



Animal and vegetable fats and oils. Determination of titre

Corps gras d'origines animale et végétale. Détermination du titre

Tier- und Pflanzenfette und -öle. Titerbestimmung

Tato norma je identická s ISO 935:1988.

This standard is identical with ISO 935:1988.

Národní předmluva

Citované normy

ISO 661 zavedena v ČSN ISO 661 Živočišné a rostlinné tuky a oleje - Příprava vzorku (58 8753)

ISO 5555 zavedena v ČSN 58 8752 Živočišné a rostlinné tuky a oleje - Vzorkování (mod ISO 5555)

Další souvisící normy

ČSN 01 8003 Zásady pro bezpečnou práci v chemických laboratořích

Vypracování normy

Zpracovatel: NORMEX Praha, IČO 18949789, Ing. Marie Kadlecová

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

© Český normalizační institut, 1995

18851

Strana 2

Strana 3

ŽIVOČIŠNÉ A ROSTLINNÉ TUKY A OLEJE - STANOVENÍ TITRU ISO 935

První vydání

1988-01-15

MDT 664.3:536.421.4.08

Deskriptory: agricultural products, animal fats, vegetable fats, animal oils, vegetable oils, tests, determination, solidification point.

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních organizací (členů ISO). Na mezinárodních normách pracují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla zřízena technická komise, má právo být zastoupen v této technické komisi. Mezinárodní organizace vládní i nevládní se ve spolupráci s ISO také účastní na této práci.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi jsou rozeslány členským zemím ke schválení před tím, než jsou Radou ISO přijaty jako mezinárodní normy ISO. Přijetí mezinárodní normy vyžaduje souhlas nejméně 75 % hlasujících členů.

Mezinárodní norma ISO 935 byla vypracována Technickou komisí ISO/TC 34, Zemědělské potravinářské produkty.

Ruší a nahrazuje ISO doporučení R 935:1969, na základě kterého byla provedena technická revize.

Uživatelé se upozorňují, že všechny mezinárodní normy podléhají revizím a jakékoliv odkazy na jiné mezinárodní normy uvedené v této normě zahrnují jejich poslední vydání, pokud není uvedeno jinak.

1 Předmět normy

Tato norma specifikuje metodu pro přípravu ve vodě nerozpustných mastných kyselin živočišných a rostlinných tuků a olejů a stanovení jejich bodu tuhnutí, který je smluvně nazýván titr tuku nebo oleje.

Metoda není použitelná pro tuky a oleje, jejichž titr je nižší než 30 °C.

-- Vynechaný text --