

2005

Máslo, emulze jedlých olejů a roztíratelné tuky - Stanovení obsahu tuku (Referenční metoda)	ČSN EN ISO 17189 57 1604
--	------------------------------------

idt ISO 17189:2003

Butter, edible oil emulsions and spreadable fats - Determination of fat content (Reference method)

Beurre, émulsions d'huile alimentaire et matières grasses tartinables - Détermination de la teneur en matière grasse
(Méthode de référence)

Butter, Butterfett emulsionen und Streichfette - Bestimmung des Fettgehaltes (Referenzverfahren)

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 17189:2003. Evropská norma EN ISO 17189:2003 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 17189:2003. The European Standard EN ISO 17189:2003 has the status of a Czech Standard.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN 17189 (57 1604) z dubna 2004.



© Český normalizační institut, 2005

72904

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

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 17189:2003 do soustavy norem ČSN. Zatím co ČSN EN ISO 17189:2004 převzala EN ISO 17189:2003 schválením k přímému používání jako ČSN, tato norma ji přejímá překladem.

Souvisící právní a jiné předpisy

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

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

ISO 3727-3 zavedena v ČSN EN ISO 3727-3 (57 1603) Stanovení obsahu vody, tukuprosté sušiny a tuku - Část 3: Výpočet obsahu tuku

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

Národní poznámka

Norma ČSN EN ISO 17189:2004 uvádí metodu přímého stanovení obsahu tuku v másle, emulzích jedlých olejů a roztíratelných pomazánkových tucích.

Alternativní metodou je stanovení obsahu tuku v másle nepřímo výpočtem z rozdílu obsahu vody a tukuprosté sušiny uvedené v ČSN EN ISO 3727-3:2003

Vypracování normy

Zpracovatel: Milcom servis a.s., IČ 18628826, Ing. Hana Vachoušková

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Máslo, emulze jedlých olejů a roztíratelné tuky - Stanovení obsahu tuku

(Referenční metoda)

(ISO 17189:2003)

Butter, edible oil emulsions and spreadable fats - Determination of fat content

(Reference method)

(ISO 17189:2003)

Beurre, émulsions d'huile alimentaire et
matières

grasses tartinables - Détermination de la
teneur en

matière grasse (Méthode de référence)

(ISO 17189:2003)

Butter, Butterfett emulsionen und Streichfette

-

Bestimmung des Fettgehaltes

(Referenzverfahren)

(ISO 17189:2003)

Tato evropská norma byla schválena CEN 2003-09-01.

Členové CEN jsou povinni splnit Vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se musí této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací dát status národní normy.

Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru 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, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédsko a Švýcarska.

CEN

Evropský výbor pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Řídicí centrum: rue de Stassart 36, B-1050 Brusel

© 2003 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmikoli prostředky

Ref. č. EN 17189:2003 E

jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Strana 4

Předmluva

Tento dokument (EN ISO 17189:2003) byl připraven technickou komisí ISO/TC 34 „Zemědělské potravinářské výrobky“ ve spolupráci s technickou komisí CEN/TC 302 „Mléko a mléčné výrobky - Odběr vzorků a metody zkoušení“, jejíž sekretariát zajišťuje NEN.

Této evropské normě je nutno nejpozději do března 2004 dát 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 března 2004.

Podle Vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Spojeného království, Španělska, Švédsko a Švýcarska.

Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 17189:2003 byl schválen CEN jako evropská norma bez jakýchkoliv modifikací.

Strana 5

Obsah

Strana

Předmluva

..... 4

1 Předmět normy

.. 6

2 Termíny a definice

..... 6

3 Podstata zkoušky

..... 6

4 Chemikálie

..... 6

5 Přístroje

..... 7

6 Odběr vzorků

.....

..... 7

7 Příprava zkušebních vzorků..... 8

8 Pracovní postup.....

. 8

8.1 Slepé pokusy.....

..... 8

8.1.1 Slepý pokus pro metodu..... 8

8.1.2 Slepý pokus s extrakčním rozpouštědlem..... 8

8.2 Příprava nádoby na jímání tuku..... 8

8.3 Příprava zkušebního dílu zkušebního vzorku..... 8

8.3.1 Máslo a emulze jedlých olejů..... 8

8.3.2 Roztíratelné tuky.....
8

8.4 Stanovení.....
..... 8

9 Výpočet a vyjádření výsledků..... 10

9.1 Výpočet.....
..... 10

9.2 Vyjádření výsledků..... 11

10	
Shodnost	
.....	
.....	11
10.1	Mezilaboratorní
zkoušky.....	
11	
10.2	
Opakovatelnost	
.....	
11	
10.3	
Reprodukovatelnos	
.....	11
11	Protokol o
zkoušce	
.....	11
Příloha A	Slepý pokus pro kontrolu rozpouštědla k extrakci
(normativní).....	12
Příloha B	Výsledky mezilaboratorních zkoušek
(informativní).....	13
Bibliografie	
.....	
.....	15

Strana 6

UPOZORNĚNÍ: Práce podle této mezinárodní normy může zahrnovat použití nebezpečných látek, pracovních operací a přístrojů. Tato norma neuvádí veškeré bezpečnostní problémy spojené s jejím užitím. Je zodpovědností uživatele najít a stanovit vhodné bezpečnostní a zdravotní opatření a určit aplikovatelnost omezujících předpisů před použitím.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje metodu stanovení obsahu tuku v másle, v emulzích jedlých olejů (2.2) a v pomazánkových roztíratelných tucích (margarin, rostlinné pomazánkové tuky, pomazánkové tuky na bázi mléčného tuku a pomazánkové směsné tuky).

-- Vynechaný text --