

2007

Mléko a mléčné výrobky - Extrakční metody
pro lipidy a složky rozpustné v tuku

ČSN
ISO 14156

57 0553

Milk and milk products - Extraction methods for lipids and liposoluble compounds

Lait et produits laitiers - Méthodes d'extraction des lipides et des composés liposolubles

Milch und Milchprodukten - Extraktion Methoden für Lipiden und liposolubilen Stoffe

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 14156:2001. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of International Standard ISO 14156:2001. 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.

79498

Strana 2

Národní předmluva

Souvisící ČSN

ČSN ISO 3696:1994 (68 4051) Jakost vody pro analytické účely. Specifikace a zkušební metody

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 č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje ve znění vyhlášky č.124/2004 Sb., ve znění vyhlášky č.78/2005 Sb.

Nařízení Komise (ES) č. 213/2001 ze dne 9. ledna 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o metody analýzy a hodnocení jakosti mléka a mléčných výrobků, a kterým se mění nařízení (ES) č. 2771/1999 a (ES) č. 2799/1999

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a ustanovení o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat

Vypracování normy

Zpracovatel: MILCOM a.s., Výzkumný ústav mlékárenský, Praha, IČ 16193296, Ing. Jana Snášelová

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA

Mléko a mléčné výrobky - Extrakční metody pro lipidy
a složky rozpustné v tuku

ISO 14156
První vydání
2001-12-01

Odmítnutí odpovědnosti za manipulaci s PDF souborem

Tento soubor PDF může obsahovat vložené typy písma. V souladu s licenční politikou Adobe lze tento soubor tisknout nebo prohlížet, ale nesmí být editován, pokud nejsou typy písma, které jsou vloženy, používány na základě licence a instalovány v počítači, na němž se editace provádí. Při stažení tohoto souboru přejímají jeho uživatelé odpovědnost za to, že nebude porušena licenční politika Adobe. Ústřední sekretariát ISO nepřejímá za její porušení žádnou odpovědnost.

Adobe je obchodní značka „Adobe Systems Incorporated“.

Podrobnosti o softwarových produktech použitých k vytvoření tohoto souboru PDF lze najít ve Všeobecných informacích, které se vztahují k souboru; parametry, pomocí kterých byl PDF soubor vytvořen, byly optimalizovány pro tisk. Soubor byl zpracován s maximální péčí tak, aby ho členské organizace ISO mohly používat. V málo pravděpodobném případě, tj. když vznikne problém, který se týká souboru, informujte o tom Ústřední sekretariát ISO na níže uvedené adrese.

Všechna práva vyhrazena. Kromě uvedených výjimek nesmí být žádná další část publikace reprodukována nebo použita jakoukoli formou nebo jakýmkoli prostředky, elektronickými nebo mechanickými, včetně fotokopí a mikrofilmu, bez písemného povolení buď ISO nebo IDF na níže uvedené adrese, nebo členské organizace ISO v zemi žadatele.

ISO copyright office

Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20

Tel. + 41 22 749 01 111

Fax + 41 22 749 09 47

E-mail copyright@iso.org

Web www.iso.org

Vydáno ve ©výcarsku

© ISO a IDF 2001 - Všechna práva vyhrazena

Strana 4

Obsah

Strana

1	Předmět normy	
	 6	
2	Termíny a definice	
	 6	
3	Podstata zkoušky	
	 6	
4	Chemikálie	
	 6	
5	Přístroje	
	 6	
6	Odběr vzorků	

.....	7
7 Příprava zkušebního vzorku	7
8 Pracovní postup	8
9 Protokol	9
Bibliografie	10

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 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 alespoň 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 14156/IDF 172 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. Je publikována společně ISO a IDF a samostatně AOAC International.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje metody extrakce nebo separace reprezentativní části tuku, obsahující lipidy a složky rozpustné v tuku mléka a mléčných výrobků.

Metoda je využitelná pro předúpravu vzorků pro metody popsané v ISO 15884 a ISO 15885.

Mělo by být poznamenáno, že volné mastné kyseliny nejsou součástí extrahovaného tuku podle postupu popsaného v metodách pro stanovení obsahu tuku v mléce, zahuštěném mléce, sušených mléčných výrobcích, smetaně a zakysaném mléce.

-- Vynechaný text --