

TOIDU JA LOOMASÖÖTADE MIKROBIOLOOGIA
Katseproovide, algsuspensiooni ja kümnendlahjenduste
valmistamine mikrobioloogiliseks uuringuks
Osa 5: Erieeskirjad piima ja piimatoodete
ettevalmistamiseks

Microbiology of food and animal feeding stuffs
Preparation of test samples, initial suspension and
decimal dilutions for microbiological examination
Part 5: Specific rules for the preparation of milk and
milk products
(ISO 6887-5:2010)

EESTI STANDARDI EESSÕNA

See Eesti standard on

- Euroopa standardi EN ISO 6887-5:2010 ingliskeelse teksti sisu poolest identne tõlge eesti keelde ja sellel on sama staatus mis jõustumisteate meetodil vastuvõetud originaalversioonil. Tõlgenduserimeelsuste korral tuleb lähtuda ametlikes keeltes avaldatud tekstidest;
- jõustunud Eesti standardina inglise keeles oktoobris 2010;
- eesti keeles avaldatud sellekohase teate ilmumisega EVS Teataja 2012. aasta novembrikuu numbris.

Standardi on tõlkinud Karin-Tiiu Türk, eestikeelse kavandi ekspertiisi on teinud Tiina Veskus, standardi on heaks kiitnud EVS/TK 1 „Toiduained“.

Standardi tõlkimise ettepaneku on esitanud EVS/TK 1, standardi tõlkimist on korraldanud Eesti Standardikeskus ning rahastanud Põllumajandusministeerium.

ISO 6887 üldpealkirjaga „Toidu ja loomasöödade mikrobioloogia. Katseproovide, algsuspensiooni ja kümnendlahjenduste valmistamine mikrobioloogiliseks uuringuks“ koosneb järgmistest osadest:

- Osa 1: Üldeeskirjad algsuspensiooni ja kümnendlahjenduste valmistamiseks
- Osa 2: Erieeskirjad liha ja lihatoodete ettevalmistamiseks
- Osa 3: Erieeskirjad kala ja kalatoodete ettevalmistamiseks
- Osa 4: Erieeskirjad toodete ettevalmistamiseks, mis ei ole piim ja piimatooted, liha ja lihatooted ning kala ja kalatooted
- Osa 5: Erieeskirjad piima ja piimatoodete ettevalmistamiseks

Koostamisel on järgnev osa:

- Osa 6: Erieeskirjad esmatootmistasandil võetud proovide ettevalmistamiseks

Euroopa standardimisorganisatsioonid on teinud Euroopa standardi EN ISO 6887-5:2010 rahvuslikele liikmetele kättesaadavaks 15.08.2010.

Date of Availability of the European Standard
EN ISO 6887-5:2010 is 15.08.2010.

See standard on Euroopa standardi EN ISO 6887-5:2010 eesti-keelne [et] versioon. Teksti tõlke on avaldanud Eesti Standardikeskus ja sellel on sama staatus ametlike keelte versioonidega.

This standard is the Estonian [et] version of the European Standard EN ISO 6887-5:2010. It has been translated by the Estonian Centre for Standardisation. It has the same status as the official versions.

Tagasisidet standardi sisu kohta on võimalik edastada, kasutades EVS-i veebilehel asuvat tagasiside vormi või saates e-kirja meiliaadressile standardiosakond@evs.ee.

ICS 07.100.30 Toiduainete mikrobioloogia

Võtmesõnad: toit, toiduained, loomasööt, mikrobioloogiline analüüs, piim, piimatooted

Hinnagrupp H

Standardite reprodutseerimise ja levitamise õigus 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

**Microbiology of food and animal feeding stuffs –
Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions
for microbiological examination –
Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products
(ISO 6887-5:2010)**

Microbiologie des aliments – Préparation des échantillons,
de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de
l'examen microbiologique – Partie 5: Règles spécifiques
pour la préparation du lait et des produits laitiers
(ISO 6887-5:2010)

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln –
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung
von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für
mikrobiologische Untersuchungen – Teil 5: Spezifische
Regeln für die Vorbereitung von Milch und
Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

This European Standard was approved by CEN on 25 March 2010.

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 CEN Management Centre 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 CEN Management Centre has the same status as the official versions.

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



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

Management Centre: Avenue Marnix 17, B-1000 Brussels

SISUKORD

EESSÕNA.....	3
1 KÄSITLUSALA	4
2 NORMIVIITED	4
3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED	4
4 PÕHIMÕTE	5
5 LAHJENDID.....	5
5.1 Põhimaterjalid.....	5
5.2 Üldkasutatavad lahjendid	5
5.3 Eriotstarbelised lahjendid	7
5.4 Lahjendi villimine ja steriliseerimine	9
5.5 Kvaliteedikontroll	9
6 SEADMED	10
7 PROOVIDE ETTEVALMISTAMINE	10
7.1 Külmutatud tooted	10
7.2 Kõvad ja kuivad tooted	10
7.3 Vedelad ja mitteviskoossed tooted.....	11
7.4 Heterogeensed tooted	11
8 ÜLDPROTSEDUURID.....	11
8.1 Üldist.....	11
8.2 Proovi võtmine	11
8.3 Üldjuht happelistele toodetele	11
8.4 Kõrge rasvasisaldusega toidud (rasvasisaldus > 20 % massiosa)	11
9 ERIPROTSEDUURID	12
9.1 Piim ja vedelad piimatooted.....	12
9.2 Piimapulber, juustuvadakupulber, hapuvadakupulber, petipulber ja laktoos	12
9.3 Juust ja sulatatud juust	12
9.4 Happekaseiin, piimhappekaseiin, laabikaseiin ja kaseinaat.....	13
9.5 Või.....	13
9.6 Jäätis	14
9.7 Keedukreem, desserdid ja rõõsk koor (pH > 5).....	14
9.8 Hapendatud piim ja hapukoor (pH < 5)	14
9.9 Piimapõhised imikutoidud.....	14
10 JÄRGNEVAD KÜMNENDLAHJENDUSED.....	15
Kirjandus	16

EESSÕNA

Dokumendi (EN ISO 6887-5:2010) on koostanud tehniline komitee ISO/TC 34 „Toiduained“ koostöös tehnilise komiteega CEN/TC 275 „Toiduanalüüsid. Horisontaalmeetodid“, mille sekretariaati haldab DIN.

Euroopa standardile tuleb anda rahvusliku standardi staatus kas identse tõlke avaldamisega või jõustumisteatega hiljemalt 2011. a veebruariks ja sellega vastuolus olevad rahvuslikud standardid peavad olema kehtetuteks tunnistatud hiljemalt 2011. a veebruariks.

Tuleb pöörata tähelepanu võimalusele, et standardi mõni osa võib olla patendiõiguse subjekt. CEN-i [ja/või CENELEC-i] ei saa pidada vastutavaks sellis(t)e patendiõigus(t)e väljaselgitamise eest.

See dokument asendab standardit EN ISO 8261:2001.

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

Jõustumisteade

CEN on standardi ISO 6887-5:2010 teksti ilma ühegi muutuseta üle võtnud standardina EN ISO 6887-5:2010.

HOIATUS! Selle rahvusvahelise standardi kasutamisega võivad kaasned a ohtlikud materjalid, töövõtted ja seadmed. Standardi kasutamisel vastutab kasutaja ohutute ja tervislike tingimuste loomise ning vastavate reguleerivate piirangute kehtestamise eest.

1 KÄSITLUSALA

See standardisarja ISO 6887 osa täpsustab piima ja piimatoodete proovide ja nende suspensioonide ettevalmistamise eeskirjad mikrobioloogiliseks uuringuks juhul, kui proovid vajavad standardis ISO 6887-1 määratletud üldmeetoditest erinevat ettevalmistust. Üldjuhised algsuspensiooni ja kümnendlahjenduste valmistamiseks mikrobioloogiliseks uuringuks määratleb ISO 6887-1.

See ISO 6887 osa välistab proovide ettevalmistamise nii arvuliseks määramiseks kui ka avastamise katsemeetoditeks, kui ettevalmistamise üksikasjad on täpsustatud vastavates rahvusvahelistes standardites.

See ISO 6887 osa on rakendatav:

- a) piimale ja vedelatele piimatoodetele;
- b) kuivatatud piimatoodetele;
- c) juustule;
- d) kaseiinile ja kaseinaatidele;
- e) võile;
- f) jäätisele;
- g) keedukreemidele, dessertidele ja rõõsale koorele;
- h) hapendatud piimale ja hapukoorele;
- i) piimapõhistele imikutoitudele.

2 NORMIVIITED

Alljärgnevalt nimetatud dokumendid on vajalikud selle standardi rakendamiseks. Dateeritud viidete korral kehtib üksnes viidatud väljaanne. Dateerimata viidete korral kehtib viidatud dokumendi uusim väljaanne koos võimalike muudatustega.

ISO 707 | IDF 50. Milk and milk products — Guidance on sampling

ISO 6887-1. Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions

ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs — General requirements and guidance for microbiological examinations

ISO/TS 11133-2. Microbiology of food and animal feeding stuffs — Guidelines on preparation and production of culture media — Part 2: Practical guidelines on performance testing of culture media

3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Standardi rakendamisel kasutatakse alljärgnevalt esitatud termineid ja määratlusi.

3.1

laboratoorne proov (*laboratory sample*)

inspekteerimise või katsetamise eesmärgil laboratooriumisse saatmiseks valmistatud proov

MÄRKUS Kohandatud ISO 7002:1986^[1], A.19.