

2006

Kaseiny a kaseináty - Stanovení obsahu tuku - Vážková metoda (Referenční metoda)	ČSN ISO 5543 57 0112
---	--------------------------------

Caseins and caseinates - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method)

Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence)

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 5543:2004. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 5543:2004. 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 0111-4 z 1979-10-09.



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

77417

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 565:1990 zavedena v ČSN ISO 565:1994 (25 9601) Zkušební síta. Kovová tkanina, děrovaný plech a elektroformovaná folie. Jmenovité velikosti otvorů

ISO 3889 dosud nezavedena

ISO 5550 dosud nezavedena

Souvisící ČSN

ČSN EN ISO 707:1998 (57 0003) 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.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2005 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověřování, zda jsou dodržovány právní předpisy o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA

Kaseiny a kaseináty - Stanovení obsahu tuku -
Vážková metoda (Referenční metoda)

ISO 5543
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 rozepisují 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 patentových práv.

ISO 5543/IDF 127 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34, *Potravinářské výroby*, subkomisí SC 5, *Mléko a mléčné výrobky*, a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF) ve spolupráci s AOAC International.

Toto vydání ISO 5543/IDF 127 ruší a nahrazuje ISO 5543:1986, kde byla provedena menší revize. Byly provedeny pouze ediční změny.

Strana 4

Obsah

	Strana
Úvod	
.....	
..... 5	
1 Předmět normy	
.....	
.. 6	
2 Citované normativní dokumenty.....	6
3 Definice	
.....	
..... 6	
4 Podstata zkoušky	
.....	
6	
5 Chemikálie	
.....	
..... 6	
6 Přístroje a materiály	
.....	
..... 7	
7 Odběr vzorků	
.....	

..... 8

8 Pracovní postup

..... 8

8.1 Příprava zkušební vzorku..... 8

8.2 Zkušební díl zkušební vzorku..... 8

8.3 Slepý pokus

..... 9

8.4 Příprava nádoby na jímání tukové fáze..... 9

8.5 Stanovení

..... 9

9 Výpočet a vyjádření výsledků..... 11

10 Shodnost

..... 12

10.1 Mezilaboratorní zkouška..... 12

10.2 Opakovatelnost

..... 12

10.3 Reprodukovatelnost

..... 12

11 Poznámky k postupu

..... 12

11.1 Slepý pokus pro kontrolu chemikálií..... 12

11.2 Slepý pokus prováděný souběžně se stanovením.....	12
11.3 Zkouška na peroxidy v diethyletheru.....	13
11.4 Diethylether obsahující antioxidanty.....	13
12 Protokol o zkoušce	13
Příloha A (informativní)	14
Bibliografie	17

Strana 5

Úvod

Tato mezinárodní norma byla připravena v rámci zpracování řady metod harmonizovaných v největším možném rozsahu a to pro vážkové stanovení obsahu tuku v mléce, mléčných výrobcích a potravinách s mléčným základem. Z následujících důvodů byla zvolena metoda založená na principu Schmid-Bondzynski-Ratzlaffa (SBR), zahrnující rozpouštění s kyselinou chlorovodíkovou:

- mnoho kaseinů se zcela nerozpustí v amoniaku, buď protože obsahují nebo se skládají z pevných částic nebo protože jsou nerozpustné anebo jsou jen obtížně rozpustné (např. sladký kasein) a tedy nemohou být zkoušeny metodou založenou na principu Röse-Gottlieba (RG), která se používá pro mléko a většinu mléčných výrobků;
- všechny kaseiny a kaseináty, s ohledem na jejich nízký obsah laktózy (méně než 5 % hmotnostních z obsahu sušiny) mohou být zkoušeny podle principu SBR; to má výhodu před Weibullovou metodou s použitím stejného laboratorního zařízení specifikovaného pro RG metodu s tím, že doba trvání je kratší;
- metody založené na SBR principu již našly široké uplatnění v mnoha zemích jako úřední normalizované metody při zkoušení všech kaseinů a kaseinátů.

Strana 6

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje referenční metodu pro stanovení obsahu tuku ve všech typech kaseinů a kaseinátů.

-- Vynechaný text --