КМС ISO 13559/IDF 153:2012

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

Май, кычкыл сүттүү азыктар жана жаңы быштак. Булганган микроорганиземдерди эсептөө 30 °С температурада колонияны эсептөө ыкмасы

Масло, кисломолочные продукты и молодой сыр. Подсчет загрязняющих микроорганизмов. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

(ISO 13559/IDF 153:2002, IDT)

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

Предисловие

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и антимонопольной политики Кыргызской Республики

2 ПРИНЯТ приказом ЦСМ от 6 марта 2012 г. № 12-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 13559/IDF 153:2002 Масло, кисломолочные продукты и молодой сыр. Подсчет загрязняющих микроорганизмов. Метод подсчета колоний при температуре 30 ºС (Международный стандарт ISO 13559|IDF 153 подготовлен Техническим Комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты,* и Международной федерацией молочной промышленности (IDF), в сотрудничестве с Международной ассоциацией официальных химиков-аналитиков (AOAC International). Стандарт публикуется Международной организацией по стандартизации (ISO) и Международной федерацией молочной промышленности (IDF) совместно, а Международной ассоциацией официальных химиков-аналитиков (AOAC International) отдельно).

Следует иметь в виду, что, возможно, некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. Организация по стандартизации не несет ответственности за определение некоторых или всех таких патентных прав

4 ВВЕДЕН впервые

© ЦСМ, 2013

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЦСМ при МЭР КР

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Принципы 2
5 Разбавители, питательные среды и реактивы 2
6 Оборудование 3
7 Отбор проб 4
8 Процедура 4
9 Вычисление и запись результатов 5
10 Прецизионность 6
11 Протокол испытания 7
Библиография 8

Подписано в печать 10.04.2013. Усл. печ. л. 1,39.
Формат 60x84/8. Заказ 23. Тираж 30.

ЦСМ, 720040, г. Бишкек, ул. Панфилова, 197