

Foodstuffs – Determination of water activity

Produits agricoles et alimentaires – Détermination de l'activité de l'eau

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 18787:2017. Překlad byl zajištěn Českou agenturou pro standardizaci. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 18787:2017. It was translated by the Czech Standardization Agency. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN ISO 21807 (56 0627) z října 2006.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti normě ČSN ISO 21807 z října 2006 byly upřesněny principy stanovení. Postup stanovení byl rozpracován do větších detailů.

Informace o citovaných dokumentech

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

Souvisící ČSN

ČSN EN ISO 24333 (46 1015) Obiloviny a výrobky z obilovin – Vzorkování

ČSN EN ISO 707 (57 0003) Mléko a mléčné výrobky – Návod pro odběr vzorků

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

Souvisící právní předpisy

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, v platném znění

Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

Zpracovatel: QUALIMENT Praha, komise České potravinářské společnosti, z.s., IČO 539525, Ing. Martin Kubík; spolupráce: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Ing. Jan Pivoňka, Ph.D., Ing. Magdalena Hrubá

Technická normalizační komise: TNK 151 Potraviny

Pracovník České agentury pro standardizaci: Ing. Radmila Foretová

Česká agentura pro standardizaci je státní příspěvková organizace zřízená Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví na základě ustanovení § 5 odst. 2 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

ICS 67.050

Obsah

Strana

Předmluva.....	4
1..... Předmět normy.....	5
2..... Citované dokumenty.....	5
3..... Termíny a definice.....	5
4..... Principy měření.....	6
5..... Přístroje.....	6
6..... Činidla.....	7
7..... Vzorkování.....	7
8..... Postup.....	7
8.1..... Uchovávání vzorku.....	7

8.2..... Příprava vzorku.....	7
8.3..... Zkušební podíl.....	8
8.4..... Skladování před měřením (volitelné).....	8
8.5..... Měření.....	8
8.6..... Kalibrace, nastavení a ověření.....	8
9..... Výpočet a vyjádření výsledků.....	8
10..... Preciznost.....	9
10.1.... Opakovatelnost.....	9
10.2.... Reprodukovatelnost.....	9
11..... Protokol o zkoušce.....	9
Příloha A (normativní) Aktivita vody nasycených roztoků solí při 25 °C.....	10
Příloha B (informativní) Mezilaboratorní studie.....	11
Bibliografie.....	12



© ISO 2017

Veškerá práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být, není-li specifikováno jinak nebo nepožaduje-li se to v souvislosti s její implementací, reprodukována nebo používána v jakékoliv formě nebo jakýmkoliv způsobem, elektronickým ani mechanickým, včetně pořizování fotokopii nebo zveřejňování na internetu nebo intranetu, bez předchozího písemného souhlasu. O souhlas lze požádat buď ISO na níže uvedené adrese, nebo členskou organizaci ISO v zemi žadatele.

ISO copyright office

CP 401 · Ch. de Blandonnet 8

CH-1214 Vernier, Geneva

Tel.: + 41 22 749 01 11

E-mail: copyright@iso.org

Web: www.iso.org

Publikováno ve Švýcarsku

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětová federace národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle vypracovávají technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být v této technické komisi zastoupen. Práce se zúčastňují také vládní i nevládní mezinárodní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Postupy použité při tvorbě tohoto dokumentu a postupy určené pro jeho další udržování jsou popsány ve směrnících ISO/IEC, část 1. Zejména se má věnovat pozornost rozdílným schvalovacím kritériím potřebným pro různé druhy dokumentů ISO. Tento dokument byl vypracován v souladu s redakčními pravidly uvedenými ve směrnících ISO/IEC, část 2 (viz www.iso.org/directives).

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO nelze činit odpovědnou za identifikaci jakéhokoliv nebo všech patentových práv. Podrobnosti o jakýchkoliv patentových právech identifikovaných během přípravy tohoto dokumentu budou uvedeny v úvodu a/nebo v seznamu patentových prohlášení obdržných ISO (viz www.iso.org/patents).

Jakýkoliv obchodní název použitý v tomto dokumentu se uvádí jako informace pro usnadnění práce uživatelů a neznamena schválení.

Vysvětlení nezávazného charakteru technických norem, významu specifických termínů a výrazů ISO, které se vztahují k posuzování shody, jakož i informace o tom, jak ISO dodržuje principy Světové obchodní organizace (WTO) týkající se technických překážek obchodu (TBT), jsou uvedeny na tomto odkazu: URL:

www.iso.org/iso/foreword.html.

Tento dokument vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky*.

UPOZORNĚNÍ - Použití tohoto dokumentu může zahrnovat nebezpečné materiály, postupy a zařízení. Tento dokument adresně neupozorňuje na všechny bezpečnostní problémy spojené s jeho používáním. Je odpovědností uživatele tohoto dokumentu zavést vhodná opatření pro bezpečnost a ochranu zdraví.

1 Předmět normy

Tento dokument stanovuje základní principy a specifikuje požadavky na metody stanovení aktivity vody (a_w) potravinářských výrobků pro lidskou spotřebu a krmiv pro zvířata v rozsahu měření 0 až 1.

Principy měření jsou založeny na měření rosného bodu nebo na stanovení změny elektrické vodivosti elektrolytu nebo permitivity polymeru.

Metoda se nevztahuje na výrobky skladované pod bodem mrazu (ekvivalentní teplotě, při které se ve výrobku objevují krystalky ledu), ani na výrobky odpovídající emulzi voda v tuku, ani na krystalické výrobky, jako jsou cukry, sůl nebo minerály.

U výrobků obsahujících těkavé sloučeniny, jako jsou alkoholy, mohou být pro použití metody nutné specifické úpravy zařízení.

Výsledky mezilaboratorních studií, které byly provedeny, jsou uvedeny v příloze B.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.