

Živočišné a rostlinné tuky a oleje - Stanovení peroxidového čísla - Jodometrické (vizuální) stanovení koncového bodu

ČSN
EN ISO 3960
58 8765

idt ISO 3960:2007, Corrected version:2009-05

Animal and vegetable fats and oils – Determination of peroxide value – Iodometric (visual) endpoint determination

Corps gras d'origines animale et végétale – Détermination de l'indice de peroxyde – Détermination avec point d'arrêt iodométrique

Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Peroxidzahl – Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 3960:2010. 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 European Standard EN ISO 3960:2010. 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 EN ISO 3960 (58 8765) ze září 2010.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 3960:2010 do soustavy norem ČSN. Zatímco ČSN EN ISO 3960 ze září 2010 převzala EN ISO 3960:2010 schválením k přímému používání jako ČSN, tato norma ji přejímá překladem.

Informace o citovaných dokumentech

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

Související ČSN

ČSN ISO 3976:2006 (57 0550) Mléčný tuk – Stanovení peroxidového čísla

ČSN EN ISO 5555:2001 (58 8752) Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Odběr vzorků

ČSN ISO 5725-1:1994 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření – Část 1: Obecné zásady a definice

ČSN ISO 5725-2:1994 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření – Část 2: Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

ČSN EN ISO 27107 (58 8778) Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Stanovení peroxidového čísla – Potenciometrické stanovení koncového bodu

Vypracování normy

Zpracovatel: Kateřina Šléglová, IČ 76130509

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

EVROPSKÁ NORMA EN ISO 3960
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM Duben 2010

ICS 67.200.10 Nahrazuje EN ISO 3960:2008

Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Stanovení peroxidového čísla –
Iodometrické (vizuální) stanovení koncového bodu
(ISO 3960:2007, opravená verze 2009-05-15)

Animal and vegetable fats and oils – Determination of peroxide value –
Iodometric (visual) endpoint determination
(ISO 3960:2007, corrected version 2009-05-15)

Corps gras d'origines animale et végétale –
Détermination de l'indice de peroxyde –
Détermination avec point d'arrêt iodométrique
(ISO 3960:2007, version corrigée 2009-05-15)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung
der Peroxidzahl – Iodometrische (visuelle)
Endpunktbestimmung
(ISO 3960:2007, korrigierte Fassung 2009-05-15)

Tato evropská norma byla schválena CEN dne 2010-03-13.

Členové CEN jsou povinni splnit vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací uděluje status národní normy.
Aktualizované seznamy a biblio-
grafické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru CEN-CENELEC nebo u kteréhokoliv člena CEN.

Tato evropská norma existuje ve třech oficiálních verzích (anglické, francouzské, německé). Verze v každém jiném jazyce přeložená členem CEN do jeho vlastního jazyka, za kterou zodpovídá a kterou notifikuje Řídicímu centru CEN-CENELEC, má stejný status jako oficiální verze.



Evropský výbor pro normalizaci
European Committee for Standardization
Comité Européen de Normalisation
Europäisches Komitee für Normung

Řídící centrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brusel

© 2010 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmkoli prostředky Ref. č.
EN ISO 3960:2010 E
jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

Předmluva

Text ISO 3960:2007, opravená verze 2009-05-15 byl vypracován technickou komisí ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky* Mezinárodní organizace pro normalizaci (ISO) a byl převzat jako EN ISO 3960:2010 technickou komisí CEN/TC 307 *Olejnata semena, rostlinné a živočišné tuky a oleje a jejich vedlejší produkty – Metody odběru vzorků a analýzy*, jejíž sekretariát zajišťuje AFNOR.

Této evropské normě je nutno nejpozději do října 2010 udělit status národní normy, a to buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání, a národní normy, které jsou s ní v rozporu, je nutno zrušit nejpozději do října 2010.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. CEN [a/nebo CENELEC] nelze činit odpovědným za identifikaci jakéhokoli nebo všech patentových práv.

Tento dokument nahrazuje EN ISO 3960:2008.

Podle vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

Oznámení o schválení

Text ISO 3960:2007, opravená verze 2009-05-15 byl schválen CEN jako EN ISO 3960:2010 bez jakýchkoliv modifikací.

Obsah

Strana

Úvod 6

1 Předmět normy 7

2 Citované dokumenty 7

3 Termíny a definice 7

4 Princip 7

5 Chemikálie 7

6 Přístroje 8

7 Vzorkování 9

8 Příprava zkušebního vzorku 9

9 Postup 9

10 Výpočet a vyjádření výsledků 11

11 Preciznost metody 11

12 Protokol o zkoušce 11

Příloha A (informativní) Výsledky mezilaboratorní zkoušky 12

Bibliografie 13

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje metodu pro jodometrické stanovení peroxidového čísla živočišných a rostlinných tuků a olejů pomocí vizuálního stanovení koncového bodu. Peroxidové číslo je měřítkem množství chemicky vázaného kyslíku na olej nebo tuk jako peroxidy, zejména hydroperoxidy.

Metoda je použitelná pro všechny živočišné a rostlinné tuky a oleje, mastné kyseliny a jejich směsi s hodnotami peroxidového čísla od 0 meq do 30 meq (miliekvivalentů) aktivního kyslíku na kilogram. Je také použitelná pro margaríny a roztíratelné tuky s různým obsahem vody. Metoda není vhodná pro mléčné tuky a není použitelná pro lecitiny.

Je třeba poznamenat, že peroxidové číslo je dynamický parametr, jehož hodnota je závislá na historii vzorku. Kromě toho stanovení peroxidového čísla je vysoce empirický postup a získané hodnoty jsou závislé na hmotnosti vzorku. Je třeba zdůraznit, že vzhledem k předepsané hmotnosti vzorku, získané hodnoty peroxidového čísla mohou být lehce nižší než ty získané při nižších hmotnostech vzorku.

POZNÁMKA 1 Upřednostňovaná metoda pro jodometrické stanovení hodnoty peroxidového čísla pro mléčné tuky je specifikována v ISO 3976.

POZNÁMKA 2 Metoda pro potenciometrické stanovení hodnoty peroxidového čísla je uvedena v ISO 27107.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.