

Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Stanovení čísla kyselosti a kyselosti

ČSN
EN ISO 660
58 8756

idt ISO 660:2009

Animal and vegetable fats and oils – Determination of acid value and acidity

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

Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Säurezahl und der Azidität

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 660:2009. 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 660:2009. 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 660 (58 8756) z listopadu 2009.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 660:2009 do soustavy norem ČSN. Zatímco ČSN EN ISO 660 z listopadu 2009 převzala EN ISO 660:2009 schválením k přímému používání jako ČSN, tato norma ji přejímá překladem.

Informace o citovaných

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

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

Související ČSN

ČSN EN ISO 385 (70 4129) Laboratorní sklo – Byřety

ČSN ISO 1042 (70 4105) Laboratorní sklo – Odměrné baňky s jednou ryskou

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

ČSN ISO 5725 (všechny části) (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření

Vypracování normy

Zpracovatel: Kateřina Šléglová, IČ 76130509

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

EVROPSKÁ NORMA EN ISO 660
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM Červen 2009

ICS 67.200.10 Nahrazuje EN ISO 660:1999

Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Stanovení čísla kyselosti a kyselosti
(ISO 660:2009)

Animal and vegetable fats and oils – Determination of acid value and acidity
(ISO 660:2009)

Corps gras d'origines animale et végétale – Détermination
de l'indice d'acide et de l'acidité
(ISO 660:2009)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle –
Bestimmung der Säurezahl und der Azidität
(ISO 660:2009)

Tato evropská norma byla schválena CEN dne 2009-05-20.

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

Řídicí centrum CEN-CENELEC: Avenue Marnix 17, B-1000 Brusel

© 2009 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmkoli prostředky Ref. č.
EN ISO 660:2009 E
jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa,

Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunská, Řecko, Slovensko, Slovinsko, Spojeného království, Španělsko, Švédsko a Švýcarsko.

Předmluva

Tento dokument (EN ISO 660:2009) vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky* ve spolupráci s technickou komisí CEN/TC 307 *Olejnatá 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 prosince 2009 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 prosince 2009.

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 660:1999.

Podle vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, Bulharsko, České republiky, Dánsko, Estonsko, Finsko, Francie, Irsko, Island, Itálie, Kypr, Litva, Lotyšsko, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Německo, Nizozemska, Norsko, Polsko, Portugalsko, Rakousko, Rumunsko, Řecko, Slovensko, Slovinsko, Spojeného království, Španělsko, Švédsko a Švýcarsko.

Oznámení o schválení

Text ISO 660:2009 byl schválen CEN jako EN ISO 660:2009 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 zkušební vzorku 8
- 9** Postup 8
- 10** Výpočet 9
- 11** Preciznost 10

12 Protokol o zkoušce 10

Příloha A (informativní) Výsledky mezilaboratorních zkoušek 11

Bibliografie 13

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje tři metody (dvě titrační a jednu potenciometrickou) pro stanovení kyselosti v živočišných a rostlinných tucích a olejích, dále jen tuky. Kyselost se přednostně vyjadřuje jako číslo kyselosti nebo případně jako běžně vypočítaná kyselost.

Tato mezinárodní norma je použitelná pro rafinované nebo surové rostlinné nebo živočišné tuky a oleje, mastné kyseliny tuků pro výrobu mýdla nebo technické mastné kyseliny. Metody nejsou použitelné pro vosky.

Vzhledem k tomu, že metody nejsou zcela specifické, nemohou se použít pro rozlišení mezi minerálními kyselinami, volnými mastnými kyselinami a dalšími organickými kyselinami. Číslo kyselosti proto také zahrnuje jakékoli mastné minerální kyseliny, které mohou být přítomny.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.