

**2024**

Mléko – Stanovení obsahu tuku – acidobutyrometricky (Gerberova metoda)

ČSN  
ISO 19662

57 0517

Milk – Determination of fat content – Acido-butyrometric (Gerber method)

Lait – Détermination de la teneur en matiere grasse – Méthode acido-butyrométrique (méthode de Gerber)

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 19662:2018. Překlad byl zajištěn Českou agenturou pro standardizaci. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 19662:2018. 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 ISO 488 (57 0517) z října 2010 a ČSN ISO 2446 (57 0543) ze srpna 2010.

Národní předmluva

Změny proti předchozím normám

Normy byly spojeny a technicky revidovány.

Souvisící ČSN

ČSN EN ISO 707:2009 (57 0003) Mléko a mléčné výrobky – Návod pro odběr vzorků

ČSN ISO 5725-1:2018 (01 0251) Přesnost (pravdivost a preciznost) metod a výsledků měření – Část 1: Obecné zásady a definice

ČSN ISO 5725-2:2018 (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

ICS 67.100.01

Obsah

Strana

Předmluva.....	5
<b>1.....</b> Předmět normy.....	7
<b>2.....</b> Citované dokumenty.....	7
<b>3.....</b> Termíny a definice.....	7
<b>4.....</b> Podstata zkoušky.....	7
<b>5.....</b> Činidla.....	7
<b>6.....</b> Přístroje.....	8
<b>7.....</b> Vzorkování.....	9
<b>8.....</b> Postup.....	9
<b>8.1.....</b> Příprava zkušební vzorku.....	9

<b>8.2.....</b> Příprava butyrometru a zkušebního podílu.....	9
<b>8.3.....</b> Rozpuštění bílkovin.....	9
<b>8.4.....</b> Odstředění.....	9
<b>8.5.....</b> Odečet.....	9
<b>9.....</b> Vyjádření výsledků.....	10
<b>9.1.....</b> Metoda výpočtu.....	10
<b>9.2.....</b> Preciznost.....	10
<b>9.2.1...</b> Obecně.....	10
<b>9.2.2...</b> Opakovatelnost.....	10
<b>9.2.3...</b> Reprodukovatelnost.....	10
<b>10.....</b> Mléka s obsahem tuku mezi 1,5 g a 3,0 g na 100 ml nebo 100 g a 5,0 g až 6,0 g na 100 ml nebo 100 g.....	10
<b>11.....</b> Protokol o zkoušce.....	10
<b>Příloha A</b> (normativní) Charakteristiky butyrometrů.....	11
<b>Příloha B</b> (normativní) Charakteristiky zátek.....	15
<b>Příloha C</b> (Informativní) Společná	

zkouška.....	17
Bibliografie.....	
.....	18



## DOKUMENT CHRÁNĚNÝ COPYRIGHTEM

© ISO 2018

Veškerá práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být, není-li specifikováno jinak nebo nepožaduje-li se to v souvislosti s její implementací, reprodukována nebo používána v jakékoliv formě nebo jakýmkoliv způsobem, elektronickým ani mechanickým, včetně pořizování fotokopii nebo zveřejňování na internetu nebo intranetu, bez předchozího písemného souhlasu. O souhlas lze požádat buď ISO na níže uvedené adrese, nebo členskou organizaci ISO v zemi žadatele.

ISO copyright office

CP 401 · Ch. de Blandonnet 8

CH-1214 Vernier, Geneva

Tel. + 41 22 749 01 11

Fax +41 22 749 09 47

[copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)

[www.iso.org](http://www.iso.org)

Publikováno ve Švýcarsku

International Dairy Federation

Silver Building · Bd Auguste Reyers 70/B · B-1030 Brussels

Tel. + 32 2 325 67 40

Fax + 32 2 325 67 41

[info@fil-idf.org](mailto:info@fil-idf.org)

[www.fil-idf.org](http://www.fil-idf.org)

# 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](http://www.iso.org/directives)).

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO 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 obdržенých ISO (viz [www.iso.org/patents](http://www.iso.org/patents)).

Jakýkoliv obchodní název použitý v tomto dokumentu se uvádí jako informace pro usnadnění práce uživatelů a neznamena 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](http://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). Je publikován společně ISO a IDF.

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 obdržných ISO (viz [www.iso.org/patents](http://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*. Je publikován společně ISO a IDF.

Všechna práce byla provedena IDF/ISO Projektovou skupinou C21 *Stálého výboru pro Analytické metody a složení* pod záštitou vedoucího projektu, Philippa Trossata (FR).



# 1 Předmět normy

Tento dokument specifikuje metodu acidobutyrometrickou neboli „Gerberovu“ pro stanovení obsahu tuku v mléce. Je použitelný pro plnotučné a částečně odstředěné mléko.

Je rovněž použitelný pro mléko obsahující povolené konzervační látky (dichroman draselný, bronopol).

Nevztahuje se na „formalínové“ mléko ani na mléka, která byla ošetřena homogenizací.

**Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.**