

**2007**

Sýry a tavené sýrové výrobky -  
Stanovení obsahu chloridů -  
Potenciometrická titrační metoda

ČSN  
EN ISO 5943

57 1006

idt ISO 5943:2006

Cheese and processed cheese products - Determination of chloride content - Potentiometric titration method

Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en chlorures - Méthode par titrage potentiométrique

Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Chloridgehaltes - Potentiometrisches Titrationverfahren

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 5943:2006. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 5943:2006. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN ISO 5943 (57 1006) ze srpna 2006.



---

## Národní předmluva

### Změny proti předchozí normě

Toto vydání ruší a nahrazuje ISO 5943/IDF 88:2004. V tomto vydání je opravena rovnice pro výpočet obsahu chloridů v článku 9.1.

### Souvisící normy

EN ISO 707:1997 zavedena v ČSN EN ISO 707:1998 (57 0003) Mléko a mléčné výrobky - Směrnice pro odběr vzorků

ISO 5725-1:1994 zavedena v ČSN ISO 5725-1:1997 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření - Část 1: Obecné zásady a definice

ISO 5725-2:1994 zavedena v ČSN ISO 5725-2:1997 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření - Část 2: Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

### Souvisící právní a jiné 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: ČNI, IČ 48135283

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

---

EVROPSKÁ NORMA EUROPEAN STANDARD NORME EUROPÉENNE EUROPÄISCHE NORM	EN ISO 5943 Říjen 2006
---	---------------------------

ICS 67.100.30

Nahrazuje EN ISO 5943:2006

Sýry a tavené sýrové výrobky -  
Stanovení obsahu chloridů -  
Potenciometrická titrační metoda  
(ISO 5943:2006)

Cheese and processed cheese products -  
Determination of chloride content -  
Potentiometric titration method  
(ISO 5943:2006)

Fromages et fromages fondus -  
Détermination de la teneur en chlorures -  
Méthode par titrage potentiométrique  
(ISO 5943:2006)

Käse und Schmelzkäse -  
Bestimmung des Chloridgehaltes -  
Potentiometrisches Titrationsverfahren  
(ISO 5943:2006)

Tato evropská norma byla schválena CEN 2006-08-14.

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, Irsko, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunsko, 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**

© 2006 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmkoli prostředky Ref.

č. EN ISO 5943:2006 E

jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Strana 4

---

### Předmluva

Tento dokument (EN ISO 5943:2006) byl připraven technickou komisí ISO/TC 34 „Zemědělské potravinářské výrobky“ ve spolupráci 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 dubna 2007 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 dubna 2007.

Tento dokument nahrazuje EN ISO 5943:2006.

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, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédsko a Švýcarska.

Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 5943:2006 byl schválen CEN jako evropská norma EN ISO 5943:2006 bez jakýchkoliv modifikací.

Strana 5

---

Obsah

	Strana
<b>1</b> Předmět normy .....	
.. 6	
<b>2</b> Termíny a definice .....	6
<b>3</b> Podstata zkoušky .....	
6	
<b>4</b> Chemikálie .....	
..... 6	
<b>5</b> Přístroje .....	
..... 6	
<b>6</b> Odběr vzorků .....	
..... 7	

<b>7</b>	Příprava zkušebního vzorku.....	7
<b>8</b>	Pracovní postup .....	7
<b>8.1</b>	Zkušební díl zkušebního vzorku.....	7
<b>8.2</b>	Stanovení .....	7
<b>8.3</b>	Slepý pokus .....	7
<b>9</b>	Výpočet a vyjádření výsledků.....	7
<b>9.1</b>	Výpočet .....	7
<b>9.2</b>	Vyjádření výsledků .....	8
<b>10</b>	Shodnost .....	8
<b>10.1</b>	Mezilaboratorní zkouška.....	8
<b>10.2</b>	Opakovatelnost .....	8
<b>10.3</b>	Reprodukovatelnost .....	8
<b>11</b>	Protokol o zkoušce	

---

## Bibliografie

---

..... 9

Strana 6

---

### 1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje potenciometrickou titrační metodu pro stanovení obsahu chloridů v sýrech a tavených sýrových výrobcích.

Metodu je možno použít u všech sýrů a tavených sýrových výrobců, které obsahují více než 0,2 % (hmotnostní podíl) chloridových iontů.

---

**-- Vynechaný text --**