

	Drůbež celá a porcovaná, čerstvá a zmrazená - Metody zkoušení - Stanovení obsahu volné vody	ČSN 57 3100
---	---	-------------

Poultry, not cut in pieces and cuts, fresh and frozen - Methods of testing - Determination of free water content

Volaille entière et découpée, fraîche congelée - Methodes d'essai - Détermination de la teneur en d'eau libre

Geflügel, in ganzem und getranchiert, frischen und tiefgefrorene - Prüfungsmethoden
Freiwassergehaltbestimmung

© Český normalizační institut,

2002

Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

65386

Předmluva

Norma je v souladu s požadavky nařízení 2891/93/EHS

Citované normy

ISO 1442:1997 zavedena v ČSN 57 6021 Metody zkoušení výrobků z masa a sterilovaných pokrmů v konzervách - Stanovení obsahu vody (Referenční metoda)

ISO 937:1978 zavedena v ČSN ISO 937 (57 6023) Maso a masné výrobky - Stanovení obsahu dusíku

(Referenční metoda)

Souvisící normy

ČSN 57 3099 Výrobky z drobných hospodářských zvířat a zvěřiny - Zabitá drůbež

ČSN 68 4063 Čisté chemikálie a činidla - Voda destilovaná

Souvisící právní předpisy

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

Vyhláška Ministerstva zemědělství č.326 /2001 Sb., kterou se provádí § 18 písmena a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb.pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění pozdějších předpisů

Zákon 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) ve, znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

Zpracovatel: Mrazírny Tipa a.s., IČO 255 13541, Marie Hozáková

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Gabriela Dufková

Strana 3

Obsah

	Strana
1 Předmět normy	
.....	
. 4	
2 Normativní odkazy	
.....	4
3 Metoda A -Stanovení množství uvolněné vody ze zmrazených kuřat v průběhu rozmrazování za stanovených podmínek	
.....	4
3.1 Oblast použití	
.....	
.... 4	
3.2 Termíny a definice	

.....	4
3.3 Podstata metody	
.....	
4	
3.4 Přístroje a pomůcky	
.....	4
3.5 Postup	
.....	
..... 5	
3.6 Vyjádření výsledků	
.....	6
3.7 Vyhodnocení výsledků	
.....	6
4 Metoda B-Stanovení množství absorbované vody u kuřat a krůt v průběhu chlazení na jatkách	
.....	
..... 6	
4.1 Oblast použití	
.....	
..... 6	
4.2 Podstata metody	
.....	
6	
4.3 Postup	
.....	
..... 7	
4.4 Vyhodnocení výsledků	
.....	7
5 Metoda C-Stanovení celkového obsahu vody ve zmrazených kuřatech - chemická zkouška	
.....	7
5.1 Oblast použití	
.....	
.... 7	
5.2 Termíny a definice	
.....	7
5.3 Podstata metody	
.....	
7	

5.4	Přístroje a pomůcky	8
5.5	Postup	8
5.6	Vyjádření výsledků	8
6	Metoda D-Stanovení celkového obsahu vody v dělené drůbeži - chemická zkouška	9
6.1	Oblast použití	9
6.2	Příprava vzorků	9
6.3	Podstata metody	10
6.4	Přístroje a pomůcky	10
6.5	Postup	10
6.6	Vyjádření výsledků	10

1 Předmět normy

Tato norma určuje metody stanovení volné vody a stanovení celkového obsahu vody v chlazených nebo zmrazených kuřatech a v porcované drůbeži:

Metoda A - Stanovení množství vody uvolněné při rozmrazování kuřat za stanovených podmínek

Metoda B - Stanovení množství absorbované vody u kuřat a krůt v průběhu chlazení na jatkách

Metoda C - Stanovení celkového obsahu vody ve zmrazených kuřatech - chemická zkouška

Metoda D - Stanovení celkového obsahu vody v dělené drůbeži - chemická zkouška

-- Vynechaný text --