

# ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.250, 97.040.60

Srpen

2005

Materiály a předměty určené pro styk s potravinami - Příbory a stolní nádobí - Část 5: Specifikace metody zkoušení příboru na ostrost a zachování ostří	ČSN EN ISO 8442-5 94 4805
---	---------------------------------

idt ISO 8442-5:2004

Materials and articles in contact with foodstuffs - Cutlery and table holloware - Part 5 : Specification for sharpness and edge retention test of cutlery

Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Coutellerie et orfèvrerie de table - Partie 5: Spécification du tranchant et essai de conservation du tranchant

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Schneidwaren und Tafelgeräte - Teil 5: Festlegung der Schneidfähigkeit und Prüfung der Kantenbeständigkeit

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 8442-5:2004. Evropská norma EN ISO 8442-5:2004 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 8442-5:2004. The European Standard EN ISO 8442-5:2004 has the status of a Czech Standard.



© Český normalizační institut, 2005

**73752**

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

Národní předmluva

Vypracování normy

Zpracovatel: INLOG, Praha, IČ 16494075, Ing. Rudolf Kalina, CSc.

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Eva Čejková

EVROPSKÁ NORMA	EN ISO 8442-5
EUROPEAN STANDARD	Prosinec 2004
NORME EUROPÉENNE	
EUROPÄISCHE NORM	

ICS 67.250; 97.040.60

Materiály a předměty určené pro styk s potravinami -

Přístroje a stolní nádobí -

Část 5: Specifikace metody zkoušení příboru na ostrost a zachování ostří  
(ISO 8442-5:2004)

Materials and articles in contact with foodstuffs - Cutlery and table holloware -

Part 5: Specification for sharpness and edge retention test of cutlery  
(ISO 8442-5:2004)

Matériaux et objets en contact avec les  
denrées  
alimentaires - Coutellerie et orfèvrerie de  
table -  
Partie 5: Spécification du tranchant et essai  
de  
conservation du tranchant  
(ISO 8442-5:2004)

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit  
Lebensmitteln - Schneidwaren und  
Tafelgeräte -  
Teil 5: Festlegung der Schneidfähigkeit und  
Prüfung der Kantenbeständigkeit  
(ISO 8442-5:2004)

Tato evropská norma byla schválena CEN 2002-10-10.

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, Estonska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédsko a Švýcarska.

# CEN

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

**Řídicí centrum: rue de Stassart 36, B-1050 Brusel**

© 2004 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmikoli prostředky  
č. EN ISO 8442-5:2004

Ref.

jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Strana 4

---

Obsah

Strana

<b>1</b>	Předmět normy ..... .. 6	
<b>2</b>	Termíny a definice ..... 6	6
<b>3</b>	Zkoušení ..... ..... 7	
<b>4</b>	Princip ..... ..... 8	
<b>5</b>	Zkušební medium ..... 8	8
<b>6</b>	Zkušební zařízení ..... 9	
<b>7</b>	Postup zkoušení ..... 11	

**Příloha A** (normativní) Kalibrace zkušebního zařízení pro  
řezání..... 14

Strana 5

---

## Předmluva

Tento dokument (EN ISO 8442-5:2004) byl připraven technickou komisí CEN/TC 194 "Nádobí určené pro styk s potravinami", jehož sekretariát zajišťuje BSI ve spolupráci s technickou komisí ISO/TC 186 „Přibory, stolní a dekorativní kovové nádobí“.

Této evropské normě je nutno nejpozději do června 2005 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 června 2005.

Příloha A je normativní.

EN ISO 8442 se skládá z následujících částí:

Část 1 - Požadavky na přibory pro přípravu pokrmů;

Část 2 - Požadavky na postříbřené přibory a přibory z korozivzdorné oceli;

Část 3 - Požadavky na postříbřené stolní a dekorativní nádobí;

Část 4 - Požadavky na pozlacené přibory;

Část 5 - Specifikace zkoušky příboru na ostrost a zachování ostří;

Část 6 - Tence postříbřené stolní nádobí chráněné lakem;

Část 7 - Specifikace pro stolní přibory ze stříbra, jiných drahých kovů a slitin;

Část 8 - Specifikace pro stříbrné stolní a dekorativní nádobí.

Podle Vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Irsko, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédsko a Švýcarsko.

Strana 6

---

## 1 Předmět normy

Tato evropská norma specifikuje ostrost a zachování ostří nožů, které jsou vyrobeny pro profesionální a domácí použití při přípravě všech druhů jídel, speciálně nožů uvažovaných pro ruční použití.

Jsou vyloučeny nástroje s poháněnou čepelí, jakéhokoliv druhu.

Obecně jsou tyto typy nožů vyráběny s čepelí buď s rovným ostřím nebo s ostřím, které vykazuje určité rysy pro zlepšení nebo optimalizaci schopnosti řezání.

Následující dva typy čepelí nožů jsou vhodné pro zkoušku řezání:

S ostřím typu A: Ostří čepelí, které může být znovu naostřeno uživatelem a ostří s výškou větší než 1 mm;

S ostřím typu B: Ostří čepelí, které není určeno pro opětovné naostření na oceli.

I když jsou tyto nože převážně vyráběny s čepelí z ocelí s různým stupněm tepelného zpracování, není vyloučeno zkoušení nožů jakékoliv konstrukce nebo materiálu čepelí, za předpokladu, že jsou splněna kritéria zkoušení.

Principem zkoušení je reprodukovat činnost řezání dopřednými a zpětnými pohyby vůči stohu syntetického zkušebního media, při řízených parametrech.

---

**-- Vynechaný text --**