


2003

	Materiály a předměty určené pro styk s potravinami - Plasty - Metody zkoušení pro stanovení tukového kontaktu	ČSN EN 14481 64 7130
---	---	----------------------------

Materials and articles in contact with foodstuffs - Plastics - Test methods for the determination of fatty contact

Matériaux et articles en contact avec les denrées alimentaires - Plastiques - Méthodes d'essai pour la détermination d'un contact gras

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Prüfverfahren zur Bestimmung des fettigen Kontaktes

Tato norma je českou verzí evropské EN 14481:2003. Evropská norma EN 14481:2003 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the European Standard EN 14481:2003. The European Standard EN 14481:2003 has the status of a Czech Standard.

© Český normalizační institut,
2003

Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

69086

Národní předmluva

Citované předpisy

Směrnice (Rady) 85/572/EEC (EU) 85-12-19, kterou se stanoví seznam simulantů pro použití při zkoušení migrace složek materiálů a předmětů z plastů určených pro styk s potravinami

V České republice jsou tyto směrnice zavedeny zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů a ve vyhlášce Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určených pro styk s potravinami a pokrmami

Související právní předpisy

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, v platném znění

Vypracování normy

Zpracovatel: Institut pro testování a certifikaci, IČO 47910381, Ing. Marie Bačáková

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Gabriela ©imonová

Strana 3

EVROPSKÁ NORMA EUROPEAN STANDARD NORME EUROPÉENNE EUROPÄISCHE NORM	EN 14481 Květen 2003
---	-------------------------

ICS 67.250; 83.080.01

Materiály a předměty určené pro styk s potravinami - Plasty - Metody zkoušení pro stanovení tukového kontaktu
Materials and articles in contact with foodstuffs - Plastics - Test methods for the determination of fatty contact

Matériaux et articles en contact avec les denrées alimentaires - Plastiques - Méthodes d'essai pour la détermination d'un contact gras

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Prüfverfahren zur Bestimmung des fettigen Kontaktes

Tato evropská norma byla schválena CEN 2003-01-09.

Členové CEN jsou povinni splnit Vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se musí této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací dát status národní normy. Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru 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, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, České republiky, Dánska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Lucemburska, Malty, Maďarska, Německa, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Spojeného království, Španělska, Švédsko a Švýcarska.

CEN

Evropský výbor pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Řídící centrum: rue de Stassart 36, B-1050 Brusel

© 2003 CEN. Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmkoli prostředky Ref. č.

prEN 14481:2003 E

jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Strana 4

Předmluva

Tento dokument (EN 14481:2002) byl vypracován technickou komisí CEN/TC 194 „Nádobí určené pro styk s potravinami“, jejíž sekretariát řídí BSI.

Této evropské normě je nutno nejpozději do listopadu 2003 dát 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 listopadu 2003.

Tato evropská norma byla vypracována na základě mandátu, který CEN udělila Evropská Komise a Evropské sdružení volného obchodu.

Tato evropská norma obsahuje informativní přílohu A.

Podle Vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, České republiky, Dánska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Lucemburska, Malty, Maďarska, Německo, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakousko, Řecko, Slovensko, Spojeného království, Španělsko, Švédsko a Švýcarsko.

Strana 5

Obsah

Strana

Úvod

.....
..... 6

1	Předmět normy	
	..	7	
2	Princip	
	7	
3	Chemikálie	
	7	
4	Přístroje	
	8	
5	Příprava standardů a vzorků.....		8
5.1	Příprava standardů	8
5.2	Příprava vzorků	
	... 8		
6	Analýza HPLC	
	... 10		
6.1	Kalibrační standardy	10
6.2	Analýza	
	10	
6.3	Kalibrační graf	
	.. 10		
6.4	Kontrola	

.....	10
7 Vyjádření výsledků	11
7.1 Metoda výpočtu	11
7.2 Interpretace	11
7.3 Provedení metody	11
8 Protokol o zkoušce	12
Příloha A (informativní) Typický HPLC chromatogram standardu 1,4-difenyl -1,3 butadien a 1,6-difenyl - 1,3,5-hexatrien.....	13
Příloha ZA (informativní) Vztah této evropské normy ke směrnici Rady 85/572/EEC.....	14
Bibliografie	15

Úvod

Zkouška migrace simulantem D (olivový olej nebo náhrada) nemusí být provedena u určitých typů potravin za předpokladu, že lze dokázat odpovídající zkouškou, že u těchto potravin nedochází k tukovému kontaktu s plasty. V tomto dokumentu je uvedena metoda, která se používá pro stanovení tukového kontaktu s plasty.

POZNÁMKA 1 Typy potravin jsou specifikovány ve směrnici Rady 85/572/EEC [1].

POZNÁMKA 2 Pokyny pro výběr podmínek a metod zkoušení celkové migrace a specifické migrace složek z plastů do potravin a simulantů potravin, stanovení složek v plastech a výběr podmínek pro vystavení simulantů potravin je uveden v normách EN 1186-1 a EN 13130-1.

Strana 7

1 Předmět normy

Tato část evropské normy specifikuje metodu zkoušení pro stanovení tukového kontaktu a je použitelná pro všechny potraviny. Zkoušení některých potravin může vyžadovat modifikace této metody. Metoda je použitelná pro podmínky kontaktu od -20 °C do 100 °C.

-- Vynechaný text --