

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.060; 67.160.10 **Leden 2011**

ČSN 56 0187-1

Metody zkoušení sladu a sladových výtažků –
Část 1: Základní metody zkoušení sladu

Testing methods for malt and malt extracts –
Part 1: Basic testing methods for malt

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN 56 0187 z 1967-07-27.

Předmluva

Změny proti předchozím normám

Předmětem této normy jsou postupy stanovení kvalitativních znaků plzeňského sladu a speciálních sladů. Cílem těchto postupů je získat údaje, které:

- charakterizují kvalitu ječmene použitého pro výrobu sladu;
- vypovídají o vhodnosti použité technologie výroby sladu;
- informují o kvalitě zkoušeného sladu;
- s určitou mírou pravděpodobnosti předpovídají kvalitu piva vyrobeného z analyzovaného sladu (např. množství piva, výtěžnost pivovarského procesu) a s vysokou pravděpodobností jsou schopny předpovědět senzorický profil vyrobeného piva a jeho koloidní a senzorickou stabilitu.

Norma je doplněna o nové české a evropské právní předpisy, které se týkají určování kvality a zdravotní nezávadnosti potravin.

Související ČSN

ČSN 56 6610 Slad

ČSN 56 6635 České pivo

ČSN 46 1011-6 Zkoušení obilovin, luštěnin a olejnin. Zkoušení obilovin. Stanovení příměsí a nečistot

ČSN 46 1100-5 Obiloviny potravinářské – Část 5: Ječmen sladovnický

ČSN 46 1100-6 Obilí potravinářské – Část 1: Společná ustanovení

ČSN 46 1011-18 Zkoušení obilovin, luštěnin a olejnin – Část 18: Zkoušení obilovin – Stanovení obsahu dusíkatých látek

ČSN EN 15587 (46 1080) Obiloviny a výrobky z obilovin – Stanovení nečistot v pšenici (*Triticum aestivum* L.), pšenici tvrdé (*Triticum durum* Desf.), žitě (*Secale cereale* L.) a ječmeni (*Hordeum vulgare* L.)

ČSN ISO 5223+Amd.1 (46 1012) Zkušební síta pro obiloviny

ČSN P CEN ISO/TS 16634-2 (46 1086) Potraviny – Stanovení obsahu celkového dusíku spalováním podle Dumasovy metody a výpočet obsahu hrubého proteinu – Část 2: Obiloviny, luštěniny a mlýnské výrobky

ČSN 56 0186 Metody zkoušení piva

Související právní předpisy

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 (Regulation (EC) No. 178/2002), kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění

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

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků, ve znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

Zpracovatel: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., IČ 60193697, Ing. Josef Prokeš Ph.D., Ing. Vratislav Psota, CSc., RNDr. Renata Mikulíková, Ph.D., Ing. Robert Ulrich; Zemědělské středisko technické normalizace Ing. Petr Volf, MSM 6019369701

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

1 Předmět normy

Metody kontroly plzeňského sladu a speciálních sladů, náhražek sladu uvedené v této normě se používají ke stanovení základních technologicky významných látek, které vznikly v průběhu výroby sladu a podílejí se na analytické a organoleptické charakteristice piva. Znalost jejich množství, případně složení, může pomoci odhadnout např. odchylky v metabolismu ječného zrna při sladování, ovlivnění průběhu enzymové katalýzy při rmutování, úlohu těchto složek v koloidní a sensorické stabilitě piva, pěnivosti a trvanlivosti pěny.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.