



**METODY ZKOUŠENÍ PEKAŘSKÝCH  
VÝROBKŮ**  
**Část 2: Vzorkování pekařských výrobků**

**ČSN 56 0116-2**

Methods of baked products analysis - Part 2: Sampling of baked products

Méthodes des contrôles des produits de boulangerie - Partie 2: Prélèvement d'échantillons des produits de boulangerie

Untersuchungsmethoden für Backereiprodukte - Teil 2: Bemusterung von Backereiprodukten

## **Předmluva**

ČSN 56 0116 sestává z následujících částí se společným názvem Metody zkoušení pekařských výrobků:

Část 1: Všeobecná ustanovení

Část 2: Vzorkování pekařských výrobků

Část 3: Stanovení obsahu vody

Část 4: Stanovení popela a jeho podílu nerozpustného v kyselině

Část 5: Stanovení chloridu sodného

Část 6: Stanovení obsahu tuku

Část 7: Stanovení obsahu cukrů podle Schoorla

Část 8: Stanovení sorbitolu

Část 9 : Stanovení obsahu bílkovin

Část 10: Stanovení titrovatelných kyselin

## **Citované normy**

ČSN 01 0220 Aplikovaná statistika. Rovnoměrně rozdělená náhodná čísla

## **Další souvisící normy**

ČSN 01 0101 Názvosloví z oboru řízení jakosti

ČSN 01 0215 Statistická kontrola jakosti. Termíny a definice

ČSN 01 0226 Statistická kontrola jakosti. Metody náhodného získávání výběru kusových výrobků

ČSN 56 0116-1 Metody zkoušení pekařských výrobků - Část 1: Všeobecná ustanovení

## **Nahrazení předchozích norem**

Tato část normy nahrazuje kapitolu III., články 12 až 27 v ČSN 56 0116 z 8. 4. 1974.

## **Vypracování normy**

Zpracovatel: Mlýny a pekárny, PVTOS, Praha, IČO 016608, Výzkumný ústav mlýnského a pekárenského průmyslu - normalizace: Ing. A. Kaisrová, Ing. J. Bartošová

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

ÓZČeský normalizační institut, 1994

17698

Strana 2

---

## **1 Předmět normy**

Tato část normy platí pro vzorkování všech druhů pekařských a extrudovaných výrobků a stanoví způsob získání, případně úpravy vzorků ke zkoušení sensorickému, fyzikálnímu a chemickému.

---

-- Vynechaný text --