



**Zahuštěné slazené mléko  
Stanovení obsahu celkové sušiny  
(Referenční metoda)**

**ČSN  
ISO 6734**

57 0731

Sweetened condensed milk - Determination of total solids content (Reference method)

Lait concentré sucré - Détermination de la matière sèche (Méthode de référence)

Gezuckerte Kondensiertmilch - Trockenmassengehaltbestimmung (Referenzmethode)

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 6734:1989. Mezinárodní norma ISO 6734:1989 má status české technické normy.

This standard is Czech version of the International Standard ISO 6734:1989. The International Standard ISO 6734:1989 has the status of a Czech Standard.

**Nahrazení předchozích norem**

Touto normou se nahrazuje ustanovení kapitoly 1 pro slazené zahuštěné mléko ČSN 57 0105-3 z 1978-08-31.

ã Český normalizační institut, 1997

26600

## Citované normy

ISO 707:1985 dosud nezavedena

ISO 5725:1936 zavedena v ČSN 01 0251 Vzájemná shoda výsledků zkušebních metod. Stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované zkušební metody pomocí mezilaboratorních zkoušek (eqv ISO 5225:1986)

## Obdobné mezinárodní normy

IDF 15B:1991 Sweetened condensed milk - Determination of total solids content - Reference method (idt ISO 6734:1989) (*Slazené zahuštěné mléko - Stanovení celkové sušiny - Referenční metoda*)

## Souvisící normy

ČSN 01 8003 Zásady pro bezpečnou práci v chemických laboratořích

ČSN 68 4063 Čisté chemikálie a činidla. Voda destilovaná

## Změny proti předchozí normě

V této normě se doporučuje vzorkování podle ISO 707 a dále je doplněna shodnost, opakovatelnost a reprodukovatelnost metody.

## Vypracování normy

Zpracovatel: Milcom, a. s., Výzkumný ústav mlékárenský Praha, IČO 16193296, RNDr. Věra Žáková, Ing. Jana Snášelová

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

Strana 3

---

**MEZINÁRODNÍ NORMA**  
**Zahuštěné slazené mléko -**  
**Stanovení obsahu celkové sušiny**  
**(Referenční metoda)**

---

**ISO 6734**  
**První vydání**  
**1989-06-15**

Deskriptory: food products, dairy products, sweetened products, milk, condensed milk, determination of content, solids, dry matter.

## **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 technická komise vytvořena, má právo být zastoupen v této technické komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace, vládní i nevládní, s nimiž ISO navázalo pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

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

Mezinárodní norma ISO 6734 byla vypracována technickou komisí ISO/TC 34 Zemědělské potravinářské výrobky ve spolupráci s Mezinárodní mlékařskou federací (IDF) a Sdružením analytických chemiků USA (AOAC) a bude rovněž publikována těmito organizacemi.

## **1 Předmět normy**

Tato norma specifikuje referenční metodu pro stanovení obsahu celkové sušiny v zahuštěném slazeném mléce.

---

-- Vynechaný text --