

PIIM JA PIIMATOOTED. PROOVI ETTEVALMISTAMINE

Milk and milkproducts. Preparation of sample

Молоко и молочные продукты. Подготовка проб



EESTI STANDARD

PIIM JA PIIMATOOTED. PROOVI ETTE- VALMISTAMINE

Milk and milkproducts. Preparation of sample

EVS 634:1994

Молоко и молочные продукты. Подготовка проб

Jõustumisaeg 01.04.94

Käesolev standard kehtestab piima ja piimatoodete füüsikalise-keemiliste näitajate määramiseks võetud proovi ettevalmistamise korra.

1 KASUTATUD STANDARDID

- 1.1 IDF 1A:1969 Determination of the fat content of milk
- 1.2 IDF 5B:1986 Cheese and processed cheese products. Determination of fat content-gravimetric method
- 1.3 IDF 12A:1969 Determination of the salt (sodium chloride) content of butter
- 1.4 IDF 13C:1987 Evaporated milk and sweetend condensed milk. Determination of fat content
- 1.5 IDF 16C:1987 Cream. Determination of fat content
- 1.6 IDF 80:1977 Butter Determination of water, solids-non-fat and fat contents on the same test portion
- 1.7 FIL-IDF 70:1972 Ice-cream and milk ice: Determination of total solids
- 1.8 ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

2 PROOVI VALIMINE JA VÕTMINE

Proovid valitakse ja võetakse EVS 633:1994 ja EVS 639:1994 järgi.

3 PIIM, KOOR, HARUKOOR, HARUPIIMAJOOGID, LÖSS, PETT, VADAK

Proovianumas olev proov segatakse põhjalikult proovianuma ümber pööramise, lusika või spaatliga, vältides seejuures vahu ja võitera teket.

Proovi temperatuur viiakse enne analüüsimist (20±2) °C-ni.

Proovid, millel on eraldunud koore kiht, soojendatakse ettevaatlikult veevannil temperatuurini 35 kuni 40 °C ja jahutatakse järgnevalt kiiresti (20±2) °C-ni.