

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.100.30 **Září 2010**

Sýry – Stanovení obsahu tuku – Van Gulikova metoda

ČSN
ISO 3433
57 1009

heese – Determination of fat content – Van Gulik method

Fromages – Détermination de la teneur en matiere grasse – Méthode Van Gulik

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 3433:2008, corrected version: 2008-12. 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 3433:2008, corrected version: 2008-12. 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 článek 16 normy ČSN 57 0107 z 1965-11-03.

Národní předmluva

Norma mezinárodní mlékařské federace: IDF 222:2008 Cheese – Determination of fat content – Van Gulik method

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 2446 zavedena v ČSN ISO 2446 (57 0543) Mléko – Stanovení obsahu tuku

ISO 3432:2008 zavedena v ČSN ISO 3432:2010 (57 1009) Sýry – Stanovení obsahu tuku – Butyrometr pro Van Gulikovu metodu

Souvisící ČSN

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

ČSN EN ISO 1735 (57 1007) Sýry a tavené sýrové výrobky – Stanovení obsahu tuku – Gravimetrická metoda (Referenční metoda)

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 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 Zvárová

MEZINÁRODNÍ NORMA

Sýry – Stanovení obsahu tuku – Van Gulikova metoda ISO 3433

Druhé vydání

2008-01-15

Opravená verze

2008-12-01

ICS 67.100.10

Obsah

Strana

1 Předmět normy 6

2 Citované normativní dokumenty 6

3 Termíny a definice 6

4 Podstata zkoušky 6

5 Chemikálie 6

6 Přístroje 8

7 Odběr vzorků 9

8 Pracovní postup 9

9 Vyjádření výsledků 10

10 Protokol o zkoušce 10

Bibliografie 11

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 členská 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 jakémkoliv 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 E-mail info@fil-idf.org

Web www.iso.org Web 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 3433/IDF 222 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34, *Zemědělské potravinářské výrobky*, subkomisí SC 5, *Mléko a mléčné výrobky*, a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF). Je publikována společně ISO a IDF.

Druhé vydání ISO 3433/IDF 222 ruší a nahrazuje první vydání (ISO 3433:1975), které bylo v menší míře revidováno.

Tato opravená verze ISO 3433/IDF 222:2008 obsahuje následující opravy:

- a. v kapitole 4, 5.2 (20 výskytů), 6.4 a 8.3.5, byl vymazán „amylalkohol“ a vložen „iso-amylalkohol“;

- b. v 5.2.1, bylo vymazáno „98 %“ a vloženo „99 %“;
- c. v 5.2.1, běžný název „*iso*-amylalkohol“ je nově přiřčen k systémovému názvu „3-methylbutan-1-ol“, zatímco „amylalkohol“ o různých amyl isomerech je formálně přiřčen k „pentan-1-ol“.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje Van Gulikovu metodu stanovení obsahu tuku v sýru jako hmotnostního zlomku.

Metodu lze aplikovat na všechny typy sýrů. Nicméně nemusí dávat úplně uspokojivé výsledky při použití na sýry s plísní uvnitř (modře mramorované sýry).

POZNÁMKA Pro modře mramorované sýry viz poznámka k 8.3.11.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.