

# ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.100.01 **Listopad 2010**

Fermentované mléčné výrobky – Bakteriální startovací kultury – Charakteristika

**ČSN**  
**ISO 27205**  
57 1424

Fermented milk products – Bacterial starter cultures – Standard of identity

Produits laitiers fermentés – Levains de cultures bactériennes – Norme de composition

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 27205:2010. 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 27205:2010. It was translated by Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Národní předmluva

Související právní předpisy

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (2073/2005/EC), v platném znění

Vypracování normy

Zpracovatel: RNDr. Ljuba Schlemmerová, CSc., IČ 43060927

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

MEZINÁRODNÍ NORMA

Fermentované mléčné výrobky – Bakteriální startovací ISO 27205  
kultury – Charakteristika První vydání  
2010-02-15

Obsah

## Předmluva 5

### 1 Předmět normy 6

### 2 Termíny a definice 6

### 3 Podstata 7

### 4 Popis bakteriálních startovacích kultur 7

#### 4.1 Třídění podle počtu bakteriálních druhů a počtu kmenů 7

#### 4.2 Třídění podle teploty aplikace 7

#### 4.3 Třídění podle fyzické podoby 8

### 5 Základní složení 8

#### 5.1 Všeobecně 8

#### 5.2 Životaschopné bakterie 8

#### 5.3 Kontaminanty 8

### 6 Management kvality a bezpečnosti potravin 9

#### 6.1 Management kvality 9

#### 6.2 Management bezpečnosti potravin 9

#### 6.3 Kvalita výrobku 9

### 7 Informace o výrobku 10

#### 7.1 Značení 10

#### 7.2 Technické údaje 10

### 8 Metody zkoušení 10

## **Příloha A** (informativní) Doporučené metody zkoušení 11

## Bibliografie 14

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 a IDF 2010

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 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](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)

Vydáno ve Švýcarsku

## Předmluva

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

Předlohy mezinárodních norem jsou zpracovávány v souladu s pravidly danými Směrnicemi ISO/IEC, část 2.

Hlavním úkolem technických komisí je příprava mezinárodních norem. Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % z hlasujících členů.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO nelze činit odpovědným za identifikaci libovolného patentového práva nebo všech takových patentových práv.

Mezinárodní norma ISO 27205iIDF 149 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 *Zemědělské potravinářské výrobky*, subkomisí SC 5 *Mléko a mléčné výrobky* a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF). Byla publikována společně ISO a IDF.

Tímto vydáním mezinárodní normy ISO 27205iIDF 149 se ruší a nahrazuje norma IDF 149A:1997, která byla technicky revidována.

### 1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje charakteristiky průmyslově používaných bakteriálních startovacích kultur, což jsou hlavně bakterie mléčného kvašení, ale mohou obsahovat rovněž bifidobakterie a propionibakterie používané k výrobě fermentovaných mléčných výrobků jako jogurtu, zakysané smetany, smetanového zákysu a sýra.

Tato mezinárodní norma neplatí pro bakteriální kultury, které se přidávají jako složka do potravin pouze pro své probiotické vlastnosti.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.