

JUUST JA SULATATUD JUUST
Kuivainesisalduse määramine
(Referentsmeetod)

Cheese and processed cheese
Determination of the total solids content
(Reference method)
(ISO 5534:2004)

EESTI STANDARDI EESSÕNA

See Eesti standard on:

- Euroopa standardi EN ISO 5534:2004 sisu poolest identne tõlge eesti keelde ning omab sama staatust, mis jõustumisteate meetodil vastuvõetud originaalversioon. Tõlgenduserimeelsuste korral tuleb lähtuda ametlikes keeltes avaldatud tekstidest;
- jõustunud Eesti standardina inglise keeles oktoobris 2004;
- eesti keeles avaldatud sellekohase teate ilmunisel EVS Teataja 2011. aasta septembrikuu numbris.

Standardi tõlkis Karin-Tiiu Türk, standardikavandi ekspertiisi tegi Riina Leis, standardikavandi on heaks kiitnud tehniline komitee EVS/TK 1 „Toiduained“.

Standardi tõlke koostamissetepaneku esitas EVS/TK 1, standardi tõlkimist korraldas Eesti Standardikeskus ning rahastas Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium.

Euroopa standardimisorganisatsioonide poolt rahvuslikele liikmetele Euroopa standardi teksti kättesaadavaks tegemise kuupäev on 15.05.2004.

Date of Availability of the European Standard EN ISO 5534:2004 is 15.05.2004.

Käesolev standard on eestikeelne [et] versioon Euroopa standardist EN ISO 5534:2004. Teksti tõlke avaldas Eesti Standardikeskus ja see omab sama staatust ametlike keelte versioonidega.

This standard is the Estonian [et] version of the European Standard EN ISO 5534:2004. It was translated by the Estonian Centre for Standardisation. It has the same status as the official versions.

ICS 67.100.30 Juust

Võtmesõnad: juust, kuivainesisalduse määramine, piimatooted, sulatatud juust

Hinnagrupp F

Standardite reprodutseerimis- ja levitamiseõigus kuulub Eesti Standardikeskusele

Andmete paljundamine, taastekitamine, kopeerimine, salvestamine elektroonsesse süsteemi või edastamine ükskõik millises vormis või millisel teel ilma Eesti Standardikeskuse kirjaliku loata on keelatud.

Kui Teil on küsimusi standardite autorikaitse kohta, võtke palun ühendust Eesti Standardikeskusega:
Aru 10, 10317 Tallinn, Eesti; www.evs.ee; telefon: 605 5050; e-post: info@evs.ee

English version

**Cheese and processed cheese - Determination of the total solids
content (Reference method) (ISO 5534:2004)**

Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur
totale en matière sèche (Méthode de référence) (ISO
5534:2004)

Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der
Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO
5534:2004)

This European Standard was approved by CEN on 13 May 2004.

CEN members are bound to comply with the CEN/CENELEC Internal Regulations which stipulate the conditions for giving this European Standard the status of a national standard without any alteration. Up-to-date lists and bibliographical references concerning such national standards may be obtained on application to the Central Secretariat or to any CEN member.

This European Standard exists in three official versions (English, French, German). A version in any other language made by translation under the responsibility of a CEN member into its own language and notified to the Central Secretariat has the same status as the official versions.

CEN members are the national standards bodies of Austria, Belgium, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland and United Kingdom.



EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION
EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG

Management Centre: rue de Stassart, 36 B-1050 Brussels

SISUKORD

EESSÕNA.....	3
1 KÄSITLUSALA.....	4
2 TERMINID JA MÄÄRATLUSED	4
3 PÕHIMÕTE.....	4
4 REAGENDID.....	4
5 SEADMED	5
6 PROOVI VÕTMINE	5
7 PROOVI ETTEVALMISTAMINE.....	5
8 TÖÖ KÄIK.....	6
8.1 Tühikatse	6
8.2 Anuma ettevalmistamine	6
8.3 Määramine.....	6
9 TULEMUSTE ARVUTAMINE JA VÄLJENDAMINE	7
9.1 Arvutamine.....	7
9.2 Tulemuste väljendamine.....	7
10 TÄPSUS.....	7
10.1 Laboritevaheline katse.....	7
10.2 Korduvus.....	7
10.3 Korratavus.....	7
11 KATSEPROTOKOLL	7
Lisa A (teatmelisa) Laboritevaheline katse.....	8
Kasutatud kirjandus	9

EESSÕNA

Dokumendi (EN ISO 5534:2004) on koostanud tehniline komitee ISO/TC 34 „Agricultural food products“ koostöös tehnilise komiteega CEN/TC 302 „Milk and milk products – Methods of sampling and analysis“, mille sekretariaati haldab BSI.

Euroopa standardile tuleb anda rahvusliku standardi staatus kas tõlke avaldamise või jõustumisteatega hiljemalt 2004. a novembriks ja sellega vastuolus olevad rahvuslikud standardid peavad olema kehtetuks tunnistatud hiljemalt 2004. a novembriks.

CENi/CENELECI sisereeglite järgi peavad Euroopa standardi kasutusele võtma järgmiste riikide rahvuslikud standardimisorganisatsioonid: Austria, Belgia, Eesti, Hispaania, Holland, Iirimaa, Island, Itaalia, Kreeka, Küpros, Leedu, Luksemburg, Läti, Malta, Norra, Poola, Portugal, Prantsusmaa, Rootsi, Saksamaa, Slovakkia, Sloveenia, Soome, Šveits, Tšehhi Vabariik, Taani, Ungari ja Ühendkuningriik.

Jõustumisteade

ISO 5534:2004 teksti kiitis CEN ilma muudatusteta heaks kui EN ISO 5534:2004.

1 KÄSITLUSALA

Standard määrab kindlaks referentsmeetodi juustu ja sulatatud juustu kuivainesisalduse määramiseks.

MÄRKUS Seda meetodit ei pruugi olla võimalik rakendada teatud tingimustel sulatatud juustust valmistatud toodetele, mis on määratletud FAO/WHO Code of Principles Standardis A-8.

2 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Standardi rakendamisel kasutatakse järgmisi termineid ja määratlusi.

2.1

juustu kuivainesisaldus (*total solids content of cheese*)

ainete osamass, mida määratakse selles standardis kindlaksmääratud protseduuriga

MÄRKUS Kuivainesisaldus väljendatakse massiprotsentides.

3 PÕHIMÕTE

Liivaga segatud kaalutud proovi kogus kuivatatakse kuumutamise ja kuivatuskapis 102 °C juures. Seejärel kuivatatud proov kaalutakse, et määrata massi kadu.

4 REAGENDID

Kasutage ainult analüütilise puhtusastmega reagente ja destilleeritud või demineraliseeritud vett või vähemalt sama puhtusastmega vett.

4.1 Lahjendatud soolhape (HCl) kontsentratsiooniga 25% (m/m).

4.2 Kvartsi liiv või mereliiv

4.2.1 Liiv peab läbima metallsõela, mille ava nominaalsuurus on 600 µm ning jääma sõelale, mille ava nominaalsuurus on 150 µm.

Liivaga viiakse läbi vastav katse, mis on toodud punktis 4.2.2.

4.2.2 Pange ligikaudu 20 g liiva lamedapõhjalisse anumasse (5.4), milles on segamispulk (5.5). Kuumutage avatud liivaga anum ahjus (5.3) koos segamispulga ja kaanega, mille temperatuur on 102 °C, vähemalt 2 tundi. Sulgege anum ja laske eksikaatoris (5.2) kaaluruumi temperatuurini jahtuda. Kaaluge suletud anum täpsusega 1 mg, registreerides massi nelja kohaga pärast koma.

Avage anum ja niisutage liiva ligikaudu 5 ml veega. Segage liiva ja vett segamispulgaga. Kuumutage avatud anum, segamispulka ja kaant ahjus (5.3) temperatuuril 102 °C vähemalt 4 tundi. Sulgege anum ja laske eksikaatoris (5.2) jahtuda kaaluruumi temperatuurini. Kaaluge suletud anum täpsusega 1 mg, registreerides massi nelja kohaga pärast koma. Kahe kaalumise tulemuste vahe ei tohi ületada 1,0 mg.

4.2.3 Kui ülaltoodud tingimus ei ole täidetud, töödelge liiva järgmiselt.

Jätke liiv lahjendatud soolhappesse (4.1) kolmeks päevaks seisma, aeg-ajalt segades. Dekanteerige liigne vedelik nii palju kui võimalik. Peske liiva veega, kuni reaktsioon kloriidile dekanteeritud vedelikus on negatiivne. Kuumutage liiva ligikaudu 160 °C juures vähemalt 4 tundi. Seejärel korrake katset nagu on kirjeldatud jaotises 4.2.2.