



**Sýry a tavené sýry -
Stanovení obsahu celkové sušiny
(Referenční metoda)**

Červen 1996

**ČSN
ISO 5534**

57 1003

Cheese and processed cheese - Determination of total solids content (Reference method)

Fromages et fromages fondus - Détermination de la matière sèche (Methode de référence)

Käse und Schmelzkäse - Trockenmassegehaltbestimmung (Referenz Methode)

Tato norma je identická s ISO 5534:1985

This standard is identical with ISO 5534:1985

Národní předmluva

Citované normy

ISO 707 dosud nezavedena

FAO/WHO Codex Alimentarius Commission Milk and milk products standards, No. A-8(c)(1970).
General standard for process(ed) cheese preparations - dosud nezavedena. Dokumenty FAO/WHO jsou dostupné na Ministerstvu zemědělství ČR, Těšnov 17, 117 05 Praha 1.

Další souvisící normy

ČSN 68 4063 Čisté chemikálie a činidla. Voda destilovaná

Obdobné mezinárodní dokumenty

IDF 4A:1982 Cheese and Processed Cheese. Determination of Dry Matter Content (Sýry a tavené sýry. Stanovení obsahu sušiny)

FAO/WHO B31 (Ap. VI, 20 th) Determination of Dry Matter Content of Cheese and Processed Cheese Products (Stanovení obsahu sušiny v sýrech a tavených sýrových výrobcích)

Vypracování normy

Zpracovatel: Milcom servis, a. s., Praha, IČO 18628826, Ing. Hana Vachoušková

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

(c) Český normalizační institut, 1996

19672

Strana 2

Prázdná strana!

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA
Sýry a tavené sýry
Stanovení obsahu celkové sušiny
(Referenční metoda)

ISO 5534
První vydání
1985-06-01

MDT 637.3:543.82

Deskriptory: dairy products, cheeses, tests, determination of content, solids.

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních organizací (členů ISO). Na přípravě mezinárodních norem obvykle pracují technické komise ISO. Každý

člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být zastoupen v této technické komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace, vládní i nevládní, s nimiž ISO navázala dohodu o spolupráci.

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

Mezinárodní norma ISO 5534 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 Zemědělské a potravinářské výroby.

POZNÁMKA - Metoda specifikovaná v této mezinárodní normě byla připravena společně s Mezinárodní mlékařskou federací (IDF)^{*)} a Sdružením analytických chemiků (AOAC)^{**)} a bude rovněž těmito organizacemi publikována.

1 Předmět normy

Tato norma specifikuje referenční metodu pro stanovení obsahu celkové sušiny sýrů a tavených sýrů. Není určena pro použití tavených sýrových přípravků, definovaných ve FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Milk and milk products standards, No A-8(c).

-- Vynechaný text --