

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.120.10 **Leden 2016**

Maso a masné výrobky - Měření pH - Referenční metoda

ČSN
ISO 2917
57 0166

Meat and meat products - Measurement of pH - Reference method

Viande et produits a base de viande - Mesurage du pH - Méthode de référence

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 2917:1999. 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 2917:1999. It was translated by the Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN 57 0166 z 1984-10-31.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti nahrazované normě (ČSN 57 0166) je tato norma rozvedena do větších podrobností. Je popsána příprava vzorku a jsou zde uvedeny údaje o preciznosti.

Informace o citovaných dokumentech

ISO 3696:1987 zavedena v ČSN ISO 3696:1994 (68 4051) Jakost vody pro analytické účely.
Specifikace a zkušební metody

Souvisící ČSN

ČSN ISO 3100-1 (56 0105) Maso a masné výrobky. Odběr vzorků a příprava analytických vzorků.
Část 1: 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

Vypracování normy

Zpracovatel: Qualiment pobočka ČPS, IČ 539252, Ing. Martin Kubík

Technická normalizační komise: TNK 151 Potraviny

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Kateřina Hanzlová

MEZINÁRODNÍ NORMA

Maso a masné výrobky - Měření pH - Referenční metoda ISO 2917

Druhé vydání

1999-12-15

ICS 67.120.10

Obsah

Strana

1	Předmět normy	5
2	Citované dokumenty	6
3	Definice	6
4	Princip	6
5	Chemikálie	6
6	Přístroje	7
7	Vzorkování	7
8	Příprava zkušebního vzorku	8
9	Postup	8
10	Vyjádření výsledků	9
11	Preciznost	9
12	Protokol o zkoušce	9
	Bibliografie	10



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

Case postale 56 · CH-1211 Geneva 20

Tel. + 41 22 749 01 11

Fax + 41 22 749 09 47

E-mail copyright@iso.org

Web www.iso.org

Published in Switzerland

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětová federace národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle vypracovávají 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 mezinárodní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Návrhy mezinárodních norem jsou vypracovávány v souladu s pravidly danými směrnicemi ISO/IEC, část 3.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % hlasujících členů.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky této mezinárodní normy mohou být předmětem patentových práv. ISO nelze činit odpovědnou za identifikaci jakéhokoliv nebo všech patentových práv.

Mezinárodní normu ISO 2917 vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky*, subkomise SC 6 *Maso, drůbež, ryby, vejce a výrobky z nich*.

Toto druhé vydání zrušuje a nahrazuje první vydání (ISO 2917:1974), které bylo technicky zrevidováno.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje referenční metodu pro měření pH ve všech druzích masa a masných výrobků, včetně drůbežího masa a masných výrobků.

Tato metoda je použitelná pro výrobky, které mohou být homogenizovány, a také jako nedestruktivní měření na celých jatečně upravených tělech, čtvrtích a svalech.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.