

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.100.01 **Listopad 2009**

ČSN
EN ISO 707
57 0003

Mléko a mléčné výrobky – Návod pro odběr vzorků

idt ISO 707:2008

Milk and milk products – Guidance on sampling

Lait et produits laitiers – Lignes directrices pour l'échantillonnage

Milch und Milcherzeugnisse – Leitfaden zur Probenahme

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 707:2008. Překlad byl zajištěn Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 707:2008. It was translated by Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN ISO 707 (57 0003) z února 2009.

Národní předmluva

Změny proti předchozím normám

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 707:2008 do soustavy norem ČSN. Zatímco ČSN EN ISO 707 z února 2009 převzala EN ISO 707:2008 schválením k přímému používání, tato norma ji přejímá překladem.

ČSN EN ISO 707:2009 technicky reviduje ČSN EN ISO 707:1998.

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 7002 dosud nezavedena

Související ČSN

ISO 7218:2007 zavedena v ČSN EN ISO 7218:2008 (56 0103) Mikrobiologie potravin a krmiv – Všeobecné požadavky a doporučení pro mikrobiologické zkoušení

ISO/IEC 17025:2005 zavedena v ČSN EN ISO/IEC 17025:2005 (01 5253) Posuzování shody –

Všeobecné požadavky na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří

Citované 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 pozdějších předpisů

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., IČ 16193296, Ing. Jana Snášelová

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Pleštilová

EVROPSKÁ NORMA EN ISO 707
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM Srpen 2008

ICS 67.100.01 Nahrazuje EN ISO 707:1997

Mléko a mléčné výrobky - Návod pro odběr vzorků

Milk and milk products – Guidance on sampling

Lait et produits laitiers – Lignes directrices
pour l'échantillonnage

Milch und Milcherzeugnisse – Leitfaden
zur Probenahme

Tato evropská norma byla schválena CEN 2008-08-14.

Členové CEN jsou povinni splnit Vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se musí této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací dát status národní normy. Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru nebo u kteréhokoliv člena CEN.

Tato evropská norma existuje ve třech oficiálních verzích (anglické, francouzské, německé). Verze v každém jiném jazyce přeložená členem CEN do jeho vlastního jazyka, za kterou zodpovídá a kterou notifikuje Řídicímu centru, má stejný status jako oficiální verze.

CEN

Evropský výbor pro normalizaci
European Committee for Standardization
Comité Européen de Normalisation
Europäisches Komitee für Normung

Řídící centrum: rue de Stassart 36, B-1050 Brusel

© 2008 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmikoli prostředky Ref. č.
EN ISO 707:2008 E
jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

Předmluva

Tento dokument (EN ISO 707:2008) byl připraven technickou komisí ISO/TC 34 „Zemědělské a potravinářské výrobky“ ve spolupráci s technickou komisí CEN/TC 302 „Mléko a mléčné výrobky – Odběr vzorků a metody zkoušení“, jejíž sekretariát zajišťuje NEN.

Této evropské normě je nutno nejpozději do února 2009 dát status národní normy, a ti buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání a národní normy, které jsou s ní v rozporu, je nutno zrušit nejpozději do února 2009.

Je třeba věnovat pozornost tomu, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. CEN [a/nebo CENELEC] není zodpovědná za identifikaci jednotlivých nebo všech takových práv.

Tento dokument nahrazuje EN ISO 707:1997.

Podle vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 707:2008 byl schválen CEN jako evropská norma EN ISO 707:2008 bez jakýchkoliv modifikací.

Obsah

Strana

Úvod 7

1 Předmět normy 8

2 Citované normativní dokumenty 8

3 Termíny a definice 8

4 Všeobecná opatření 8

5 Přístroje 9

6	Odběr vzorků	11
7	Konzervace vzorků	11
8	Úchova a přeprava vzorků	11
9	Mléko a tekuté mléčné výrobky	12
10	Zahuštěná mléka neslazená, slazená a mléčné koncentráty	15
11	Polotuhé a tuhé mléčné výrobky s výjimkou másla a sýra	17
12	Mražené krémy a polotovary k výrobě mražených krémů a ostatní mražené mléčné výrobky	18
13	Sušené mléko a sušené mléčné výrobky	20
14	Máslo a příbuzné výrobky	21
15	Máselný tuk (máselný olej) a příbuzné výrobky	23
16	Sýry	24
Příloha A	(informativní) Příklady zařízení pro odběr vzorků a tvary vzorků	26
Příloha B	(informativní) Tepelně izolované přepravní boxy pro chlazené, mražené a hlubokomražené vzorky	34
Příloha C	(informativní) Doplnkové informace pro používání tepelně izolovaných přepravních boxů	37
Příloha D	(informativní) Zpráva o odběru vzorků sýrů	38
	Bibliografie	40

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 and IDF 2008

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

Úvod

Odběr vzorků je činnost vyžadující nejvyšší pečlivost; nemůže být proto kladen důraz pouze na získání patřičně reprezentativního vzorku. Popsaný postup odběru vzorků je požadován ISO/IEC 17025 [6], pokud odběr vzorků provádí laboratoře. Popsaný postup se také požaduje pro přípravné kroky odběru vzorků v laboratoři, např. přípravu zkušebních dílů. Postup odběru vzorku je součástí postupu měření, ale není samotným měřením. Proto nepřispívá k nejistotě měření. Odchytky vyplývající z postupu odběru vzorků řízené laboratoří, přispívají k nejistotě daného výsledku a mají být tedy přidány k nejistotě měření. Odkaz [10] je návodem pro tento problém.

Postup popsany v této mezinárodní normě je považován za správnou praxi, která má být, kdykoli je to proveditelné, dodržována. Ačkoliv je důležité stanovit pevná pravidla, jakkoliv jednoznačná a platná ve všech případech, nemohou tato plně pokrýt úsudek, dovednost a zkušenost. Zejména nepředvídané okolnosti mohou vyžadovat některé vhodné úpravy. Pokud jsou pro odběr vzorků dány speciální požadavky a/nebo vyplývají ze specificky prováděné analýzy, měly by být tyto požadavky dodrženy.

Nestejnorodost sýra vyžaduje specifický přístup při odběru vzorků. Nejistota odběru vzorku je hlavně ovlivněna nestejnorodostí vzorku, jeho velikostí a způsobem odběru vzorku.

Existují významné důsledky jak pro mikrobiologické tak i chemické analýzy sýra. Obvykle je sýřenina formována do určitého tvaru a rozměrů a to může ovlivnit další vývoj. Během zrání zformované sýřeniny za obvyklých podmínek, nebo v podmínkách prostředí, kde je řízena vlhkost, teplota a případně složení atmosféry, se vnější sýra vyvine v polozavřenou vrstvu s nižším obsahem vlhkosti, neboli v kůru, která vzniká často při solení v lázni. Kůra působením vlivu gradientu soli v lázni, kyslíku, vysoušení a dalších reakcí získává postupně poněkud rozdílné složení než vnitřek sýra.

Syřidlo a mikroorganismy přidávané jako vybrané kultury nebo dostupné přirozeně, svou enzymatickou a mikrobiologickou aktivitou mění strukturu a složení vnitřní zóny sýra. Navíc jsou mikroorganismy často nehomogenně rozmístěny v celém sýru.

Zrání je ovlivněno skladovací teplotou, dobou, vlhkostí a gradientem soli. Během zrání nebo po něm, kůra sýra může být ošetřena nebo může být přirozeně kolonizována žádoucími kulturami mikroorganismů. Výsledná vrstva, v druhém případě označovaná jako mazová, bude mít další vliv na zrání okrajové zóny. Pro možnost správného rozhodnutí o vzorkovaném materiálu je nezbytná konkrétní znalost zrání sýra. V závislosti na konečném úsudku, musí být rozhodnuto o tom, kde bude vzorek odebrán a jak velké množství je nezbytné.

Z těchto důvodů je ISO 707/IDF 50 napsána více formou návodu než jako „závazná“ norma.

Zkušební vzorky získané metodami popsány v této mezinárodní normě jsou „laboratorní vzorky“ jak je definuje ISO 78-2:1999 [1], 3.1. „Zkušební díl“ získaný těmito popsány metodami je také definován v ISO 78-2:1999 [1], 3.3.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma poskytuje návod k metodám pro odběr vzorků mléka a mléčných výrobků pro mikrobiologickou, chemickou, fyzikální a senzorickou analýzu, s výjimkou automatizovaného nebo

poloautomatizovaného odběru.

POZNÁMKA Viz také odkaz [9].

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.