

2006

Mražené krémy a mléčné zmrzliny - Stanovení obsahu celkové sušiny (Referenční metoda)	ČSN ISO 3728 57 0561
---	--------------------------------

Ice-cream and milk ice - Determination of total solids content (Reference method)

Crème glacée et glace au lait - Détermination de la teneur en matière sèche totale (Méthode de référence)

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 3728:2004. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 3728:2004. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN 57 0106-3 z 1984-05-03.



© Český normalizační institut, 2006
Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

77394

Souvisící normy

ISO 565:1990 zavedena v ČSN ISO 565:1990 Zkušební síta. Kovová tkanina, děrovaný plech a elektroformovaná folie. Jmenovité velikosti otvorů

ISO 707:1997 zavedena v ČSN EN ISO 707:1997 Mléko a mléčné výrobky - Směrnice pro odběr vzorků

Souvisící 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 ČR č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA

Mražené krémy a mléčné zmrzliny -

Stanovení obsahu celkové sušiny (Referenční metoda)

ISO 3728

Druhé vydání

2004-12-01

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle připravují 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 organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech elektrotechnických záležitostech v rámci normalizace.

Předlohy mezinárodních norem jsou zpracovány v souladu s pravidly danými směrnici ISO/IEC, Část 2.

Hlavním úkolem technických komisí je příprava mezinárodních norem. Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas nejméně 75 % z hlasujících členů.

Pozornost je věnována možnosti, že některé z prvků tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO nesmí být činěna odpovědnou za identifikování některých nebo veškerých takových patentových práv.

ISO 3728/IDF 70 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34, *Potravinářské výrobky*, subkomisí SC 5, *Mléko a mléčné výrobky*, a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF), ve spolupráci s AOAC International. Je publikována společně ISO a IDF a samostatně AOAC International.

Toto vydání ISO 3728/IDF 70 ruší a nahrazuje ISO 3728:1977, kde byla provedena menší revize. Byly provedeny jen ediční změny.

Strana 4

Obsah

	Strana
1 Předmět normy 5	
2 Termíny a definice 5	5
3 Podstata zkoušky 5	
4 Přístroje a materiály 5	5
5 Odběr vzorků 5	
6 Příprava zkušebního vzorku..... 5	5
7 Pracovní postup 6	
8 Výpočet a vyjádření výsledků..... 6	6
9 Opakovatelnost 7	
10 Protokol o zkoušce 7	7

Příloha A (informativní) Odběr vzorků.....	8
---	---

Bibliografie	9
--------------------	---

Strana 5

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje referenční metodu stanovení obsahu celkové sušiny mražených krémů, mléčných zmrzlin a podobných výrobků.

-- Vynechaný text --