

Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Stanovení peroxidového čísla – Potenciometrické stanovení koncového bodu

ČSN  
EN ISO 27107  
58 8778

idt ISO 27107:2008, Corrected version:2009-05

Animal and vegetable fats and oils – Determination of peroxide value – Potentiometric end-point determination

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

Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Peroxidzahl – Potentiometrische Endpunktbestimmung

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 27107:2010. 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 27107:2010. 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 27107 (58 8778) ze září 2010.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 27107:2010 do soustavy norem ČSN. Zatímco ČSN EN ISO 27107 ze září 2010 převzala EN ISO 27107:2010 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 zkušebního vzorku

Souvisící ČSN

ČSN EN ISO 3960 (58 8765) Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Stanovení peroxidového čísla – Jodometrické (vizuální) stanovení koncového bodu

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

ČSN EN ISO 5555 (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

Vypracování normy

Zpracovatel: Kateřina Šléglová, IČ 76130509

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

EVROPSKÁ NORMA EN ISO 27107

EUROPEAN STANDARD

NORME EUROPÉENNE

EUROPÄISCHE NORM Duben 2010

ICS 67.200.10 Nahrazuje EN ISO 27107:2008

Živočišné a rostlinné tuky a oleje – Stanovení peroxidového čísla – Potenciometrické stanovení koncového bodu  
(ISO 27107:2008, opravená verze 2009-05-15)

Animal and vegetable fats and oils – Determination of peroxide value – Potentiometric end-point determination  
(ISO 27107:2008, corrected version 2009-05-15)

Corps gras d'origines animale et végétale – Détermination de l'indice de peroxyde – Détermination avec point d'arrêt potentiométrique  
(ISO 27107:2008, version corrigée 2009-05-15)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Peroxidzahl – Potentiometrische Endpunktbestimmung  
(ISO 27107:2008, 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 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**

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 27107:2008, 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 27107:2010 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 jakéhokoliv nebo všech patentových práv.

Tento dokument nahrazuje EN ISO 27107: 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 27107:2008, opravená verze 2009-05-15 byl schválen CEN jako EN ISO 27107:2010 bez jakýchkoliv modifikací.

## Obsah

Strana

### Úvod 6

### 1 Předmět normy 6

### 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 10

## **11** Preciznost 11

## **12** Protokol o zkoušce 11

## **Příloha A** (informativní) Příklady potenciometrických titračních křivek 12

## **Příloha B** (informativní) Výsledky mezilaboratorní zkoušky 13

## Bibliografie 14

### 1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje metodu potenciometrického stanovení koncového bodu peroxidového čísla živočišných a rostlinných tuků a olejů, v miliekvivalentech aktivního kyslíku na kilogram.

Tato metoda je použitelná pro všechny živočišné a rostlinné tuky a oleje, pro mastné kyseliny a jejich směsi s peroxidovým číslem od 0 meq do 30 meq aktivního kyslíku na kilogram. Tato metoda je také použitelná pro margaríny a tuky s různým obsahem vody. Tato metoda není použitelná pro mléčné tuky nebo lecitin.

**POZNÁMKA** Metoda jodometrického (vizuálního) stanovení peroxidového čísla je uvedena v ISO 3960. Pro mléčné tuky je metoda uvedena v ISO 3976.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.