

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.100.01 **Říjen 2010**

Mléko a mléčné výrobky – Stanovení obsahu tuku – Obecný návod pro použití
butyrometrických metod

ČSN
ISO 11870
57 0542

Milk and milk products – Determination of fat content – General guidance on the use of butyrometric methods

Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en matière grasse – Lignes directrices générales pour utilisation des méthodes butyrométriques

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 11870:2009. 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 International Standard ISO 11870:2009. 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 ISO 11870 (57 0542) z dubna 2001.

Národní předmluva

Norma Mezinárodní mlékařské federace: IDF 152:2009 Milk – Determination of fat content – General guidance on the use of butyrometric methods

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 2446:2008 zavedena v ČSN ISO 2446:2010 (57 0543) Mléko – Stanovení obsahu tuku

ISO 3433 zavedena v ČSN ISO 3433 (57 1009) Sýry – Stanovení obsahu tuku – Van Gulikova metoda

Souvisící ČSN

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

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

Mléko a mléčné výrobky – Stanovení obsahu tuku – ISO 11870
Obecný návod pro použití butyrometrických metod Druhé vydání
2009-10-01

ICS 67.100.10

Obsah

Strana

Předmluva 5

Úvod 6

1 Předmět normy 6

2 Citované normativní dokumenty 6

3 Podstata zkoušky 6

4 Metody stanovení obsahu tuku 6

5 Chemikálie 6

6 Přístroje 7

7 Odběr vzorků 8

8 Příprava zkušebního vzorku 8

9 Pracovní postup 8

10 Péče o butyrometry 8

11 Zásady validace butyrometrické metody porovnáním s odpovídající referenční metodou 8

Příloha A (normativní) Omezení butyrometrických metod 10

Bibliografie 12

Příloha NA (informativní) Přehled butyrometrických a referenčních metod 13

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 ani IDF 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 a národní komitety IDF 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 a IDF 2009

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.

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 11870/IDF 152 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 11870/IDF 152 ruší a nahrazuje první vydání (ISO 11870:2000), které bylo v menší míře

revidováno.

Úvod

Referenční metody stanovení obsahu tuku v mléce a mléčných výrobcích jsou časově náročné a mají-li být získané výsledky spolehlivé, vyžadují určité zkušenosti.

Butyrometrické techniky jsou aplikačně jednodušší, umožňují rychlé získání obsahu tuků pro různé mléčné výrobky. To je také důvod, proč jsou používány ve velkém měřítku provozními laboratořemi jako rychlometody pro rutinní stanovení.

Předmětem mezinárodních norem jsou dvě acidobutyrometrické metody stanovení obsahu tuku v mléce (Gerberova metoda) a pro stanovení obsahu tuku v sýru (Van Gulikova metoda), které jsou používány v mnoha zemích. Rovněž jsou normalizovány přístroje.

Navíc existují i další butyrometrické metody a butyrometry, které jsou popsány a aplikovány v různých zemích pro další výrobky (smetana, sušené mléko, atd.).

Zatímco pro určité druhy produktů existuje pouze jeden postup jako referenční metoda, toto neplatí v případě butyrometrických metod. V závislosti na státu mohou existovat různé butyrometrické metody pro jednotlivé typy výrobků, což představuje mnoho problémů při harmonizaci takových postupů.

Další problém souvisí s aplikací těchto metod. Samozřejmě, že vývoj nových výrobních technologií vedl k vývoji tolika různých mléčných výrobků, že nelze určit metodu, kterou je možno aplikovat na všechny druhy mléčných výrobků (mléko, sýr, smetana, atd.). Normalizované butyrometrické metody mají široké pole aplikovatelnosti, což již bylo potvrzeno zkouškami.

Tento obecný návod byl připraven v návaznosti na existující mezinárodní normy.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma poskytuje návod na:

- a. existující normalizované metody (referenční i butyrometrické) pro stanovení tuku v různých mléčných výrobcích;
- b. základní principy jakékoli butyrometrické analýzy a hlavní pracovní požadavky;
- c. ověřování platnosti butyrometrické metody ve vztahu k odpovídající referenční metodě.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.