


2002

	Potraviny - Termoluminiscenční detekce ozářených potravin, ze kterých mohou být izolovány křemičité minerály	ČSN EN 1788 56 0015
---	--	---------------------------

Foodstuffs - Thermoluminescence detection of irradiated food from which silicate minerals can be isolated

Produits alimentaires - Détection par thermoluminescence d'aliments ionisés dont peuvent être extraits des minéraux silicatés

Lebensmittel - Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert werden können

Tato norma je českou verzí evropské normy EN 1788:2001. Evropská norma EN 1788:2001 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the European Standard EN 1788:2001. The European Standard EN 1788:2001 has the status of a Czech Standard.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN 1788 (56 0015) z dubna 1998.

© Český normalizační institut,
2002

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

65121

Národní předmluva

Citované normy

EN ISO 3696:1995 zavedena v ČSN ISO 3696:1995 (68 4051) Jakost vody pro analytické účely - Specifikace a zkušební metody

Související právní a jiné předpisy

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

Zpracovatel: Qualiment pobočka ČPS, Za Opravnou 4, Praha 5, IČO 539252

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Gabriela Dufková

Strana 3

EVROPSKÁ NORMA	EN 1788
EUROPEAN STANDARD	Říjen 2001
NORME EUROPÉENNE	
EUROPÄISCHE NORM	

ICS 67.050

Nahrazuje EN 1788:1996

Potraviny - Termoluminiscenční detekce ozářených potravin, ze kterých mohou být izolovány křemičité minerály
Foodstuffs - Thermoluminescence detection of irradiated food from which silicate minerals can be isolated

Produits alimentaires - Détection par thermoluminescence d'aliments ionisés dont peuvent être extraits des minéraux silicatés

Lebensmittel - Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatmineralien isoliert werden können

Tato evropská norma byla schválena CEN 2001-08-18.

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 Řídícím 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 Řídícímu centru, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, České republiky, Dánska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Lucemburska, Německa, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Spojeného království, Španělska, Švédsko a Švýcarska.

CEN

Evropský výbor pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Řídící centrum: rue de Stassart 36, B-1050 Brusel

© 2001 CEN. Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a v jakémkoli

Ref. č. EN 1788:2001 E

množství jsou vyhrazena národním členům CEN.

Strana 4

Předmluva

Tato evropská norma byla vypracována technickou komisí CEN/TC 275 „Analýza potravin - Horizontální metody“, jejíž sekretariát zajišťuje DIN.

Tato evropská norma nahrazuje EN 1788:1996.

Této evropské normě je nutno nejpozději do dubna 2002 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 dubna 2002.

Tento dokument byl vypracován na základě protokolu vyvinutého následující vzájemnou součinností podporovanou Komisí Evropské Unie (XII C.5). Odborníci a laboratoře ze zemí E.U. a EFTA společně přispěli k vývoji tohoto protokolu.

Předchůdce tohoto dokumentu byl připraven CEN na základě mandátu Komise Evropské Unie a Asociace evropského volného obchodu.

UPOZORNĚNÍ Používání této normy může zahrnovat nebezpečné postupy a práci s nebezpečnými materiály a zařízeními. Záměrem této normy není věnovat se všem problémům bezpečnosti spojeným s jejím použitím. Odpovědností každého uživatele této normy je stanovit vhodné bezpečnostní a zdravotní opatření a určit aplikovatelnost omezení před použitím.

Příloha A je normativní, přílohy B a C jsou informativní.

Podle Vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, České republiky, Dánska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Lucemburska, Německo, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakousko, Řecko, Spojeného království, Španělsko, Švédsko a Švýcarsko.

Obsah

Strana

1	Předmět normy	
	..	6	
2	Normativní odkazy	6
3	Termíny a definice	6
4	Podstata zkoušky	
		7	
5	Chemikálie	
		7	
6	Zařízení	
		7	
7	Vzorkování	
		8	
8	Postup	
		9	
9	Vyhodnocení	
		13	
10	Omezení	
		13	
11	Validace	
		14	

12	Protokol o zkoušce	15
.....		
Příloha A	(normativní) Odhad úrovní slepých stanovení.....	16
Příloha B	(informativní) Praktický příklad pro definování teplotních intervalů TL zahřívací jednotky.....	17
Příloha C	(informativní) Příklady TL vyhřívacích křivek za použití různých odečítacích zařízení.....	18

Strana 6

1 Předmět normy

Tato norma specifikuje metodu pro detekci ošetření potravin a/nebo jejich složek ionizujícím zářením pomocí termoluminiscenční analýzy křemičitých minerálů v nich obsažených. Tato metoda je použitelná pro potraviny, ze kterých je možné izolovat dostatečné množství křemičitých minerálů.

Metoda byla úspěšně testována v mezilaboratorních testech na vzorcích bylin a koření a jejich směsí [1] až [3], korýšů včetně garnátů a krevet [4] až [6], čerstvého i sušeného ovoce a zeleniny [7] až [9] a brambor [10]. Jiné studie [11] až [46] ukazují, že metoda je použitelná pro širokou škálu potravin.

-- Vynechaný text --