

2001

	Metody zkoušení zmrazených výrobků -Část 3: Sensorické zkoušení	ČSN 56 0290-3
--	--	---------------

Methods of testing for quick frozen products - Part 3:Sensoric testing

Méthodes de l' essai des produits surgelés - Partie 3: Évaluation sensorielle

Prüfungsmethoden für tiefgefrorene Produkte - Teil 3: Sensorische Auswertung

Nahrazení předchozích norem

Tato ČSN 56 0290-3 spolu s ČSN 56 0290 část 1, 2, 4, 5, 6, 7 nahrazuje ČSN 56 0290 část 1 a 3 z 1985-09-04 a ČSN 56 0290 z 1964-09-30.

© Český normalizační institut,

2001

Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

62012

Strana 2

Předmluva

Struktura normy

ČSN 56 0290 sestává z následujících částí se společným názvem Metody zkoušení zmrazených výrobků:

Část 1: Všeobecná ustanovení

Část 2: Odběr vzorků

Část 3: Sensorické zkoušení

Část 4: Stanovení vody

Část 5: Stanovení chloridu sodného

Část 6: Stanovení tuku

Část 7: Měření teplot

Změny proti předchozí normě

V této části normy je popsáno sensorické pracoviště. Norma je rozšířena o smyslové hodnocení jednotlivých skupin zmrazených výrobků.

Souvisící ČSN

ČSN 01 8003 Zásady pro bezpečnou práci v chemických laboratořích

ČSN ISO 8589 (56 0036) Sensorická analýza. Obecná směrnice pro uspořádání sensorického pracoviště

ČSN ISO 11036 (56 0034) Sensorická analýza. Metodologie - profil textury

ČSN 56 0290-2 Metody zkoušení zmrazených výrobků - Část 2: Odběr vzorků

Souvisící právní a jiné předpisy

Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii v platném znění

Zákon č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů v platném znění.

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

Vypracování normy

Zpracovatel: Mrazírny Tipa a.s., IČO 25513541, Marie Hozáková

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Gabriela Dufková

Strana 3

1 Předmět normy

Tato část normy stanoví popis sensorického pracoviště a způsob sensorického zkoušení zmrazených

výrobků. Zmrazené výrobky dělíme do těchto skupin:

- zmrazená zelenina;
- zmrazené ovoce;
- zmrazené hotové pokrmy polévky a polotovary;
- zmrazené výrobky z brambor;
- zmrazené ryby a ostatní vodní živočichové a výrobky z nich;
- zmrazené pekařské a cukrářské výrobky ;
- zmrazené maso, masné výrobky a droby;
- zmrazené výrobky ze slepičích vajec.

Senzorické vlastnosti výrobku se posuzují podle požadavků uvedených v příslušných technických normách.

Všeobecná ustanovení platná pro tuto část normy jsou obsažena v ČSN 56 0290-1

-- Vynechaný text --