

2007

Máslo, kysaná mléka a čerstvé sýry - Stanovení
počtu kontaminujících mikroorganismů - Technika
počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C

ČSN
ISO 13559

56 0644

Butter, fermented milks and fresh cheese - Enumeration of contaminating microorganisms - Colony-count technique
at 30 °C

Beurre, laits fermentés et fromage frais - Dénombrement des microorganismes contaminants -
Technique par comptage
des colonies à 30 °C

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 13559:2002. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 13559:2002. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.



© Český normalizační institut, 2007
Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány
a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

79495

ISO 6887-1 zavedena v ČSN EN ISO 6887-1 (56 0102) Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění - Část 1: Všeobecné pokyny pro přípravu výchozí suspenze a desetinásobných ředění

ISO 7218 zavedena v ČSN ISO 7218 (56 0103) Mikrobiologie potravin a krmiv - Všeobecné pokyny pro mikrobiologické zkoušení

ISO 8261|IDF 122:2001 zavedena v ČSN ISO 8261:2002 (56 0111) Mléko a mléčné výrobky - Všeobecné pokyny pro úpravu analytických vzorků, přípravu výchozích suspenzí a desetinásobných ředění pro mikrobiologické zkoušení

ISO/TS 11133-1 zavedena v ČSN P ENV ISO 11133-1 (56 0099) Mikrobiologie potravin a krmiv - Všeobecné pokyny pro přípravu a výrobu kultivačních půd - Část 1: Všeobecné pokyny pro zabezpečování jakosti při přípravě kultivačních půd v laboratoři

Souvisící právní předpisy

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

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověřování, zda jsou dodržovány právní předpisy o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat

Vypracování normy

Zpracovatel: RNDr. Ljuba Schlemmerová, CSc., IČ 43060927

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA

Máslo, kysaná mléka a čerstvé sýry - Stanovení
počtu kontaminujících mikroorganismů -
Technika počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C

ISO 13559
První vydání
2002-11-01

Odmítnutí odpovědnosti za manipulaci s PDF souborem

Tento soubor PDF může obsahovat vložené typy písma. V souladu s licenční politikou Adobe lze tento soubor tisknout nebo prohlížet, ale nesmí být editován, pokud nejsou typy písma, které jsou vloženy, používány na základě licence a instalovány v počítači, na němž se editace provádí. Při stažení tohoto souboru přejímají jeho uživatelé odpovědnost za to, že nebude porušena licenční politika Adobe. Ústřední sekretariát ISO nepřijímá za její porušení žádnou odpovědnost.

Adobe je obchodní značka „Adobe Systems Incorporated“.

Podrobnosti o softwarových produktech použitých k vytvoření tohoto souboru PDF lze najít ve Všeobecných informacích, které se vztahují k souboru; parametry, pomocí kterých byl PDF soubor vytvořen, byly optimalizovány pro tisk. Soubor byl zpracován s maximální péčí tak, aby ho členské organizace ISO mohly používat. V málo pravděpodobném případě, tj. když vznikne problém, který se týká souboru, informujte o tom Ústřední sekretariát ISO na níže uvedené adrese.

Všechna práva vyhrazena. Kromě uvedených výjimek nesmí být žádná další část publikace reprodukována nebo použita jakoukoli formou nebo jakýmkoli prostředky, elektronickými nebo mechanickými, včetně fotokopí a mikrofilmu, bez písemného povolení buď ISO nebo IDF na níže uvedené adrese, nebo členské organizace ISO v zemi žadatele.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 111
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org

Web www.iso.org

Vydáno ve ©výcarsku

© ISO a IDF 2002 - Všechna práva vyhrazena

Strana 4

Obsah

Strana

Předmluva

..... 5

1 Předmět normy

.. 6

2 Citované normativní dokumenty..... 6

3 Termíny a definice 6

4 Podstata zkoušky

6

5 Ředicí roztoky, kultivační půdy a čínidla..... 7

6 Přístroje a pomůcky 8

7	Vzorkování	
.....		
.....	8	
8	Postup zkoušky	
.....		
..	8	
9	Výpočet a vyjádření výsledků	9
10	Shodnost	
.....		
.....	10	
11	Protokol o zkoušce	
.....		10
	Bibliografie	
.....		
.....	11	

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle připravují 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 organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Předlohy mezinárodních norem jsou zpracovávány v souladu s pravidly danými Směrnicemi ISO/IEC, část 3.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % z hlasujících členů.

Existuje možnost, že některé z prvků tohoto dokumentu jsou předmětem patentových práv. ISO nesmí být činěna odpovědnou za identifikování některých nebo veškerých takových patentových práv.

Mezinárodní norma ISO 13559|IDF 153 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 *Zemědělské potravinářské výrobky*, subkomisí SC 5 *Mléko a mléčné výrobky* a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF) ve spolupráci s AOAC International. Byla publikována společně ISO a IDF a samostatně AOAC International.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje metodu stanovení počtu kontaminujících mikroorganismů technikou počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C. Metoda je použitelná pro máslo, kysaná mléka a čerstvé sýry.

-- Vynechaný text --