

2022

Sýry a tavené sýrové výrobky, kaseiny a kaseináty -
Stanovení obsahu tuku - Gravimetrická metoda

ČSN
EN ISO 23319

57 1007

idt ISO 23319:2022

Cheese and processed cheese products, caseins and caseinates - Determination of fat content -
Gravimetric method

Fromages et fromages fondus, caséines et caséinates - Détermination de la teneur en matière
grasse - Méthode gravimétrique

Käse und Schmelzkäseprodukte, Kaseine und Kaseinate - Bestimmung des Fettgehaltes -
Gravimetrisches Verfahren

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 23319:2022. Překlad byl zajištěn Českou
agenturou pro stan-
dardizaci. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 23319:2022. It was translated
by the Czech Standardization Agency. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazují ČSN EN ISO 1735 (57 1007) z února 2005 a ČSN ISO 5543 (57 0112)
z prosince 2006.

Národní předmluva

Změny proti předchozím normám

Tato norma zrušuje a nahrazuje ČSN EN ISO 1735:2005 Sýry a tavené sýrové výrobky - Stanovení
obsahu tuku - Gravimetrická metoda (Referenční metoda) a ČSN ISO 5543:2006 Kaseiny a kaseináty -
Stanovení obsahu tuku - Vážková metoda (Referenční metoda). Technický obsah byl revidován
a sloučen do jedné normy.

Informace o citovaných dokumentech

ISO 565 zavedena v ČSN ISO 565 (25 9601) Zkušební síta. Kovová tkanina, děrovaný plech
a elektroformovaná folie. Jmenovité velikosti otvorů

Související ČSN

ČSN EN ISO 707 (57 0003) Mléko a mléčné výrobky - Návod pro odběr vzorků

ČSN ISO 5725-1 (01 0251) Přesnost (pravdivost a preciznost) metod a výsledků měření - Část 1:
Obecné zásady a definice

ČSN ISO 5725-2 (01 0251) Přesnost (pravdivost a preciznost) metod a výsledků měření - Část 2:
Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

Souvisící právní předpisy

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých
souvisejících
zákonů, v platném znění

Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky
a oleje, v platném znění

Upozornění na národní poznámky

Do normy byly ke kapitole 1 a příloze A doplněny národní poznámky.

Vypracování normy

Zpracovatel: QUALIMENT Praha, komise České potravinářské společnosti, z.s., IČO 539525, Ing.
Martin Kubík

Technická normalizační komise: TNK 151 Potraviny

Pracovník České agentury pro standardizaci: Ing. Radmila Foretová

Česká agentura pro standardizaci je státní příspěvková organizace zřízená Úřadem pro technickou
normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví na základě ustanovení § 5 odst. 2 zákona č. 22/1997 Sb.,
o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších
předpisů.

EVROPSKÁ NORMA
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM

EN ISO 23319

Duben 2022

ICS 67.100.30
1735:2004

Nahrazuje EN ISO

Sýry a tavené sýrové výrobky, kaseiny a kaseináty - Stanovení obsahu tuku -
Gravimetrická metoda
(ISO 23319:2022)

Cheese and processed cheese products, caseins and caseinates -
Determination of fat content - Gravimetric method
(ISO 23319:2022)

Fromages et fromages fondus, caséines
et caséinates - Détermination de la teneur
en matière grasse - Méthode gravimétrique
(ISO 23319:2022)

Käse und Schmelzkäseprodukte, Kaseine
und Kaseinate - Bestimmung des Fettgehaltes -
Gravimetrisches Verfahren
(ISO 23319:2022)

Tato evropská norma byla schválena CEN dne 2022-02-17.

Členové CEN jsou povinni splnit vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací uděluje status národní normy. Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru CEN-CENELEC 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 CEN-CENELEC, 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, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Republiky Severní Makedonie, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Srbska, Španělska, Švédsko, Švýcarska a Turecka.



Evropský výbor pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Řídicí centrum CEN-CENELEC: Rue de la Science 23, B-1040 Brusel

© 2022 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoliv formě a jakýmikoliv prostředky

Ref. č. EN ISO 23319:2022 E

jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Evropská předmluva

Tento dokument (EN ISO 23319:2022) vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výroby* ve spolupráci s technickou komisí CEN/TC 302 *Mléko a mléčné výrobky - Metody odběru vzorku a analýzy*, jejíž sekretariát zajišťuje NEN.

Této evropské normě je nutno nejpozději do října 2022 udělit 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 října 2022.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. CEN nelze činit odpovědným za identifikaci jakéhokoliv nebo všech patentových práv.

Tento dokument nahrazuje EN ISO 1735:2004.

Jakákoliv zpětná vazba a otázky týkající se tohoto dokumentu mají být adresovány národnímu normalizačnímu orgánu uživatele. Úplný seznam těchto orgánů lze nalézt na webových stránkách CEN.

Jakákoliv zpětná vazba a otázky týkající se tohoto dokumentu mají být adresovány národnímu normalizačnímu orgánu uživatele/národnímu komitétu. Úplný seznam těchto orgánů lze nalézt na webových stránkách CEN. Podle vnitřních předpisů CEN-CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německo, Nizozemska, Norska, Polsko, Portugalsko, Rakousko, Republiky Severní Makedonie, Rumunsko, Řecko, Slovensko, Slovinsko, Spojeného království, Srbsko, Španělsko, Švédsko, Švýcarsko a Turecko.

Oznámení o schválení

Text ISO 23319:2022 byl schválen CEN jako EN ISO 23319:2022 bez jakýchkoliv modifikací.

Předmluva.....	6
1..... Předmět normy.....	8
2..... Citované dokumenty.....	8
3..... Termíny a definice.....	8
4..... Podstata zkoušky.....	8
5..... Činidla.....	8
6..... Přístroje.....	9
7..... Vzorkování.....	10
8..... Příprava zkušební vzorku.....	10
8.1..... Sýr.....	10
8.2..... Kaseiny a kaseináty.....	11
9..... Postup.....	11
9.1..... Zkušební podíl.....	

.....	11
9.2..... Slepá zkouška.....	11
9.3..... Příprava nádoby na sběr tuku.....	11
9.4..... Stanovení.....	12
10..... Výpočet a vyjádření výsledků.....	14
11..... Preciznost.....	14
11.1.... Mezilaboratorní zkouška.....	14
11.2.... Opakovatelnost.....	15
11.3.... Reprodukovatelnost.....	15
11.4.... Protokol o zkoušce.....	15
Příloha A (informativní) Doplnkové postupy.....	16
Příloha B (informativní) Model zkumavky pro extrakci tuku se sifonem nebo promývacími díly.....	18
Příloha C (informativní) Mezilaboratorní zkouška pro sýry.....	19
Příloha D (informativní) Mezilaboratorní zkouška pro kaseiny a kaseináty.....	20
Bibliografie.....	21

Předmluva

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

Postupy použité při tvorbě tohoto dokumentu a postupy určené pro jeho další udržování jsou popsány ve směrnících ISO/IEC, část 1. Zejména se má věnovat pozornost rozdílným schvalovacím kritériím potřebným pro různé druhy dokumentů ISO. Tento dokument byl vypracován v souladu s redakčními pravidly uvedenými ve směrnících ISO/IEC, část 2 (viz www.iso.org/directives).

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO nelze činit odpovědnou za identifikaci jakéhokoli nebo všech patentových práv. Podrobnosti o jakýchkoli patentových právech identifikovaných během přípravy tohoto dokumentu budou uvedeny v úvodu a/nebo v seznamu patentových prohlášení obdržných ISO (viz www.iso.org/patents).

Jakýkoliv obchodní název použitý v tomto dokumentu se uvádí jako informace pro usnadnění práce uživatelů a neznamená schválení.

Vysvětlení nezávazného charakteru technických norem, významu specifických termínů a výrazů ISO, které se vztahují k posuzování shody, jakož i informace o tom, jak ISO dodržuje principy Světové obchodní organizace (WTO) týkající se technických překážek obchodu (TBT), jsou uvedeny na tomto odkazu URL: www.iso.org/iso/foreword.html.

Tento dokument vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky*, subkomise SC 5 *Mléko a mléčné výrobky* a Mezinárodní mlékárenská federace (IDF) ve spolupráci s technickou komisí Evropského výboru pro normalizaci (CEN) CEN/TC 302 *Mléko a mléčné výrobky - Metody odběru vzorku a analýzy* na základě Dohody o technické spolupráci mezi ISO a CEN (Vídeňská dohoda). Je publikována společně ISO a IDF.

Toto první vydání zrušuje a nahrazuje ISO 1735 | IDF 5:2004 a ISO 5543 | IDF 127:2004, které byly sloučeny a technicky zrevidovány.

Jakákoli zpětná vazba nebo otázky týkající se tohoto dokumentu mají být adresovány národnímu normalizačnímu orgánu uživatele. Úplný seznam těchto orgánů lze nalézt na www.iso.org/members.html.

Mezinárodní mlékárenská federace (IDF) je nezisková soukromá organizace zastupující zájmy různých zainteresovaných stran v mlékárenství na celosvětové úrovni. Členové IDF jsou organizováni v národních komisích, což jsou národní sdružení složená ze zástupců zájmových skupin mlékárenského průmyslu včetně prvovýroby mléka (mléčných farem), mlékárenského zpracovatelského průmyslu, dodavatelů mléka a mléčných výrobků, vědců a orgánů státní správy/kontroly potravin.

ISO a IDF úzce spolupracují ve všech záležitostech normalizace týkajících se metod analýzy a odběru vzorků pro mléko a mléčné výrobky. Od roku 2001 ISO a IDF společně vydávají své mezinárodní normy pod značkou a referenčním číslem obou organizací.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. IDF nelze činit odpovědnou za identifikaci jakéhokoliv nebo všech patentových práv. Podrobnosti o jakýchkoliv patentových právech identifikovaných během přípravy tohoto dokumentu budou uvedeny v úvodu a/nebo v seznamu patentových prohlášení obdrženy ISO (viz www.iso.org/patents).

Jakýkoliv obchodní název použitý v tomto dokumentu se uvádí jako informace pro usnadnění práce uživatelů a neznamena schválení.

Tento dokument byl vypracován IDF *Stálým výborem pro analytické metody a složení* a technickou komisí ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky*, subkomise SC 5 *Mléko a mléčné výrobky* ve spolupráci s technickou komisí Evropského výboru pro normalizaci (CEN) CEN/TC 302 *Mléko a mléčné výrobky - Metody vzorkování a analýzy*, na základě Dohody o technické spolupráci mezi ISO a CEN (Vídeňská dohoda). Je publikována společně ISO a IDF.

Práce byla provedena IDF/ISO Akční skupinou (C34) *Stálého výboru pro analytické metody a složení* pod záštitou vedoucího projektu, Philippa Trossata (FR).

UPOZORNĚNÍ - Použití tohoto dokumentu může zahrnovat nebezpečné materiály, postupy a zařízení. Tento dokument adresně neupozorňuje na všechny bezpečnostní problémy spojené s jeho používáním. Je odpovědností uživatele tohoto dokumentu, aby před použitím stanovil příslušné postupy v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví a určil použitelnost regulatorních omezení.

1 Předmět normy

Tento dokument specifikuje metodu stanovení obsahu tuku ve všech typech sýrů a tavených sýrových výrobců s obsahem laktózy nižším než 5 % (hmotnostní podíl) v tukuprosté sušině [NP1](#)) a ve všech typech kaseinů a kaseinátů.

Tato metoda není použitelná pro typy čerstvých sýrů obsahující např. ovoce, sirup nebo müsli. U takovýchto výrobců není použitelný Schmid-Bondzynski-Ratzlaffův (SBR) princip kvůli vysokým koncentracím cukrů. Pro tyto výrobky je vhodná metoda využívající princip podle Weibull-Berntropa (viz ISO 8262-3 | IDF 124-3^[4]).

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.

[NP1](#)) NÁRODNÍ POZNÁMKA Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje specifikuje „tavený sýrový výrobek“ jako mléčný výrobek, který je tepelně ošetřen tavením, obsahuje více než 5 % laktózy a v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních sušiny tohoto výrobku.