

Jogurt - Stanovení obsahu celkové sušiny (Referenční metoda)	ČSN ISO 13580 57 1422
---	---------------------------------

Yogurt - Determination of total solids content (Reference method)

Yaourt - Détermination de la teneur totale en matières solides (Méthode de référence)

Joghurt - Bestimmung des Gesamttrockenmassengehaltes (Referenz-Verfahren)

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 13580:2005. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of International Standard ISO 13580:2005. 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.

80034

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

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 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

Jogurt - Stanovení obsahu celkové sušiny (Referenční metoda)

ISO 13580

První vydání
2005-05-01

ICS 67.100.99

Obsah

Strana

1 Předmět
normy

.....
.. 6

2 Normativní
odkazy

..... 6

3 Termíny a
definice

..... 6

4 Podstata zkoušky

.....
6

5 Chemikálie

.....
..... 6

6 Přístroje

.....
..... 6

7 Odběr vzorků

.....
..... 7

8 Příprava zkušebního vzorku.....

7

8.1 Bílý jogurt a ochucený jogurt, slazený jogurt.....

7

8.2 Ovocný jogurt

.....
..... 7

9 Pracovní postup

.....
. 7

10 Výpočet a vyjádření výsledků.....

8

11 Shodnost

.....
..... 8

11.1 Mezilaboratorní zkouška.....

8

11.2 Opakovatelnost

.....
.. 8

11.3

Reprodukovatelnost

..... 9

12 Protokol o zkoušce

..... 9

Příloha A (informativní) mezilaboratorní zkouška

10

Bibliografie

..... 11

Strana 4

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 nepřijímá 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.

© ISO a IDF 2005

Všechna práva vyhrazena. Kromě uvedených výjimek nesmí být žádná další část publikace reprodukována nebo použita jakoukoli formou nebo jakýmikoli 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 2005 - Všechna práva vyhrazena

Strana 5

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 elektro-technice.

Předlohy mezinárodních norem jsou zpracovávány v souladu s pravidly danými směrnicemi ISO/IEC část 2.

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 13580/IDF 151 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky*, 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.

Strana 6

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje referenční metodu pro stanovení celkové sušiny bílého, ochuceného, slazeného a ovocného jogurtu.

-- Vynechaný text --