

2007

Tavené sýry a tavené sýrové výrobky - Výpočet obsahu přidaných citrátových emulgačních činidel a okyselujících/pH regulujících činidel, vyjádřených jako kyselina citronová	ČSN ISO 12082 57 1302
---	-----------------------------

Processed cheese and processed cheese products - Calculation of the content of added citrate emulsifying agents and acidifiers/pH-controlling agents, expressed as citric acid

Fromages fondus - Détermination, par calcul, de la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, á base de citrate, exprimée en acide citrique

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 12082:2006. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of International Standard ISO 12082:2006. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.



ISO/TS 2963/IDF/RM 34 zavedena v ČSN P ISO/TS 2963 (57 1301) Sýry a tavené sýry - Stanovení obsahu kyseliny citrónové - Enzymatická metoda

ISO 5765-1/IDF 79-1 zavedena v ČSN ISO 5765-1 (57 0831) Sušené mléko, sušené zmrzlinové směsi a tavené sýry - Stanovení obsahu laktózy - Část 1: Enzymatická metoda s využitím glukózové poloviny laktózy

ISO 5765-2/IDF 79-2 zavedena v ČSN ISO 5765-2 (57 0831) Sušené mléko, sušené zmrzlinové směsi a tavené sýry - Stanovení obsahu laktózy - Část 2: Enzymatická metoda s využitím galaktózové poloviny laktózy

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

Vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, 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

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA

Tavené sýry a tavené sýrové výrobky - Výpočet obsahu
přidaných citrátových emulgačních činidel a okyselujících/
pH regulujících činidel, vyjádřených jako kyselina citronová

ISO 12082
Druhé vydání
2006-11-15

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních organizací (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle připravují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla technická komise vytvořena, 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 záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Předlohy mezinárodních norem jsou zpracovávány v souladu s pravidly danými směrnici ISO/IEC, část 3.

Hlavním úkolem technických komisí je připravit mezinárodní normy. Návrhy mezinárodních norem

přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas nejméně 75 % z hlasujících členů.

Existuje možnost, že některé z prvků této mezinárodní normy jsou předmětem patentových práv. ISO nesmí být činěna odpovědnou za identifikování některých nebo veškerých takových patentových práv.

Mezinárodní norma ISO 12082/IDF 52 byla vypracována Technickou komisí ISO/TC 34 „*Zemědělské potravinářské výrobky*“, subkomisí SC 5 „*Mléko a mléčné výrobky*“ a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF). Je publikována společně v ISO a IDF.

Toto vydání ISO 12082/IDF 52 ruší a nahrazuje ISO 12082:1997, kde byla provedena menší revize.

Strana 4

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje metodu výpočtu přibližného obsahu přidaných citrátových emulgačních činidel a okyselujících/pH regulujících činidel vyjádřených jako kyselina citronová v tavených sýrech a tavených sýrových výrobcích. Tato metoda je použitelná pro tavené sýry a tavené sýrové výrobky, které neobsahují významnější složky s patrným obsahem kyseliny citronové, jiné než sušené mléko a/nebo sušená syrovátka.

-- Vynechaný text --