

Первое издание
2007-12-15

ИЗМЕНЕНИЕ 1
2012-07-15

Сыры, сырные корки и плавленые сыры. Определение содержания натамицина.

Часть 1.

Спектрометрический метод молекулярной абсорбции для сырных корок

ИЗМЕНЕНИЕ 1

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso-9233-1-2007-amd-1-2012>

Cheese, cheese rind and processed cheese — Determination of natamycin content —

Part 1:

Molecular absorption spectrometric method for cheese rind

AMENDMENT 1

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочные номера
ISO 9233-1:2007/Amd.1:2012(R)
IDF 140-1:2007(R)

© ISO и IDF 2012

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.itech.ai)

ISO 9233-1:2007/Amd 1:2012

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/a6f3a839-dacd-438f-98db-94af0c57d545/iso-9233-1-2007-amd-1-2012>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO и IDF 2012

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без письменного согласия ISO или IDF, полученного по адресу, приведенному ниже.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

International Dairy Federation
Silver Building • Boulevard Auguste Reyers 70/B • B-1030 Brussels
Tel. + 32 2 733 98 88
Fax + 32 2 733 04 13
E-mail info@fil-idf.org
Web www.fil-idf.org

Опубликовано в Швейцарии

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член ISO, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. ISO непосредственно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам электротехнической стандартизации.

Международные стандарты разрабатываются в соответствии с правилами, приведенными в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Основная задача технических комитетов состоит в подготовке международных стандартов. Проекты международных стандартов, одобренные техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения, по меньшей мере, 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. ISO не должен нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

Изменение 1 к ISO 9233-1|IDF 140-1:2007 было подготовлено Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*, и Международной федерацией по молочному животноводству (IDF). Этот стандарт должен быть опубликован совместно ISO и IDF.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a6f3a839-dacd-438f-98db-94af0c57d545/iso-9233-1-2007-amd-1-2012>

Предисловие

Международная федерация по молочному животноводству (IDF) является некоммерческой организацией, представляющей всемирное молочное животноводство. Членами IDF являются Национальные комитеты каждой страны-члена, а также региональные ассоциации по молочному животноводству, которые имеют подписанное официальное соглашение о совместной деятельности с IDF. Каждый член IDF имеет право быть представленным в Постоянных комитетах IDF, осуществляющих техническую работу. IDF сотрудничает с ISO по вопросам разработки стандартных методов анализа и отбора проб молока и молочных продуктов.

Основная задача Постоянных комитетов состоит в подготовке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые Постоянными комитетами, рассылаются Национальным комитетам для утверждения до опубликования в качестве международных стандартов. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 50 % Национальных комитетов IDF, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. IDF не должен нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

Изменение 1 к ISO 9233-1|IDF 140-1:2007 было подготовлено Международной федерацией по молочному животноводству (IDF) и Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*. Этот стандарт должен быть опубликован совместно IDF и ISO.

Изменение 1 к ISO 9233-1|IDF 140-1:2007 было подготовлено рабочей группой Постоянного комитета по *Аналитическим методам определения содержания добавок и загрязняющих примесей* под руководством руководителя проекта м-ра Дж. Керкоффа (Нидерланды).

Сыры, сырные корки и плавленые сыры. Определение содержания натамицина.

Часть 1.

Спектрометрический метод молекулярной абсорбции для сырных корок

ИЗМЕНЕНИЕ 1

Страница 1, 2.3

Исключить фразу “толщиной 5 мм”, чтобы пункт читался

2.3

сырная корка

наружный слой сыра, за исключением слоя покрытия, если оно присутствует

Страница 3, 7.1, первый абзац

Вставить фразу “за исключением слоя покрытия, если оно присутствует” в конец первого абзаца и добавить Примечание, чтобы пересмотренный текст читался

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a6f3a839-dacd-438f-98db-94af0c57d545/iso-](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a6f3a839-dacd-438f-98db-94af0c57d545/iso-9233-1-2007-amd-1-2012)

При необходимости нарезают пробу для испытания на сектора или более мелкие части так, чтобы ширина сырной корки была приблизительно не более 30 мм. С помощью ломтерезки (5.2) отделяют всю корку от всех полученных секторов или частей, нарезают ломтиками максимальной толщиной 5 мм, за исключением слоя покрытия, если оно присутствует.

ПРИМЕЧАНИЕ Настоящая часть ISO 9233 также может использоваться для анализа сырной корки и слоя покрытия.