

Jogurt - Stanovení titrační kyselosti - Potenciometrická metoda	ČSN ISO 11869 57 1423
--	---------------------------------

Yogurt - Determination of titratable acidity - Potentiometric method

Yaourt - Détermination de μ acidité titrable - Méthode potentiométrique

Joghurt - Die Bestimmung des Titrationsäuregehalt - Die Potenziometrische Methode

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 11869:1997. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of International Standard ISO 11869:1997. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.



© Český normalizační institut, 2008
Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány
a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

81599

Národní předmluva

Norma Mezinárodní mlékařské federace: IDF 150:1991 Yougurt - Determination of titratable acidity - Potentiometric method

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 pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, v platném znění

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 titrační kyselosti - Potenciometrická metoda

ISO 11869

První vydání
1997-02-15

ICS 67.100.99

Obsah

Strana

Předmluva

..... 5

1 **Předmět**
normy

.....
.. 6

2
Definice

..... 6

3
Princip

..... 6

4
Činidla

..... 6

5
Přístroje

..... 6

6 Odběr
vzorků

..... 6

7 Příprava zkušebního
vzorku..... 7

7.1 Přírodní jogurt nebo ochucený slazený
jogurt..... 7

7.2 Ovocný
jogurt

..... 7

8
Postup

..... 7

9 Výpočet a vyjádření
výsledků..... 7

10
Shodnost

..... 7

Bibliografie

..... 9

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.



DOKUMENT CHRÁNĚNÝ COPYRIGHTEM

© ISO 2008

Veškerá práva vyhrazena. Pokud není specifikováno jinak, nesmí být žádná část této publikace reprodukována nebo používána v jakékoliv formě nebo jakýmkoliv způsobem, elektronickým nebo mechanickým, včetně fotokopíí a mikrofilmů, bez písemného svolení buď od organizace ISO na níže uvedené adrese nebo od členské organizace ISO v zemi žadatele.

ISO copyright office

Case postale 56 · CH-1211 Geneva 20

Tel. + 41 22 749 01 11

Fax + 41 22 749 09 47

E-mail copyright@iso.org

Web www.iso.org

Published in Switzerland

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 elektrotechnice.

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

Mezinárodní norma ISO 11869 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 *Potravinářské výroby*, subkomisí SC 5 *Mléko a mléčné výrobky* ve spolupráci s Mezinárodní mlékařskou federací (IDF) a AOAC International a byla také společně publikována těmito organizacemi.

Strana 6

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje potenciometrickou metodu pro stanovení titrační kyselosti přírodního jogurtu, ochuceného slazeného jogurtu a ovocného jogurtu.

-- Vynechaný text --