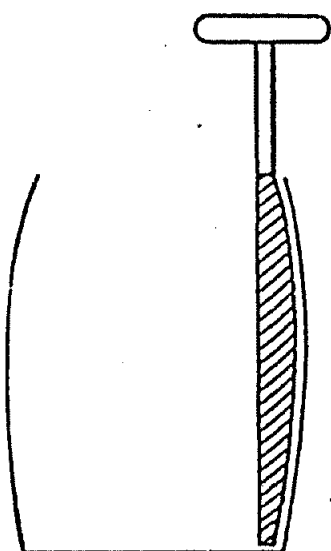
Afmetingen in mm



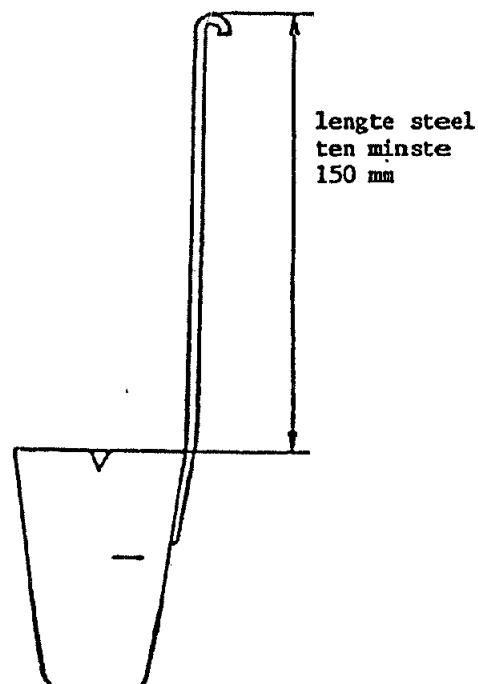
Figuur 1: Roerder voor emmers en bussen



Figuur 2: Roerder voor kleine tanks



Figuur 3: Roerder, geschikt voor het mengen van gecondenseerde melk met suiker



Figuur 4: Monsterlepel voor vloeistoffen

2.3. Mode opératoire :

2.3.1. Echantillonnage des laits partiellement déshydratés :

Prélever un échantillon d'au moins 200 grammes.

2.3.1.1. Remuer soigneusement le produit à l'aide d'un plongeur ou d'un agitateur ou par agitation mécanique ou en le versant d'un récipient dans l'autre ou en utilisant de l'air comprimé propre jusqu'à ce que l'homogénéité soit suffisante.

A l'aide d'un plongeur, prélever l'échantillon immédiatement après l'avoir agité. S'il est difficile d'obtenir l'homogénéité voulue, prélever les échantillons sur différentes parties du récipient du produit pour arriver à un total qui ne soit inférieur à 200 grammes. (Dans ce cas, préciser sur l'étiquette de l'échantillon et dans le procès-verbal d'accompagnement que l'échantillon est composé d'un mélange de sous-échantillons).

2.3.1.2. Echantillonnage de produits préemballés dans de petits récipients destinés au commerce de détail :

Un préemballage intact et non ouvert peut constituer un échantillon. Prendre un ou plusieurs préemballages ayant les mêmes références pour constituer un échantillon d'au moins 200 grammes.

2.3.2. Prélèvement des laits partiellement déshydratés sucrés :

2.3.2.1. Généralités :

Le prélèvement d'échantillons de lait partiellement déshydraté sucré en vrac peut causer de grandes difficultés, notamment si le produit n'est pas homogène ou s'il est très visqueux. De même, la présence de gros cristaux de saccharose ou de lactose, la précipitation de différents sels apparaissant dans la masse du produit ou adhérant aux parois ou la présence de grumeaux peuvent poser de problèmes. On se rend compte de ces conditions lorsqu'on introduit une baguette d'échantillonnage dans le récipient contenant le produit et qu'on la retire après avoir exploré une zone aussi grande que possible du récipient. Si la dimension des cristaux de sucre n'est pas supérieure à 6 millimètres, on ne devrait pas avoir de difficultés dues à ceux-ci pour effectuer l'échantillonnage. Si le produit manque d'homogénéité, il convient de le préciser sur l'étiquette de l'échantillon ainsi que dans le procès-verbal d'accompagnement. Etant donné que le lait concentré sucré est souvent stocké à la température ambiante, il est recommandé de le porter à une température d'au moins 20 °C si l'on veut obtenir un échantillon représentatif.

2.3.2.2. Mode opératoire :

Prélever un échantillon d'au moins 200 grammes.

— Récipients ouverts :

Détacher un des côtés du récipient, qui aura été au préalable soigneusement nettoyé et séché pour éviter la chute de substances étrangères dans le produit au cours de l'ouverture. Le contenu sera mélangé à l'aide d'un agitateur (voir la figure 3). A l'aide de la lame, gratter les flancs et le fond du récipient pour enlever toute substance adhérente. Le contenu doit être soigneusement mélangé par des mouvements rotatifs et verticaux en inclinant l'agitateur et en prenant soin d'éviter toute incorporation d'air dans l'échantillon. Retirer l'agitateur et transférer le lait concentré adhérent à l'agitateur dans un récipient d'une capacité de 5 litres à l'aide d'une spatule ou d'une cuiller. Répéter ces opérations de mélange et de retrait jusqu'à recueillir deux à trois litres. Mélanger pour obtenir l'homogénéité et prélever un échantillon d'au moins 200 grammes.

— Bidons fermés munis de boudes à l'extrémité ou sur le côté :

Pour les raisons indiquées au point 2.3.2.1., un prélèvement d'échantillons par la boudé ne convient que si le lait concentré s'écoule facilement et a une consistance uniforme. Mélanger le contenu en introduisant une baguette par la boudé et, après avoir agité et exploré aussi loin que possible dans toutes les directions, retirer la baguette et préparer l'échantillon comme indiqué au point 2.3.2.1. Sinon, faire couler le contenu dans un récipient adapté, en prenant soin de récupérer le maximum de contenu possible. Après avoir brassé à l'aide d'un agitateur, recueillir l'échantillon comme indiqué au point 2.3.2.1.

2.3. Werkwijze :

2.3.1. Monsterneming van geëvaporeerde melk :

Er dienen verzamelmonsters van niet minder dan 200 g te worden genomen.

2.3.1.1. Meng het produkt zorgvuldig door al dan niet elektrisch roeren, of door herhaald overgieten van het ene in het andere vat of met behulp van schone perslucht, totdat het produkt voldoende homogeen is.

Neem de greep onmiddellijk na het mengen met een monsterlepel. Indien het moeilijk is het produkt voldoende homogeen te krijgen dienen grepen op verschillende plaatsen van het produkt genomen te worden, totdat laboratoriummonsters van ten minste 200 g. worden verkregen. Sluit daarna onmiddellijk de monsterhouder. (als het monster is verkregen door het samenvoegen van verschillende grepen dient dit op het etiket en in het proces-verbaal te worden vermeld).

2.3.1.2. Monsterneming van voorverpakte produkten in kleine verpakkingseenheden voor de kleinhandel :

De intacte en ongeopende verpakking kan het monster vormen. Zo nodig moeten één of meer verpakkingen van dezelfde partij worden genomen om laboratoriummonsters van niet minder dan 200 g te vormen.

2.3.2. Monsterneming van gecondenseerde melk met suiker :

2.3.2.1. Algemeen :

De monsterneming van gecondenseerde melk met suiker in bulk kan zeer lastig zijn, vooral wanneer het produkt niet homogeen en hoog viskeus is. De aanwezigheid van grote kristallen saccharose of lactose of van neergeslagen zouten kan problemen bij de monsterneming veroorzaken. Deze kristallen kunnen zich door de hele inhoud heen bevinden of aan de wanden zitten maar kunnen ook klonten hebben gevormd. Zulke toestanden komen aan het licht als een roerstaaf in de bulk wordt gebracht en teruggetrokken, nadat een zo groot mogelijk deel van de tankinhoud is beroerd. Vooropgesteld dat de suikerkristallen niet groter zijn dan 6 mm., zullen daardoor bij de monsterneming geen moeilijkheden worden ondervonden. Als het produkt niet homogeen is dient dit op het etiket en in het proces-verbaal te worden vermeld. Daar gecondenseerde melk met suiker vaak bij buitentemperatuur is opgeslagen, is het wenselijk, om een representatief monster te verkrijgen, de inhoud op een temperatuur van ten minste 20 °C te brengen.

2.3.2.2. Werkwijze :

Er dienen laboratoriummonsters van niet minder dan 200 g te worden bekomen.

— Open containers :

Verwijder het deksel van een met een deksel gesloten vat, nadat dit tevoren zorgvuldig is schoongemaakt en gedroogd om te voorkomen dat bij het openen verontreinigingen in de inhoud zouden vallen. Meng de inhoud met behulp van de roerder (zie figuur 3). Schraap met het blad van de roerder goed langs de wand en de bodem om daaraan klevend produkt los te maken. Meng de inhoud zorgvuldig door draaiende en op en neergaande bewegingen met de diagonaal gehouden roerder. Zorg ervoor dat geen lucht wordt ingebracht. Verwijder de roerder en breng de aanhangende gecondenseerde melk over in de monsterhouder van 5 liter met behulp van een spatel of lepel. Herhaal de handelingen totdat een verzamelmonster van 2 tot 3 liter bekomen is. Meng totdat de inhoud homogeen is en neem laboratoriummonsters van ten minste 200 gram. Sluit daarna onmiddellijk de monsterhouder.

— Gesloten vaten met spon en gat aan bovenzijde of in de wand :

Om redenen uiteengezet in 2.3.2.1. is bemonsteren door het spongat alleen geschikt voor gecondenseerde melk die gemakkelijk vloeit en van uniforme consistentie is. Steek een roerstaaf door het spongat, meng de inhoud door zo diep mogelijk en in alle richtingen te roeren, haal de roerstaaf terug en neem een monster als aangegeven in 2.3.2.1. Laat in andere gevallen de inhoud van het vat in een ander geschikt vat lopen, waarbij er voor gezorgd wordt dat het eerste vat zo volledig mogelijk wordt geleidigd. Meng door roeren en neem dan een monster als is aangegeven in 2.3.2.1.

2.3.2.3. Echantillonnage de produits préemballés dans de petits récipients destinés au commerce de détail :

Un préemballage intact et non ouvert peut constituer un échantillon. Prendre un ou plusieurs préemballages ayant les mêmes références pour constituer un échantillon d'au moins 200 grammes.

2.3.3. Conservation, stockage et transport des échantillons :
Voir les points 1.4. et 1.5.

3. Echantillonnage du lait en poudre :

3.1. Objet et champ d'application :

La présente méthode permet le prélèvement des laits totalement déshydratés.

3.2. Matériel :

Voir point 1.1.1.

3.2.1. Sonde d'une longueur suffisante pour atteindre le fond du récipient :

Sonde conforme à la description indiquée au chapitre 4.

3.2.2. Cuillère ou spatule à lame large.

3.2.3. Récipients contenant les échantillons :

Voir point 1.2.

3.3. Mode opératoire :

3.3.1. Observations générales :

Il y a lieu de réduire au maximum la quantité d'eau absorbée par le produit contenu dans le récipient pendant ou avant le prélèvement d'échantillons aux fins d'analyse. Refermer soigneusement le récipient après prélèvement des échantillons.

3.3.2. Prélèvement :

Introduire dans le produit une sonde propre et sèche, en inclinant s'il le faut le récipient ou en le couchant sur le côté. Orienter la fente vers le bas et adopter un rythme de pénétration régulier.

Lorsque la sonde atteint le fond du récipient, lui imprimer un mouvement de 180°, la retirer et verser le contenu dans un récipient pour échantillons. Utiliser une ou plusieurs prises pour constituer un échantillon d'au moins 200 grammes. Fermer le récipient à échantillons dès que le prélèvement est terminé.

3.3.2.1. Echantillonnage de produits préemballés dans de petits récipients destinés à la vente au détail :

Un préemballage intact et non ouvert peut constituer un échantillon. Prendre un ou plusieurs préemballages ayant les mêmes références pour constituer un échantillon d'au moins 200 grammes.

3.4. Conservation, stockage et transport des échantillons :
Voir les points 1.4. et 1.5.

4. Sondes pour échantillons de poudre de lait en vrac :

4.1. Types de sondes :

Type A : longue;
Type B : courte;
(voir la figure 5).

4.2. Matériaux :

La cuillère et la tige doivent être en métal poli, de préférence en acier inoxydable.

La poignée de la sonde du type long sera de préférence en acier inoxydable.

La sonde de type court doit avoir une poignée amovible, en bois ou en plastique, fixée à la cuillère par un joint à baïonnette.

4.3. Conception :

4.3.1. La forme, la matière et la finition doivent être de nature à permettre le nettoyage aisé de la sonde.

4.3.2. L'extrémité de la cuillère du type A doit être suffisamment pointue pour servir de racloir.

4.3.3. La pointe de la cuillère doit être suffisamment pointue pour faciliter le prélèvement des échantillons.

2.3.2.3. Monsterneming van voorverpakte produkten in kleine verpakkingseenheden voor de kleinhandel :

De intacte en ongeopende verpakking kan het monster vormen. Zo nodig moeten één of meer verpakkingen van dezelfde partij worden genomen om laboratoriummonsters van niet minder dan 200 g. te vormen.

2.3.3. Bewaring en transport van de monsters :
Zie punten 1.4. en 1.5.

3. Monsterneming van melkpoeder :

3.1. Doel en toepassingsgebied :

De methode beschrijft de monsterneming ten behoeve van chemische ontleding van geheel gedehydrateerde melk.

3.2. Gereedschap en hulpmiddelen voor de monsterneming :
Zie punt 1.1.1.

3.2.1. Melkpoederboor van voldoende lengte om tot op de bodem van de verpakking te worden gestoken :

Geschikte boren zijn afgebeeld in hoofdstuk 4.

3.2.2. Lepel of spatel met breed blad.

3.2.3. Monsterhouders :

Zie punt 1.2.

3.3. Werkwijze :

3.3.1. Algemeen :

Zorg er voor dat de vochtproef uit de atmosfeer door het te bemonstern product tijdens de monsterneming tot een minimum wordt beperkt. Sluit de verpakking na de monsterneming weer zorgvuldig.

3.3.2. Monsterneming :

Steek een schone en droge boor met de gleuf naar beneden met een vloeiende beweging van bovenaf schuin in het product tot op de bodem van de verpakking.

Zonodig wordt de verpakking daarbij op zijn zijde gelegd. Draai de boor 180°, trek hem langzaam terug en breng de inhoud ervan in een monsterhouder. Neem één of meer boorinhouden om laboratoriummonsters van 200 g te verkrijgen. Sluit de monsterhouder onmiddellijk na de monsterneming.

3.3.2.1. Monsterneming van voorverpakte produkten in kleine verpakkingseenheden voor de kleinhandel :

De intacte en ongeopende verpakking kan het monster vormen. Zo nodig moeten één of meer verpakkingen van dezelfde partij worden genomen om laboratoriummonsters van niet minder dan 200 g te vormen.

3.4. Bewaring en transport van de monsters :
Zie punten 1.4. en 1.5.

4. Boren voor de monsterneming van melkpoeder in bulk :

4.1. Soorten boren :

Type A : lang;
Type B : kort;
(zie figuur 5).

4.2. Materialen :

Het blad en de steel dienen van gepolijst metaal, bij voorkeur roestvrij staal, te zijn vervaardigd.

Het handvat van het lange type dient bij voorkeur van roestvrij staal te zijn gemaakt.

De boor van het korte type dient een afneembaar handvat van hout of plastic te hebben, uitgerust met een bajonetsluiting in het blad.

4.3. Bouw :

4.3.1. De vorm, het materiaal en de afwerking dienen zodanig te zijn dat de boor gemakkelijk kan worden gereinigd.

4.3.2. De uitstekende rand van het blad van type A dient voldoende scherp te zijn om als schraper te dienen.

4.3.3. De punt van het blad dient voldoende scherp te zijn om de monsterneming te vergemakkelijken.

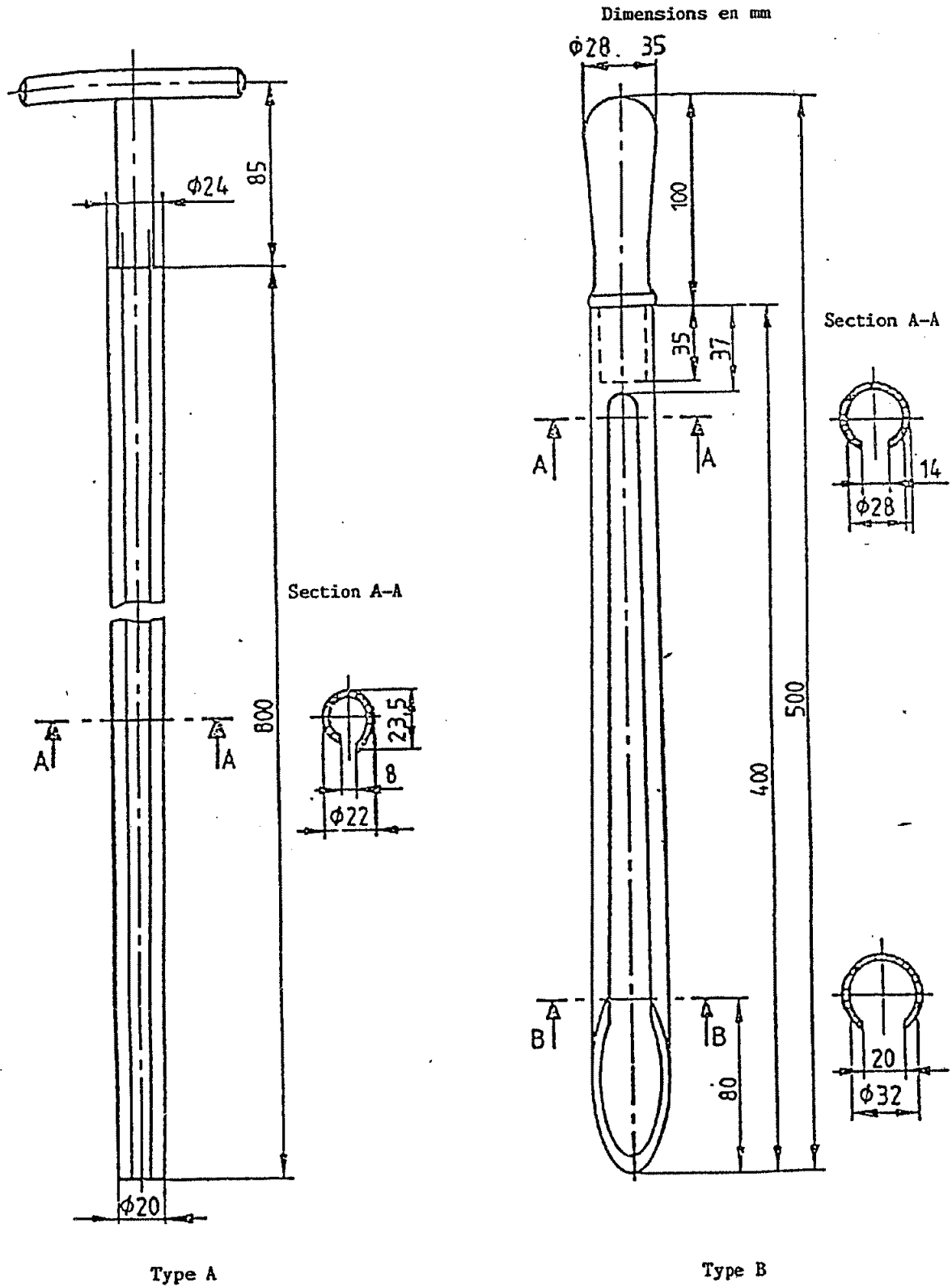
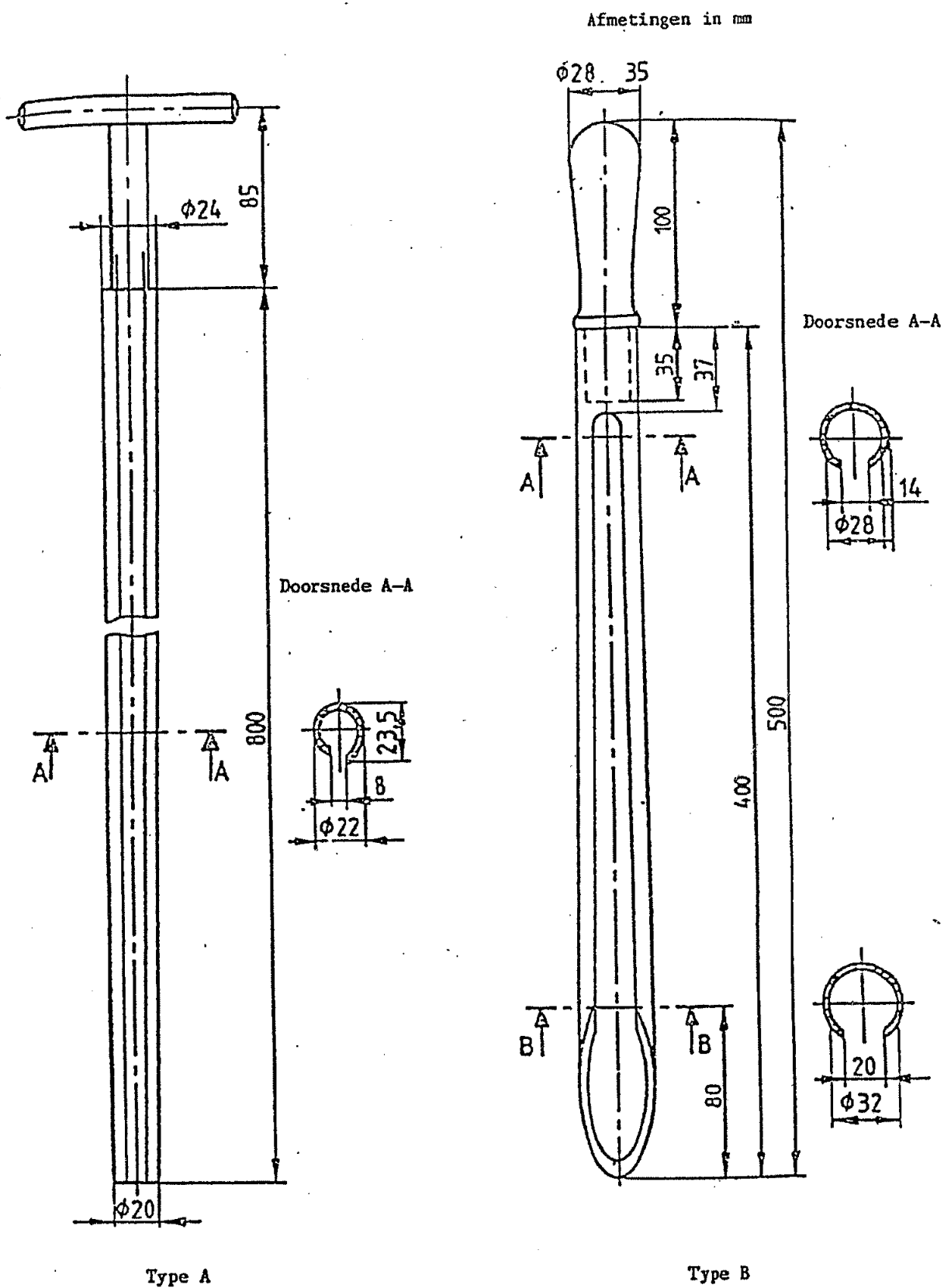


Figure 5: Sondes à poudre de lait



Figuur 5: Melkpoederboren

4.4. Principales dimensions :

Les sondes doivent avoir les dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous (avec une tolérance de 10 %).

	(Dimensions en millimètres)	
	Longue Type A	Courte Type B
Longueur de la cuillère	800	400
Épaisseur du métal de la cuillère	1 à 2	1 à 2
Diamètre intérieur de la cuillère à la pointe	18	32
Diamètre intérieur de la cuillère à la poignée ou sur la tige	22	28
Largeur de la fente à la pointe	4	20
Largeur de la fente à la poignée ou sur la tige	14	14

4.5. Note sur l'utilisation des sondes :

4.5.1. Dans le cas de poudres plus ou moins collantes, les sondes peuvent être enfoncées verticalement. La sonde de type A est complètement remplie par rotation et ensuite retirée verticalement. La sonde de type B est déjà complètement remplie au cours de l'introduction, mais elle doit être retirée obliquement afin d'éviter des pertes à sa partie inférieure.

4.5.2. Dans le cas de poudres fluides, les récipients doivent être inclinés, les sondes enfoncées horizontalement, avec la fente dirigée vers le bas et retirées avec la fente dirigée vers le haut.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 17 mai 1991.

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique,

R. DELIZEE

4.4. Voornaamste afmetingen :

De boren dienen overeen te stemmen met de in onderstaande tabel opgegeven afmetingen (met een tolerantie van 10 %).

	(Afmetingen in millimeter)	
	Lang Type A	Kort Type B
Lengte van het blad	800	400
Dikte van het metaal van het blad	1 tot 2	1 tot 2
Inwendige diameter van het blad bij de punt	18	32
Inwendige diameter van het blad bij het handvat of de steel	22	28
Gleufwijdte bij de punt	4	20
Gleufwijdte bij het handvat of de steel	14	14

4.5. Aanwijzing inzake het gebruik van de boren :

4.5.1. Bij min of meer klonterende poeders kunnen de boren verticaal worden ingebracht. Boren van type A worden volledig gevuld door ronddraaien en kunnen dan vertikaal worden uitgehaald. Boren van type B worden volledig gevuld tijdens het inbrengen, maar dienen in een schuine positie te worden uitgetrokken om verliezen via het lagere uiteinde te voorkomen.

4.5.2. Bij min of meer vrij vloeiende poeders dienen de verpakkingen schuin te worden gehouden, de boren nagenoeg horizontaal te worden ingebracht met de gleuf naar beneden en dienen ze er te worden uitgetrokken met de gleuf naar boven.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 17 mei 1991.

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid,

R. DELIZEE

EXÉCUTIFS — EXECUTIEVEN

VLAAMSE GEMEENSCHAP — COMMUNAUTE FLAMANDE

MINISTERIE VAN DE VLAAMSE GEMEENSCHAP

N. 91 — 2087

12 JUNI 1991

[S—35976]

Decreet tot regeling van de reclame en sponsoring op radio en televisie (1)

De Vlaamse Raad heeft aangenomen en Wij, Executieve, bekrachtigen hetgeen volgt :

HOOFDSTUK I. — Algemene bepalingen

Artikel 1. Dit decreet regelt een aangelegenheid zoals bedoeld in artikel 59bis van de Grondwet.

Art. 2. Voor de toepassing van dit decreet wordt verstaan onder :

1° reclame : de door een overheidsbedrijf of particuliere onderneming tegen vergoeding of soortgelijke betaling uitgezonden of doorgegeven boodschap, in welke vorm ook — in verband met de uitoefening van enige commerciële, industriële of ambachtelijke activiteit of van een vrij beroep, met het oog op de bevordering van de levering van goederen of diensten tegen betaling, met inbegrip van onroerende goederen, rechten en verplichtingen;

televisiereclame : reclame die wordt uitgezonden of doorgegeven via de kabel of draadloos, via de ether of via satelliet, in al dan niet gecodeerde vorm van voor ontvangst door het publiek bestemde televisieprogramma's;

radioreclame : reclame die wordt uitgezonden of doorgegeven via de kabel of draadloos, via de ether of via satelliet, in al dan niet gecodeerde vorm van voor ontvangst door het publiek bestemde klank-radioprogramma's;

(1) Zitting 1990-1991

Stukken. — Ontwerp van decreet : 489, nr. 1. — Amendementen : 489, nrs. 2 tot 4. — Verslag : 489, nr. 5. — Amendementen : 489, nr. 6.

Handelingen. — Bespreking en aanneming. Vergaderingen van 28 en 30 mei 1991.