



Methods of milled analysis - Part 3: Sensory evaluation

Méthodes des contrôles de produits moulins - Part 3: Examen sensorique

Untersuchungsmethode für Müllereiprodukten - Teil 3: Sensorische Prüfung

Předmluva

Citované normy

ČSN 56 0512 Metody zkoušení mlýnských výrobků ze pšenice a žita

ČSN 56 0512 Metody zkoušení mlýnských výrobků část 1: Všeobecná ustanovení

ČSN 56 0513 Mlýnské výrobky z obilovin a luštěnin. Společná ustanovení

Další souvisící normy

ČSN ISO 2170 Obiloviny a luštěniny. Vzorkování mletých výrobků (46 1015)

ČSN 56 0512 sestává z následujících částí se společným hlavním názvem Metody zkoušení mlýnských výrobků:

- Část 1: Všeobecná ustanovení
- Část 3: Senzorické zkoušení

- Část 7: Stanovení vody
- Část 8: Stanovení popela
- Část 9: Stanovení titrovatelných kyselin

Nahrazení předchozích norem

Touto částí se nahrazují články 22 až 27 ČSN 56 0512 z 25. 1. 1973.

Změny proti předchozímu vydání

Tato část normy přesněji specifikuje požadavky a postup provedení zkoušky.

Deskriptory podle Tezauru ISO ROOT

Kód deskriptoru/znění deskriptoru: VCC.GG/mlýny, ZKH.X/výrobky, HNG.X/výrobky z obilí, HOH/mouka, BL/BY/zkoušení, ITN/smyslová analýza (potravin), ITN.D/čichová analýza, ITN.I/chuťové zkoušky, ITN.T/pomůcky pro smyslovou analýzu

Ó Federální úřad pro normalizaci a měření

32093

Strana 2

Vypracování normy

Zpracovatel: Mlýny a pekárny - PVTOS, IČO 016 608, Výzkumný ústav mlýnského a pekárenského průmyslu, Ing. L. Brandejsová

Pracovník Federálního úřadu pro normalizaci a měření: Ing. H. Vonásková

Strana 3

1 Předmět normy

Tato část normy určuje metody sensorického zkoušení pro všechny druhy mlýnských výrobků.

-- Vynechaný text --