

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.100.10 **Prosinec 2009**

ČSN
EN ISO 5764
57 0552

Mléko – Stanovení bodu mrznutí – Termistorová kryoskopická metoda (Referenční metoda)

idt ISO 5764:2009

Milk – Determination of freezing point – Thermistor cryoscope method (Reference method)

Lait – Détermination du point de congélation – Méthode au cryoscope a thermistance (Méthode de reference)

Milch – Bestimmung des Gefrierpunktes – Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren)

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 5764:2009. 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 5764:2009. 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 5764 (57 0552) z února 2004.

Národní předmluva

Norma Mezinárodní mlékařské federace: IDF 108:2009 Milk – Determination of freezing point – Thermistor cryoscope method (Reference method)

Změny proti předchozím normám

ČSN EN ISO 5764:2009 ruší a nahrazuje ČSN EN ISO 5764:2004, která byla technicky revidována a rozšířena o použití metody na ovčí a kozí mléko.

Informace o citovaných normativních dokumentech

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

ISO 6091 dosud nezavedena

Související ČSN

ČSN EN ISO 707 (57 0003) Mléko a mléčné výrobky – Návod pro odběr vzorků

ČSN ISO 5725-1 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření – Část 1: Obecné zásady a definice

ČSN ISO 5725-2 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření – Část 2: Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

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 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 5764
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM Květen 2009

ICS 67.100.10 Nahrazuje EN ISO 5764:2002

Mléko - Stanovení bodu mrznutí - Termistorová kryoskopická metoda (Referenční metoda)

Milk – determination of freezing point – Thermistor cryoscope method
(Reference method)

Lait – Détermination du point de congélation – Méthode au
cryoscope a thermistance (Méthode de reference)

Milch – Bestimmung des Gefrierpunktes – Thermistor-Kryosko-
-Verfahren (Referenzverfahren)

Tato evropská norma byla schválena CEN 2009-04-13.

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.

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, Rumunská, Řecko, Slovensko, Slovinsko, Spojeného království, Španělsko, Švédsko a Švýcarsko.

CEN

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

Řídící centrum: avenue Marnix 17, B-1000 Brusel

© 2009 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmkoli prostředky Ref. č. EN ISO 5764:2009 E jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Předmluva

Tento dokument (EN ISO 5764:2009) 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 listopadu 2009 dát status národní normy, a to buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání a národní normy, které jsou s ní v rozporu, je nutno zrušit nejpozději do listopadu 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 5764:2002.

Podle vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, Bulharsko, České republiky, Dánsko, Estonsko, Finsko, Francie, Irsko, Island, Itálie, Kypr, Litva, Lotyšsko, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Německo, Nizozemsko, Norsko, Polsko, Portugalsko, Rakousko, Rumunsko, Řecko, Slovensko, Slovinsko, Spojeného království, Španělsko, Švédsko a Švýcarsko.

Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 5764:2009 byl schválen CEN jako evropská norma EN ISO 5764:2009 bez jakýchkoliv modifikací.

Obsah

Strana

1 Předmět normy 7

2 Citované normativní dokumenty 7

3 Termíny a definice 7

4 Podstata zkoušky 7

5 Chemikálie 7

6 Přístroje 8

7 Odběr vzorků 10

8 Kalibrace termistorového kryoskopu 10

9 Příprava zkušební vzorku 12

10 Pracovní postup 12

11 Výpočet a vyjádření výsledků 13

12 Shodnost 13

13 Protokol o zkoušce 14

Příloha A (informativní) Mezilaboratorní zkouška kravského mléka 14

Příloha B (informativní) Mezilaboratorní zkouška syrového ovčího a kozího mléka 17

Příloha C (informativní) Návod pro aplikaci rutinních termistorových kryoskopických metod 19

Příloha D (informativní) Nastavení hodnoty bodu mrznutí nefalšovaného mléka užívané jako referenční 22

Bibliografie 23

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, na jejichž základě 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, že vznikne problém, který se týká souboru,

informujte o tom Ústřední sekretariát ISO na níže uvedené adrese.



DOKUMENT CHRÁNĚNÝ COPYRIGHTEM

© ISO and IDF 2009

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 organizace ISO, nebo IDF na níže uvedené adrese.

ISO copyright office International Dairy Federation

Case postale 56 · CH-1211 Geneva 20 Diamant Building · Boulevard Auguste Reyers 80 · B-1030 Brussels

Tel. + 41 22 749 01 11 Tel. + 32 2 733 98 88

Fax + 41 22 749 09 47 Fax + 32 2 733 04 13

E-mail copyright@iso.org E-mail info@fil-idf.org

Web www.iso.org Web www.fil-idf.org

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje referenční metodu s použitím termistorového kryoskopu pro stanovení bodu mrznutí syrového kravského mléka, tepelně ošetřeného plnotučného, částečně odstředěného a odstředěného kravského mléka, stejně jako syrového ovčího a kozího mléka.

Bod mrznutí může být použit k odhadu zvodnění mléka. Výpočet množství přidané vody je komplikován denním, sezonním a jiným kolísáním a není předmětem této normy.

Pro původní (nefalšované mléko) nejsou reprezentativní výsledky získané u vzorků, které vykazují titrační kyselost vyšší než 20 ml roztoku hydroxidu sodného o koncentraci 0,1 mol/l na 10 g tukuprosté sušiny.

POZNÁMKA 1 Sterilizace a vakuová pasterizace mohou bod mrznutí ovlivňovat (viz odkaz [5]).

POZNÁMKA 2 Metoda používá přístroje s časovou výdrží na plató. Pro rutinní měření mohou být použity jiné metody s termistorovým kryoskopem, např. postupy s nastaveným časem. Návod pro použití jiných postupů je uveden v Příloze C.

POZNÁMKA 3 Mezní hodnota uvedená pro titrační kyselost v kapitole 1 a 9.2 se týká kravského mléka. Je možné, že mezní hodnoty pro ovčí a kozí mléko jsou vyšší.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.