

---

**Sir in topljeni sir - Določevanje skupne suhe snovi (referenčna metoda) - Tehnični popravek 1 (ISO 5534:2004/Cor 1:2013)**

Cheese and processed cheese - Determination of the total solids content (Reference method) - Technical Corrigendum 1 (ISO 5534:2004/Cor 1:2013)

Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004/Cor 1:2013)

Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur totale en matière sèche (Méthode de référence) - Rectificatif technique 1 (ISO 5534:2004/Cor 1:2013)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9a24912d-c465-45b5-83b4-a6a8b8bfce59/sist-en-iso-5534-2004-ac-2013>

**Ta slovenski standard je istoveten z: EN ISO 5534:2004/AC:2013**

---

**ICS:**

67.100.30      Sir      Cheese

**SIST EN ISO 5534:2004/AC:2013**      fr

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[SIST EN ISO 5534:2004/AC:2013](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9a24912d-c465-45b5-83b4-a6a8b8bfce59/sist-en-iso-5534-2004-ac-2013>

EUROPEAN STANDARD

**EN ISO 5534:2004/AC**

NORME EUROPÉENNE

September 2013

EUROPÄISCHE NORM

Septembre 2013

September 2013

ICS 67.100.30

Version Française

Cheese and processed cheese - Determination of the total solids content  
(Reference method) - Technical Corrigendum 1 (ISO 5534:2004/Cor  
1:2013)

Fromages et fromages fondus -  
Détermination de la teneur totale en  
matière sèche (Méthode de référence) -  
Rectificatif technique 1 (ISO 5534:2004/Cor  
1:2013)

Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der  
Gesamt-trockenmasse (Referenzverfahren)  
(ISO 5534:2004/Cor 1:2013)

This corrigendum becomes effective on 11 September 2013 for incorporation in the official French version of the EN.

iTeh STANDARD PREVIEW

Ce corrigendum prendra effet le 11 septembre 2013 pour incorporation dans la version française officielle de la EN.

Die Berichtigung tritt am 11. September 2013 zur Einarbeitung in die offizielle Französische Fassung der EN in Kraft.

SIST EN ISO 5534:2004/AC:2013  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9a24912d-c465-45b5-83b4-a6a8b8bfce59/sist-en-iso-5534-2004-ac-2013>



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

**CEN-CENELEC Management Centre: Avenue Marnix 17, B-1000 Brussels**

© 2013 CEN All rights of exploitation in any form and by any means reserved worldwide for CEN national Members.  
Tous droits d'exploitation sous quelque forme et de quelque manière que ce soit réservés dans le monde entier aux membres nationaux du CEN.  
Alle Rechte der Verwertung, gleich in welcher Form und in welchem Verfahren, sind weltweit den nationalen Mitgliedern von CEN vorbehalten.

Ref. No.: EN ISO 5534:2004/AC:2013 F

**Sommaire**

Page

Avant-propos.....3

**iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)**

[SIST EN ISO 5534:2004/AC:2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9a24912d-c465-45b5-83b4-a6a8b8bfce59/sist-en-iso-5534-2004-ac-2013)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9a24912d-c465-45b5-83b4-a6a8b8bfce59/sist-en-iso-5534-2004-ac-2013>

## Avant-propos

Le présent document (EN ISO 5534:2004/AC:2013) a été élaboré par le Comité Technique ISO/TC 34 "Produits alimentaires" en collaboration avec le Comité Technique CEN/TC 302 "Lait et produits laitiers - Méthodes d'échantillonnage et d'analyses", dont le secrétariat est tenu par NEN.

### Notice d'entérinement

Le texte de l'ISO 5534:2004/Cor 1:2013 a été approuvé par le CEN comme EN ISO 5534:2004/AC:2013 sans aucune modification.

## iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[SIST EN ISO 5534:2004/AC:2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9a24912d-c465-45b5-83b4-a6a8b8bfec59/sist-en-iso-5534-2004-ac-2013)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9a24912d-c465-45b5-83b4-a6a8b8bfec59/sist-en-iso-5534-2004-ac-2013>

**NORME INTERNATIONALE ISO 5534 | FIL 4:2004**  
**RECTIFICATIF TECHNIQUE 1**

Publié 2013-07-01

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

**Fromages et fromages fondus — Détermination de la teneur totale en matière sèche (Méthode de référence)**

RECTIFICATIF TECHNIQUE 1

*Cheese and processed cheese — Determination of the total solids content (Reference method)*

TECHNICAL CORRIGENDUM 1

**iTeh STANDARD PREVIEW**

Le Rectificatif technique 1 à l'ISO 5534:2004 (FIL 4:2004) a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*, et par la Fédération Internationale du Lait (FIL). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.

[\(standards.iteh.ai\)](https://standards.iteh.ai/)

[SIST EN ISO 5534:2004/AC:2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9a24912d-c465-45b5-83b4-a6a8b8bfce59/sist-en-iso-5534-2004-ac-2013)  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9a24912d-c465-45b5-83b4-a6a8b8bfce59/sist-en-iso-5534-2004-ac-2013>

---

Page 4, 8.3.3

Dans la deuxième phrase, remplacer «puis sécher le contenu pendant au moins 3 h.» par «puis sécher le contenu pendant 3 h maximum.» afin de lire la phrase:

«Laisser le contenu de la capsule atteindre 102 °C, puis sécher le contenu pendant 3 h maximum.»