



مواصفة قياسية دولية

ISO 5534

الجبن ومنتجات الجبن المطبوخ — تقدير
محتوى المواد الصلبة الكلية (طريقة مرجعية)

الطبعة الثانية
2004-05

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

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



وثيقة محمية بحقوق ملكية

ISO and IDF 2004 ©

كل الحقوق محفوظة. ما لم ينص على خلاف ذلك، لا يجوز نسخ أي جزء من هذا المنشور أو استخدامه بأي شكل من الأشكال أو بأي وسيلة إلكترونية أو ميكانيكية، بما في ذلك النسخ الضوئي أو النشر على الإنترنت أو الإنترنت، دون الحصول على إذن كتابي مسبق. يمكن طلب الإذن من أي من إسو على العنوان أدناه أو الهيئة عضو إسو في بلد الطالب.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Tel. + 41 22 749 01 11
E-mail copyright@iso.org
Website www.iso.org

نشرت في سويسرا

ISO and IDF 2004 — All rights reserved ©

الصفحة	محتويات
د	تقديم 1
هـ	تقديم 1
1	النطاق 1
1	المصطلحات والتعريفات 2
1	المبدأ 3
1	الكواشف 4
2	الأجهزة 5
2	أخذ العينات 6
2	تحضير عينات الاختبار 7
2	الإجراء 8
3	الحساب والتعبير عن النتائج 9
4	التدقيق 10
4	تقرير الاختبار 11
5	مرفق أ(إعلامي) تجربة بين المختبرات
6	مراجع استرشادية 6

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

تقديم

الأيزو (المنظمة الدولية للتقييس) هي اتحاد عالمي لجهات التقييس الوطنية (الأعضاء في الأيزو)، وغالبا ما يتم إعداد المواصفات الدولية من خلال اللجان الفنية للأيزو، وإذا كانت الجهة العضو لها إهتمام بموضوع قد شكلت له لجنة فنية، فإن لهذا العضو الحق في أن يكون له ممثل في تلك اللجنة. ويشارك في العمل كذلك المنظمات الدولية الحكومية منها وغير الحكومية التي لها تواصل مع منظمة الأيزو. وتتعاون منظمة الأيزو بشكل وثيق مع اللجنة الكهروتقنية الدولية (IEC) في جميع الأمور التي تهم التقييس في المجال الكهروتقني

وتصاغ المواصفات الدولية وفقا للوائح الواردة في توجيهات ISO/IEC - الجزء الثاني

المهمة الرئيسية للجان الفنية هو إعداد المواصفات القياسية الدولية إن مسودات المواصفات القياسية الدولية التي يتم إعدادها من قبل اللجان الفنية يتم توزيعها على الدول الأعضاء للموافقة قبل اعتمادها كمواصفة قياسية دولية من قبل مجلس الأيزو يتم اعتماد هذه المواصفات وفقا لإجراءات الأيزو التي تتطلب موافقة 75% على الأقل من الأعضاء المصوتين

ونود لفت الانتباه إلى احتمالية أن تكون بعض عناصر هذه الوثيقة خاضعة لحقوق الملكية الفكرية. ولن تتحمل المنظمة الدولية للتقييس (الأيزو) مسؤولية تحديد أي من هذه الحقوق أو جميعها

ISO 5534|IDF 4 تم إعداد هذه المواصفة القياسية من قبل اللجنة الدولية ISO/TC 34، *المنتجات الغذائية*، اللجنة الفرعية SC 5، *الحليب ومشتقات الحليب* والاتحاد الدولي للألبان IDF بالتعاون مع AOAC الدولية. وتم نشرها بشكل مشترك بين ISO و IDF وبشكل مستقل من قبل AOAC الدولية

هذا الإصدار ISO 5534|IDF 4 يحل محل ويلغي الإصدار ISO 5534:1985، الذي تم مراجعته فنياً.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

تقديم

IDF (الاتحاد الدولي للألبان) هو اتحاد عالمي لقطاع الألبان مع وجود لجنة وطنية في كل دولة عضو. كل لجنة وطنية لديها الحق أن يتم تمثيلها في اجتماع الـ IDF للإشراف على العمل الفني. IDF تتعاون مع كلاً من ISO و AOAC الدولية في تطوير طرق أساسية والتحليل وأخذ العينات للحليب ومشتقات الحليب .

تُعمم مسودات المواصفات الدولية التي اعتمدها فرق العمل واللجان الدائمة على اللجان الوطنية للتصويت عليها. ويتطلب نشرها كمواصفة دولية موافقة ما لا يقل عن 50% من اللجان الوطنية التابعة للاتحاد الدولي للألبان التي أدلت بصوتها. .

ISO 5534|IDF 4 تم إعدادها من قبل اللجنة الدولية ISO/TC 34, *المنتجات الغذائية*, اللجنة الفرعية SC 5, *الحليب ومشتقات الحليب*, والاتحاد الدولي للألبان IDF والاتحاد الدولي للألبان IDF بالتعاون مع AOAC الدولية . وتم نشرها بشكل مشترك بين ISO و IDF وبشكل مستقل من قبل AOAC الدولية .

كل الأعمال التي تم تنفيذها بشكل مشترك بينك ISO/IDF/AOAC حول المياه في اللجنة المعنية (والذي يعتبر المكون الأساسي في الحليب) تحت إشراف مدير المشروع السيد (G.J. Beutick (NL).

هذا الإصدار ISO 5534|IDF 4 يلغي ويحل محل الإصدار الأول لـ IDF 4A:1982 الذي تم مراجعته فنياً.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai