

§ 2

Der Anweisung vom 5. Januar 1952 über die Verarbeitung von Getreide in Mühlen ist als § 22 folgendes anzufügen:

(1) Die Probenahme darf nur durch vereidigte Probennehmer oder besonders beauftragte Amtspersonen, die mit dem Fachgebiet vertraut sind, erfolgen.

(2) Die Probe muß die Durchschnittsqualität der gesamten zu prüfenden Lieferung bzw. Partie darstellen. Sie muß daher sinnvoll mit entsprechender Sorgfalt entnommen werden. Sofern nicht besondere Verdachtsmomente vorliegen und das gesamte Mehl aus ein und derselben Mahlpost stammt, genügt es, folgendermaßen zu verfahren:

Bei Mengen	bis zu 10 Säcken	aus jedem	3. Sack,
bei Mengen	bis zu 25 Säcken	aus jedem	5. Sack,
bei Mengen	bis zu 100 Säcken	aus jedem	10. Sack,
bei Mengen	über 100 Säcken	aus jedem	12. Sack.

Liegt eine Teilschädigung des Mehles vor oder besteht der Verdacht auf uneinheitliche bzw. anormale Beschaffenheit, dann kann auf Wunsch eines Partners die Probenahme so konzentriert bzw. erweitert werden, daß den besonderen Umständen in gebührender Weise Rechnung getragen wird. Dabei kann es erforderlich werden, daß aus der doppelten Anzahl der o. a. Säcke Mehlproben entnommen werden oder daß zur Charakterisierung von Teilschäden eine zweite Probe mit solchem Mehl, welches das Ausmaß des Teilschadens deutlich zu erkennen gestattet, von der Hauptprobe getrennt gesammelt wird.

(3) Mehlsäcke, die sich bereits außerhalb des Herstellungsbetriebes, also außerhalb der Mühle, befinden, müssen vor der Probenahme für Kontrollzwecke noch originalverschlossen und mit einem Sackanhänger versehen sein. Der Anhänger muß die im § 9 Abs. 1 der Anweisung vom 5. Januar 1952 vorgeschriebene Kennzeichnung tragen.

(4) Die Probenahme erfolgt mit dem „Sackstecher“, der von oben her in den geöffneten Sack möglichst tief in das Mehl hineingedrückt wird, damit möglichst Proben aus allen durchstochenen Mehlschichten erfaßt werden. Während der „Sackstecher“ bei $\frac{2}{3}$ der zur Probenahme vorgesehenen Säcke genau in Richtung Sackmitte geführt werden muß, ist er beim restlichen $\frac{1}{3}$ der betroffenen Säcke am Rande dicht an der inneren Sackwand einzuführen, um diejenigen Einflüsse mit zu erfassen, die im Verfolge einer gewissen Lagerzeit von außen her durch veränderte Luftfeuchtigkeit, Fremdgeruch u. v. a. in einen Teil der gesackten Ware eingedrungen sein können.

(5) Steht kein „Sackstecher“ zur Verfügung, dann wird von dem geöffneten Mehlsack mittels einer Handschaukel die obere Mehlschicht von etwa 20 cm Tiefe an einer Stelle abgehoben, und aus dieser Vertiefung die Probe entnommen. Eine Probenahme unmittelbar von der Mehloberfläche ist unzulässig. Für Entnahmen aus der Mitte und aus unteren Lagen muß der Inhalt des Sackes umgeschüttet werden.

(6) Ist das Öffnen der Säcke infolge hoher Stapelung nicht möglich, so muß ein besonders spitzer und schlanker „Sack- oder Mehlstecher“ benutzt werden, mit dem das Gewebe der Säcke vorsichtig durchstochen und die Probe entnommen wird. Bei Verwendung von Papiersäcken, die in letzter Zeit für die Mehlabackung große Bedeutung gewonnen haben, ist diese Art der Entnahme nicht möglich. Papiersäcke müssen für die Probenahme in jedem Falle geöffnet werden.

(7) Sämtliche Einzelproben werden in einem geeigneten Gefäß zusammengeschüttet und gründlich gemischt. Von dieser Mischung werden drei gleichaltrige Teile in entsprechende versandfähige Gefäße gefüllt, verschlossen, versiegelt und beschriftet. Von den drei Proben verbleibt mindestens ein Muster bei dem kontrollierten Betrieb bzw. am Ort der Probenahme.

(8) Die Größe und Verpackung der Proben ist vom jeweiligen Untersuchungszwecke abhängig und wird wie folgt festgelegt:

Für Bestimmung des Wassergehaltes:	etwa 100 g in Flasche oder Büchse,
für Bestimmung des Aschegehaltes:	etwa 100 g in Tüte oder Beutel,
für Qualitätsuntersuchung: Asche, Kleber, Maltose usw.:	etwa 200 g in Tüte oder Beutel,
für Backversuche, Weizen:	etwa 500 g in Tüte oder Beutel,
für Backversuche, Roggen:	etwa 1500 g in Tüte oder Beutel.

Bei der Probenahme für die Wassergehaltsbestimmung muß das Gefäß (Flasche, Büchse od. dgl.) bis oben hin gefüllt und luftdicht verschlossen werden.

(9) Bei der Probenahme von Mehl ist vom Probennehmer ein Protokoll anzufertigen, in dem beobachtete Besonderheiten (z. B. Geruch, klumpige Beschaffenheit, Schädlingsbefall usw.) vermerkt werden. Jeder Probe ist eine Ausfertigung des vom Probennehmer unterschriebenen Protokolls beizufügen.

§ 3

Diese Anweisung tritt mit ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Berlin, den 2. September 1953

Ministerium für Lebensmittelindustrie
Westphal
Minister

Berichtigung

Das Ministerium für Arbeit bittet, bei nachstehender Verordnung folgende Änderung zu beachten:

„In der Anlage zum § 2 der Verordnung vom 23. Juli 1953 über die Erhöhung des Arbeitslohnes der Arbeiter der volkseigenen Wirtschaft in den Lohngruppen I bis IV (GBl. S. 886) muß unter der Lohntabelle Druck und Vervielfältigung das Wort „Buchbindereien*“ eingetragen werden. Statt dessen ist auf Seite 887 unter der Lohntabelle Papier- und Pappeverarbeitung das Wort »Buchbindereien*« zu streichen.“