

2007

Sýry a tavené sýrové výrobky - Stanovení obsahu kyseliny citronové - Enzymatická metoda	ČSN P ISO/TS 2963 57 1301
---	-------------------------------------

Cheese and processed cheese products - Determination of citric acid content - Enzymatic method

Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en acide citrique - Méthode enzymatique

Tato předběžná norma je českou verzí technické specifikace ISO/TS 2963:2006. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This prestandard is the Czech version of the Technical Specification ISO/TS 2963:2006. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.



© Český normalizační institut, 2007
Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

79183

Strana 2

Národní předmluva

Upozornění na používání této normy

Tato předběžná česká technická norma přejímá technickou specifikaci ISO/TS 2963:2006 vydanou v souladu se Směrnicemi ISO/IEC, Část 1 a je určena k ověření. Případné připomínky k obsahu normy přijímá Český normalizační institut, Biskupský dvůr 5, 110 02 Praha 1.

Převzetí TS do národních norem členů ISO/IEC není povinné a tato TS nemusí být na národní úrovni převzata jako normativní dokument.

Souvisící ČSN

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

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

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. 882/2004 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

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA
Sýry a tavené sýrové výrobky -
Stanovení obsahu kyseliny citronové -
Enzymatická metoda

ISO/TS 2963
První vydání
2006-05-01

Obsah

Strana

Úvod

..... 5

1 Předmět normy

.....
.. 6

2	Termíny a definice	6
3	Podstata metody	6
4	Chemikálie	6
5	Přístroje a pomůcky	7
6	Odběr vzorků	8
7	Příprava zkušební vzorku	8
8	Pracovní postup	8
8.1	Kontrolní zkoušky	8
8.2	Zkušební díl zkušební vzorku	9
8.3	Slepý pokus s chemikáliemi	9
8.4	Odstranění bílkovin	9
8.5	Stanovení	9
9	Výpočet a vyjádření výsledků	10

9.1 Výpočet	10
9.2 Vyjádření výsledků	10
10 Shodnost	11
10.1 Mezilaboratorní zkouška	11
10.2 Opakovatelnost	11
10.3 Reprodukovatelnost	11
11 Protokol o zkoušce	11
Příloha A (normativní) Pravidla správné výrobní praxe (GLP) k provádění enzymatických analýz	12
Bibliografie	15

Strana 4

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.

Za určitých okolností, zejména pokud jde o naléhavý požadavek trhu na takové dokumenty, je dovoleno, aby technická komise rozhodla publikovat jiné přípustné druhy normalizačního dokumentu:

- ISO Veřejně dostupná specifikace (ISO/PAS) představuje dohodu technických expertů v pracovní skupině ISO a je přijata k zveřejnění pokud je schválena více než 50 % hlasujících členů příslušné komise;
- ISO Technická specifikace (ISO/TS) představuje dohodu technických expertů v pracovní skupině ISO a je přijata k zveřejnění, pokud je schválena 2/3 hlasujících členů příslušné komise.

ISO/PAS nebo ISO/TS se reviduje po třech letech, aby se rozhodlo, zda bude potvrzena na další tři roky, aby se revizí stala normou nebo byla stažena. Pokud ISO/PAS nebo ISO/TS je potvrzena, pak je revidována opět po třech letech a v tomto čase musí být transformována do mezinárodní normy nebo být stažena.

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/TS 2963/IDF/RM 34 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34, *Potravinářské výrobky*, subkomisí SC 5, *Mléko a mléčné výrobky*, a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF). Je publikováno společně ISO a IDF.

Toto vydání ISO/TS 2963/IDF/RM 34 ruší a nahrazuje ISO 2963:1997, které bylo technicky revidováno.

Strana 5

Úvod

Metoda popsaná v ISO 2963:1997 a IDF 34C:1992 nesplnila požadavky zcela validované mezinárodní normy. S ohledem na nedostatek účastníků nemohly být organizovány žádné nové mezilaboratorní zkoušky metody podle ISO 5725-1 a ISO 5725-2, a proto je publikována tato revize jako Technická specifikace/Revidovaná metoda.

Spolehlivé výsledky s enzymatickou metodou budou získány pouze pokud budou důsledně aplikovány pro takové zkoušky pravidla správné laboratorní praxe (GLP). Tato pravidla jsou uvedena v příloze A.

Strana 6

1 Předmět normy

Tato technická specifikace uvádí enzymatickou metodu stanovení obsahu kyseliny citronové v sýrech

a tavených sýrových výrobcích.

-- Vynechaný text --