

Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Stanovení čísla zmydlení

ČSN
EN ISO 3657
58 0132

idt ISO 3657:2013

Animal and vegetable fats and oils – Determination of saponification value

Corps gras d'origines animale et végétale – Détermination de l'indice de saponification

Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Verseifungszahl

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 3657:2013. 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 3657:2013. 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 3657 (58 0132) z prosince 2013.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 3657:2013 do soustavy norem ČSN. Zatímco ČSN EN ISO 3657 z prosince 2013 převzala EN ISO 3657:2013 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

Souvisící ČSN

ČSN EN ISO 5555:2002 (58 8752) Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Odběr vzorků

ČSN ISO 5725-1:1997 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření – Část 1: Obecné zásady a definice

ČSN ISO 5725-2:1997 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření – Část 2: Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

ČSN ISO 5508:1994 (58 8766) Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Analýza methylesterů mastných kyselin
plynovou chromatografií

ČSN EN ISO 12966-2:2011 (58 8767) Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Plynová chromatografie methylesterů mastných kyselin – Část 2: Příprava methylesterů mastných kyselin

ČSN EN ISO 12966-3:2010 (58 8731) Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Plynová chromatografie methylesterů mastných kyselin – Část 3: Příprava methylesterů pomocí hydroxidu trimethylsulfonia (TMSH)

Vypracování normy

Zpracovatel: Kateřina Šléglová, IČ 76130509

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

EVROPSKÁ NORMA EN ISO 3657
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM Červenec 2013

ICS 67.200.10 Nahrazuje EN ISO 3657:2003

Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Stanovení čísla zmydlnění
(ISO 3657:2013)

Animal and vegetable fats and oils – Determination of saponification value
(ISO 3657:2013)

Corps gras d'origines animale et végétale – Détermination de l'indice de saponification (ISO 3657:2013)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Verseifungszahl (ISO 3657:2013)
--	---

Tato evropská norma byla schválena CEN dne 2013-07-05.

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 bibliografické 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

© 2013 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmikoli prostředky Ref. č.

EN ISO 3657:2013 E

jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

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

Předmluva

Tento dokument (EN ISO 3657:2013) vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky* ve spolupráci s 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 ledna 2014 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 ledna 2014.

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

Tento dokument nahrazuje EN ISO 3657:2003.

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

Oznámení o schválení

Tento text ISO 3657:2013 byl schválen CEN jako EN ISO 3657:2013 bez jakýchkoliv modifikací.

Obsah

Strana

1 Předmět normy 6

2 Citované dokumenty 6

3 Termíny a definice 6

4 Princip 6

5 Chemikálie 6

6 Přístroje 7

7 Vzorkování 7

8 Příprava zkušebního vzorku 7

9 Postup 7

9.1 Zkušební podíl 7

9.2 Stanovení 8

9.3 Slepá zkouška 8

10 Vyjádření výsledků 8

11 Preciznost 8

11.1 Výsledky mezilaboratorní zkoušky 8

11.2 Opakovatelnost 8

11.3 Reprodukovatelnost 8

12 Protokol o zkoušce 8

Příloha A (informativní) Výsledky mezilaboratorní zkoušky 10

Příloha B (informativní) Výpočet čísla zmydlnění z údajů o složení mastných kyselin 11

Bibliografie 14

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje metodu pro stanovení čísla zmydlnění živočišných a rostlinných tuků a olejů. Číslo zmydlnění je měřítkem volných a esterifikovaných kyselin přítomných v tucích a mastných kyselinách.

Metoda je použitelná pro rafinované a surové rostlinné a živočišné tuky.

Pokud jsou přítomny minerální kyseliny, výsledky poskytnuté touto metodou nejsou použitelné, když nejsou minerální kyseliny stanoveny samostatně.

Číslo zmydlnění se může také vypočítat z hodnot mastných kyselin získaných pomocí analýzy kapalinovou chromatografií, jak je uvedeno v příloze B. Pro tento výpočet je třeba se ujistit, že vzorek neobsahuje velké nečistoty nebo není tepelně degradován.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.