

# ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.100.10 **Srpen 2010**

**ČSN**  
**ISO 2446**  
57 0543

Mléko – Stanovení obsahu tuku

Milk – Determination of fat content

Lait – Détermination de la teneur en matiere grasse

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 2446:2008. 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 International Standard ISO 2446:2008. 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 ISO 2446 (57 0543) z prosince 2001 a článek 43 ČSN 57 0530 z 1972-05-18.

Národní předmluva

Norma Mezinárodní mlékařské federace: IDF 226:2008 Milk – Determination of fat content

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 1211 zavedena v ČSN EN ISO 1211 (57 0534) Mléko – Stanovení obsahu tuku – Vážková metoda (Referenční metoda)

ISO 488 zavedena v ČSN ISO 488 (57 0517) Mléko – Stanovení obsahu tuku – Butyrometry dle Gerbera

Souvisící ČSN

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

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 (Regulation (EC) No 882/2004), 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 Zvárová

MEZINÁRODNÍ NORMA

Mléko – Stanovení obsahu tuku ISO 2446 Druhé vydání  
2008-09-01

ICS 67.100.10

Obsah

Strana

<b>1</b>	Předmět normy	6
<b>2</b>	Citované normativní dokumenty	6
<b>3</b>	Termíny a definice	6
<b>4</b>	Podstata zkoušky	6
<b>5</b>	Chemikálie	6
<b>6</b>	Přístroje	8
<b>7</b>	Odběr vzorků	10
<b>8</b>	Příprava zkušebního vzorku	10
<b>9</b>	Postup pro plnotučné a částečně odstředěné mléko	10
<b>10</b>	Vyjádření výsledků	11
<b>11</b>	Modifikovaný pracovní postup pro mléko obsahující konzervační prostředky	12
<b>12</b>	Modifikovaný pracovní postup pro mléko, které bylo podrobeno homogenizačnímu procesu (viz poznámka ke kapitole 1)	12
<b>13</b>	Modifikovaný pracovní postup pro odstředěné mléko	13
<b>14</b>	Protokol o zkoušce	13
<b>Příloha A</b>	(normativní) Pracovní postup kontroly pipety na mléko	14

## Národní příloha NA (informativní) Korekce na hmotnostní procenta 16

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 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 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](mailto:copyright@iso.org) E-mail [info@fil-idf.org](mailto:info@fil-idf.org)

Web [www.iso.org](http://www.iso.org) Web [www.fil-idf.org](http://www.fil-idf.org)

Published in Switzerland

### Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Na přípravě mezinárodních norem obvykle pracují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být zastoupen v této komisi. Práce se zúčastňují také mezinárodní organizace, vládní a nevládní, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Mezinárodní normy jsou navrhovány v souladu s pravidly, uvedenými v ISO/IEC Směrnících, část 2.

Hlavním cílem technických komisí je příprava mezinárodních norem. Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Publikace mezinárodní normy vyžaduje souhlas nejméně 75 % členů ISO.

Je třeba věnovat pozornost tomu, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO není zodpovědná za identifikaci jednotlivých nebo všech takových práv.

ISO 2446/IDF 226 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34, *Zemědělské potravinářské výroby*, subkomisí SC 5, *Mléko a mléčné výroby*, a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF). Je publikována společně ISO a IDF.

Druhé vydání ISO 2446/IDF 226 ruší a nahrazuje první vydání (ISO 2446:1976), které bylo v menší míře revidováno.

## 1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje Gerberovu metodu stanovení obsahu tuku v mléce a zahrnuje návod na stanovení odpovídajícího objemu pipety na mléko na stanovení korekcí aplikovaných na výsledky, nemá-li mléko průměrný obsah tuku (viz 6.1). Postup kontroly objemu mléčné pipety je specifikován v Příloze A.

Metodu lze aplikovat na tekuté mléko, plnotučné nebo částečně odstředěné, syrové nebo pasterované. Metodu lze s úpravami a uvedenými detaily dále aplikovat na:

- a. mléko obsahující určitá konzervační činidla (viz kapitola 11);
- b. mléko, které bylo podrobena procesu homogenizace, zejména sterilované mléko a vysokotepečně ošetřené (UHT) mléko (viz kapitola 12);
- c. odstředěné mléko (viz kapitola 13).

**POZNÁMKA** Výsledek získaný postupem specifikovaným v kapitole 12 (upraveno pro mléko podrobené homogenizaci) může být nepatrně vyšší.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.