

2004

	Jogurt - Stanovení počtu charakteristických mikroorganismů - Technika stanovení počtu kolonií při 37 °C	ČSN ISO 7889 57 1420
---	---	--------------------------------

Yogurt - Enumeration of characteristic microorganisms - Colony-count technique at 37 °C

Yaourt - Dénombrement des micro-organismes caractéristiques - Technique de comptage des colonies à 37 °C

Joghurt - Charakteristische Mikroorganismenzählung - Technik der Kolonienzählung bei 37 °C

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 7889:2003. Mezinárodní norma ISO 7889:2003 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 7889:2003. The International Standard ISO 7889:2003 has the status of a Czech Standard.

© Český normalizační institut,

2004

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

69450

ISO 7218 zavedena v ČSN ISO 7218 (56 0103) Mikrobiologie potravin a krmiv - Všeobecné pokyny pro mikrobiologické zkoušení

ISO 5725-1 zavedena v ČSN ISO 5725-1 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření. Část 1: Obecné zásady a definice

ISO 5725-2 zavedena v ČSN ISO 5725-2 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření. Část 2: Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

ISO 707 převzata do EN ISO 707 zavedené v ČSN EN ISO 707 (57 0003) Mléko a mléčné výrobky - Směrnice pro odběr vzorků

ISO 6887-1 převzata do EN ISO 6887-1 zavedena v ČSN EN ISO 6887-1 (56 0102) Mikrobiologie potravin a živočišných krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění - Část 1: Všeobecné pokyny pro přípravu výchozí suspenze a desetinásobných ředění

ISO 8261 převzata do EN ISO 8261 zavedené v ČSN EN ISO 8261 (56 0111) Mléko a mléčné výrobky - Všeobecné pokyny pro úpravu analytických vzorků, přípravu výchozích suspenzí a desetinásobných ředění pro mikrobiologické zkoušení

IDF 135 Mléko a mléčné výrobky: Charakteristiky shodnosti analytických metod - Pokyny pro postup při kolaboratorní studii

Souvisící ČSN a jiné předpisy

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb., zákona č. 146/2002 Sb. a zákona č. 131/2003 Sb.

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

Národní poznámky

Do normy byla k článku 5.2 doplněna informativní národní poznámka.

Vypracování normy

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

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Deskriptory: yogurt, characteristic microorganisms, colony-count technique, culture media, preparation of test samples.

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Na mezinárodních normách obvykle pracují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být zastoupen v této komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace vládní i nevládní, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Mezinárodní normy jsou navrhovány v souladu s pravidly, uvedenými v ISO/IEC Směrnících, část 2.

Hlavním cílem technických komisí je příprava mezinárodních norem. Návrhy Mezinárodních norem, přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Publikace Mezinárodní normy vyžaduje souhlas nejméně 75 % hlasujících členů ISO.

Je třeba věnovat pozornost tomu, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO není zodpovědná za identifikaci jednotlivých nebo všech takových patentových práv.

ISO 7889/IDF 117 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 *Zemědělské potravinářské výrobky*, subkomisí SC 5 *Mléko a mléčné výrobky* a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF) ve spolupráci s AOAC International.

Strana 4

Obsah

	Strana
1 Předmět normy	
.....	
.. 5	
2 Normativní odkazy	
.....	5
3 Termíny a definice	
.....	5
4 Podstata zkoušky	
.....	

5	Kultivační půdy, ředící roztoky a chemikálie.....	6
6	Přístroje a laboratorní sklo.....	8
7	Odběr vzorků.....	8
8	Příprava zkušebního vzorku.....	9
9	Pracovní postup.....	9
9.1	Příprava zkušebního dílu.....	9
9.2	Mikroskopické vyšetření.....	9
9.3	Příprava primárního ředění.....	9
9.4	Příprava desetinásobných ředění.....	9
9.5	Trvání pracovního postupu.....	9
9.6	Očkování a inkubace.....	9
9.7	Počítání kolonií.....	10
9.8	Potvrzení.....	10
10	Výpočet a vyjádření výsledku.....	10

10.1

Výpočet

..... 10

10.2

Vyjádření výsledků

..... 11

10.3

Příklady výpočtu

.....
11

11

Shodnost

..... 12

11.1

Všeobecně

..... 12

11.2

Opakovatelnost

.....
12

12

Protokol o zkoušce

..... 12

Příloha A (informativní) Poznámky k pracovnímu
postupu..... 13

Literatura

..... 14

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje metodu pro stanovení počtu charakteristických mikroorganismů v jogurtu pomocí techniky počítání kolonií při 37 °C.

Metoda je použitelná pro jogurty, ve kterých jsou přítomny charakteristické živé mikroorganismy (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*).

-- Vynechaný text --