

	Směrnice pro senzorní posuzování ryb a ostatních mořských živočichů v laboratořích	ČSN 57 5001
---	--	--------------------

idt CODEX STAN 31:1999

Guidelines for the sensory evaluation of fish and shellfish in laboratories

© Český normalizační institut,
2003

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

67772

Strana 2

Předmluva

Součástí této normy jsou přílohy A, B a C.

Citované normy

CODEX STAN 190:1995 Quick Frozen Fish Fillets zavedena v ČSN 57 5020 Zmrazené rybí filety

Souvisící normy

ČSN ISO 5492 (56 0030) Senzorická analýza - Slovník

ČSN ISO 8589 (56 0036) Senzorická analýza. Obecná směrnice pro uspořádání senzorního pracoviště

ČSN ISO 3972 (56 0039) Senzorická analýza - Metodologie - Metoda zkoumání citlivosti chuti

ČSN ISO 8587 (56 0033) Metodologie Pořadová zkouška

ČSN ISO 11056 (56 0035) Senzorická analýza - Metodologie - Metoda odhadu magnitudy

ČSN ISO 11036 (56 0034) Senzorická analýza - Metodologie - Profil textury

ČSN ISO 5496 (56 0031) Senzorická analýza - Metodologie - Zaslíbení do problematiky a výcvik posuzovatelů při zjišťování a rozlišování pachů

ČSN ISO 8588 (56 0038) Senzorická analýza - Metodologie - Zkouška „A“ - „ne A“

ČSN ISO 8586-1 (56 0037) Senzorická analýza - Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů - Část 1: Vybraní posuzovatelé

ČSN ISO 8586-2 (56 0037) Senzorická analýza - Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů - Část 2: Experti

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

Vypracování normy

Zpracovatel: Marie Hozáková, IČO 60605596

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

Obsah

Strana

1 Předmět normy

..... 4

2 Normativní odkazy

..... 4

3	Zařízení pro sensorické posuzování.....	4
4	Postupy sensorického posuzování	6
5	Výcvik posuzovatelů	8
Příloha A (normativní) Příklady znaků posuzovaných při sensorickém hodnocení rybích výrobků		
		13
Příloha B (normativní) Příklady metod zkoušení, které je vhodné použít při porovnávání posuzovatelů na vnímání pachů		
		16
Příloha C (normativní) Navržená osnova pro výcvikový kurz posuzovatele sensorického hodnocení ryb a rybích výrobků		
		17
Dodatek 1 Definice některých termínů používaných při sensorické analýze mořských produktů		
		20
Bibliografie		
		23

1 Předmět normy

Tato norma je metodickým pokynem pro sensorické posuzování podle kritérií vycházejících z organoleptických znaků výrobků. Směrnice byla vypracována v souladu s požadavky Codex Alimentarius, ale obsahuje některá ustanovení, která nejsou běžnou součástí norem, i když jsou používána při zkoušení výrobků pro účely potvrzení shody. 1) Tento metodický pokyn je určen pro sensorické posuzování vzorků v laboratoři ke stanovení vad, postupů včetně tepelné úpravy, které nejsou běžně prováděny posuzovatelem v terénu. Technické informace se získávají na laboratorním zařízení určeném pro tyto zkoušky a vyškolenými posuzovateli.

Předmětem normy je zajištění jednotného používání norem na základě doporučení pro účely kontroly, které se týkají především požadovaného zařízení a postupů při sensorickém zkoušení a při provádění sensorických zkoušek.

Pro účely této normy se rybami rozumí ryby s ploutvemi, korýši a měkkýši.

-- Vynechaný text --