

**Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků,
příprava výchozí suspenze a desetinasobných ředění -
Část 5: Specifické pokyny pro vzorky mléka a mléčných výrobků** **ČSN
EN ISO 6887-5**
56 0102

idt ISO 6887-5:2010

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions
for microbiological examination – Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products

Microbiologie des aliments – Préparation des échantillons, de la suspension mere et des dilutions décimales en vue
de l'examen microbiologique – Partie 5: Regles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung
von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 5:
Spezifische Regeln
für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 6887-5:2010. Překlad byl zajištěn Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 6887-5:2010. It was translated by Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN ISO 8261 (56 0111) z května 2002.

Národní předmluva

Změny proti předchozím normám

Změny spočívají především v následujících ustanoveních. Jako ředicí roztok pro všeobecné použití byla nově zavedena pufrovaná peptonová voda, předeřívání ředicího roztoku bylo omezeno pouze na případy, kdy to řeší problémy homogenity suspenze. Byl vypuštěn stupeň reaktivace, tj. pracovní operace zamýšlené pro zlepšení zachytu subletálně poškozených mikroorganismů spočívající v ponechání primárního ředění před inokulací nebo přípravou dalšího ředění po dobu 45 min při 20 °C až 25 °C.

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 707|IDF 50 zavedena v ČSN EN ISO 707 (57 0003) Mléko a mléčné výrobky – Návod na odběr vzorků

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 EN ISO 7218 (56 0103) Mikrobiologie potravin a krmiv – Všeobecné požadavky a doporučení pro mikrobiologické zkoušení

ISO/TS 11133-2 zavedena v ČSN P CEN ISO 11133-2 (56 0099) Mikrobiologie potravin a krmiv – Všeobecné pokyny pro přípravu a výrobu kultivačních půd – Část 2: Pokyny pro zkoušení výkonnosti kultivačních půd v praxi

Vypracování normy

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

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Zvárová

EVROPSKÁ NORMA EN ISO 6887-5
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM Srpen 2010

ICS 07.100.30 Nahrazuje EN ISO 8261:2001

Mikrobiologie potravin a krmiv – Úprava analytických vzorků,
příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění –
Část 5: Specifické pokyny pro vzorky mléka a mléčných výrobků

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples,
initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination –
Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products

Mikrobiologie des aliments – Préparation des échantillons, de la
suspension mere et des dilutions décimales en vue de l'examen
microbiologique – Partie 5: Regles spécifiques pour la préparation
du lait et des produits laitiers

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Vorbereitung
von Untersuchungsproben
und Herstellung von Erstverdünnungen
und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische
Untersuchungen – Teil 5: Spezifische Regeln
für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Tato evropská norma byla schválena CEN 2010-03-25.

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 Řídicím 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 Řídicímu centru, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Maltu, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

CEN

Evropský výbor pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Řídící centrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brusel

© 2010 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmkoli prostředky Ref. č.
EN ISO 6887-5:2010 E
jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Obsah

Strana

Předmluva 5

1 Předmět normy 6

2 Citované normativní dokumenty 6

3 Termíny a definice 6

4 Podstata 7

5 Ředící roztoky 7

6 Přístroje a pomůcky 11

7 Příprava vzorků 12

7.1 Zmrazené výrobky 12

7.2 Tvrdé a suché výrobky 12

7.3 Tekuté a neviskózní výrobky 12

7.4 Heterogenní výrobky 12

8 Obecné postupy 12

8.1 Všeobecně 12

8.2 Vzorkování 12

8.3 Obecně pro kyselé výrobky 12

8.4 Potraviny s vysokým obsahem tuku (nad 20 % celkové hmotnosti) 13

9 Specifické postupy 13

9.1 Mléko a tekuté mléčné výrobky 13

9.2 Sušené mléko, sušená sladká syrovátka, sušená kyselá syrovátka, sušené podmásli a laktóza 13

9.3 Sýry a tavené sýry 13

9.4 Kyselý kasein, technický kasein, sladký kasein a kaseiáty 14

9.5 Máslo 14

9.6 Zmrazené mléčné výrobky včetně zmrzlin 15

9.7 Pudinky, dezerty a sladká smetana (pH > 5) 15

9.8 Kysané mléko a zakysaná smetana (pH < 5) 15

9.9 Kojenecká a dětská výživa na bázi mléka 15

10 Další desetinásobná ředění 15

Bibliografie 16

Předmluva

Tento dokument (EN ISO 6887-5:2010) byl vypracován technickou komisí ISO/TC 34 „Zemědělské potravinářské výrobky“ ve spolupráci s technickou komisí CEN/TC 275 „Analýza potravin – Horizontální metody“, jejíž sekretariát je v působnosti DIN.

Této evropské normě je nutno nejpozději do února 2011 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 února 2011.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. CEN [a/nebo CENELEC] nelze činit odpovědným za identifikaci libovolného patentového práva nebo všech takových patentových práv.

Tento dokument nahrazuje EN ISO 8261:2001.

Podle Vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační orgány následujících zemí: Belgie, Bulharsko, České republiky, Dánsko, Estonsko, Finsko, Francie, Chorvatsko, Irsko, Island, Itálie, Kypr, Litva, Lotyšsko, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Německo, Nizozemsko, Norsko, Polsko, Portugalsko, Rakousko, Rumunsko, Řecko, Slovensko, Slovinsko, Spojené království, Španělsko, Švédsko a Švýcarsko.

Mezinárodní norma ISO 6887 se skládá z následujících částí se společným názvem *Mikrobiologie potravin a krmiv – Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění*:

- Část 1: Všeobecné pokyny pro přípravu výchozí suspenze a desetinásobných ředění
- Část 2: Specifické pokyny pro vzorky masa a masných výrobků
- Část 3: Specifické pokyny pro vzorky ryb a rybích výrobků
- Část 4: Specifické pokyny pro vzorky jiné než mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky a ryby a rybí výrobky

- Část 5: *Specifické pokyny pro vzorky mléka a mléčných výrobků*

Následující část se připravuje:

- Část 6: *Specifické pokyny pro vzorky odebrané v prvovýrobě*

Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 6887-5:2010 byl schválen CEN jako EN ISO 6887-5:2010 bez jakýchkoliv modifikací.

VAROVÁNÍ Použití této normy může zahrnovat nebezpečné materiály, pracovní operace a zařízení. Je odpovědností uživatele této normy, aby před jejím použitím zavedl vhodné postupy ochrany zdraví a bezpečnosti při práci a stanovil aplikaci legislativních omezení.

1 Předmět normy

Tato část ISO 6887 specifikuje pokyny pro úpravu mléka a mléčných výrobků a jejich suspenzí pro mikrobiologické zkoušení, pokud vzorky vyžadují úpravu odlišnou od obecných postupů popsaných v ISO 6887-1. Norma ISO 6887-1 definuje všeobecné pokyny pro přípravu výchozí suspenze a desetinásobných ředění pro mikrobiologické zkoušení.

Tato část ISO 6887 se netýká úpravy vzorků při zkoušení podle těch zkušebních metod stanovení počtu mikroorganismů nebo průkazu mikroorganismů, kde jsou podrobnosti o úpravě vzorků specifikovány v relevantních mezinárodních normách.

Tato část ISO 6887 platí pro:

- a. mléko a tekuté mléčné výrobky;
- b. sušené mléčné výrobky;
- c. sýry;
- d. kasein a kaseináty;
- e. máslo;
- f. zmrazené mléčné výrobky včetně zmrzlin;
- g. pudinky, dezerty a sladkou smetanu;
- h. kysané mléko a zakysanou smetanu;
- i. kojeneckou a dětskou výživu na bázi mléka.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.