

## 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
<b>1 Scope</b> .....	<b>1</b>
<b>2 Normative references</b> .....	<b>2</b>
<b>3 Terms and definitions</b> .....	<b>2</b>
<b>4 Principle</b> .....	<b>2</b>
<b>5 Diluents</b> .....	<b>2</b>
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
<b>6 Apparatus</b> .....	<b>4</b>
<b>7 Sampling and sample types</b> .....	<b>5</b>
<b>8 Preparation of samples</b> .....	<b>5</b>
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
<b>9 Specific procedures</b> .....	<b>6</b>
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**

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

## 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](http://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](http://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](http://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.