

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.060 **Leden 2011**

Obiloviny, výrobky z obilovin a krmiva - Stanovení obsahu hrubého a celkového tuku extrakční metodou podle Randalla

ČSN
EN ISO 11085
46 1087

idt ISO 11085:2008, Corrected version: 2009-03

Cereals, cereals-based products and animal feeding stuffs – Determination of crude fat and total fat content by the Randall extraction method

Céréales, produits céréaliers et aliments des animaux – Détermination de la teneur en matières grasses brutes et en matières grasses totales par la méthode d'extraction de Randall

Getreide, Getreideerzeugnisse und Futtermittel – Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts mit dem Extraktionsverfahren nach Randall

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 11085:2010. Překlad byl zajištěn Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 11085:2010. It was translated by Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Národní předmluva

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 3696 zavedena v ČSN ISO 3696 (68 4051) Jakost vody pro analytické účely. Specifikace a zkušební metody

Souvisící ČSN

ČSN EN ISO 712 (46 1014) Obiloviny a výrobky z obilovin – Stanovení vlhkosti – Referenční metoda

ČSN ISO 5725-1 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření – Část 1: Obecné zásady a definice

ČSN ISO 5725-2 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření – Část 2: Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

ČSN ISO 6540 (46 1016) Kukuřice. Stanovení obsahu vody (v mletých zrnech a v celých zrnech)

Vypracování normy

Zpracovatel: Qualiment pobočka ČPS, Za Opravnou 6, Praha 5, IČ 539252, Ing. Martin Kubík

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Zvárová

EVROPSKÁ NORMA EN ISO 11085
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM Duben 2010

ICS 67.060

Obiloviny, výrobky z obilovin a krmiva - Stanovení obsahu hrubého a celkového tuku extrakční metodou podle Randalla

Cereals, cereals-based products and animal feeding stuffs – Determination of crude fat and total fat content by the Randall extraction method

Céréales, produits céréaliers et aliments
des animaux – Détermination de la teneur en matières grasses
brutes et en matières grasses totales
par la méthode d'extraction de Randall

Getreide, Getreideerzeugnisse und Futtermittel – Bestimmung des
Rohfettgehalts
und des Gesamtfettgehalts
mit dem Extraktionsverfahren nach Randall

Tato evropská norma byla schválena CEN 2010-03-13.

Členové CEN jsou povinni splnit Vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se musí této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací dát status národní normy. Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru nebo u kteréhokoliv člena CEN.

Tato evropská norma existuje ve třech oficiálních verzích (anglické, francouzské, německé). Verze v každém jiném jazyce přeložená členem CEN do jeho vlastního jazyka, za kterou zodpovídá a kterou notifikuje Řídicímu centru, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

CEN

Evropský výbor pro normalizaci
European Committee for Standardization
Comité Européen de Normalisation
Europäisches Komitee für Normung

Řídicí centrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brusel

© 2010 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmkoli prostředky Ref. č.
EN ISO 11085:2010 E
jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Předmluva

Text ISO 11085:2008 byl vypracován technickou komisí ISO/TC 34 „Potravinářské výrobky“ Mezinárodní organizací pro normalizaci (ISO) a byl převzat jako EN ISO 11085:2010 technickou komisí CEN/TC 338 „Obiloviny a výrobky z obilovin“, jejíž sekretariát je v působnosti AFNOR.

Této evropské normě je nutno nejpozději do října 2010 dát status národní normy, a to buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání, a národní normy, které jsou s ní v rozporu, je nutno zrušit nejpozději do října 2010.

Poukazuje se na možnost, že některé části tohoto dokumentu mohou být subjektem patentového práva. CEN (a/nebo CENELEC) nezodpovídají za identifikaci některých nebo všech odpovídajících patentových práv.

Podle Vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou následující země povinny zveřejnit tuto evropskou normu: Belgie, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

Norma ISO 11085 ruší a nahrazuje ISO 7302:1982, která byla technicky přepracována.

Tato opravená verze ISO 11085:2008 zahrnuje následující opravu: na str. 13, v tabulce A.1, sloupec 8, poslední řádek, byla hodnota „0,384“ nahrazena hodnotou „0,891“.

Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 11085:2008 byl schválen CEN jako EN ISO 11085:2008 bez jakýchkoliv modifikací.

Obsah

Strana

1	Předmět normy	6
2	Citované normativní dokumenty	6
3	Termíny a definice	6
4	Princip	6
5	Chemikálie	6
6	Přístroje a pomůcky	7
7	Vzorkování	7
8	Postup	7
9	Výpočet a vyjádření výsledků	9
10	Preciznost	10
11	Protokol o zkoušce	11
	Příloha A (informativní) Výsledky mezilaboratorní zkoušky	12

Příloha B (informativní) Porovnání obsahů tuku u vzorků použitých v mezilaboratorní zkoušce 17

Literatura 18

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje postup stanovení obsahu tuku v obilovinách, výrobcích na základě obilovin a krmivech. Tento postup není použitelný pro olejninu a olejnaté plody.

Výběr postupu závisí na povaze a složení analyzovaného materiálu a důvodu, pro který je analýza prováděna.

Postup A je metoda pro stanovení přímo extrahovatelného hrubého tuku, použitelná pro všechny materiály, kromě těch, které jsou předmětem postupu B.

Postup B je metoda pro stanovení celkových tuků, použitelná pro všechny materiály, ze kterých není možné kompletně vyextrahovat oleje a tuky bez předchozí hydrolýzy.

POZNÁMKA U většiny obilovin, krmiv živočišného původu, kvasnic, bramborových bílkovin, složených krmiv obsahujících mléčné výrobky, lepků a výrobků podrobených zpracování jako je extruze, vločkování a zahřívání, dochází ke zjištění významně vyšších obsahů tuků, pokud jsou zkoušeny postupem B, než při použití postupu A. Viz Příloha B.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.