

A 2019. április 1-től érvényes szabványok

A Magyar Szabványügyi Testület honlapján az alábbi szabványügyi változások jelentek meg.

Megjelent szabványok:

<u>MSZ EN ISO 11133:2019</u>	Élelmiszer, takarmány és víz mikrobiológiája. A tápközegek előkészítése, előállítása, tárolása és teljesítményvizsgálata (ISO 11133:2014, 2014. 11. 01-jei helyesbített változat + Amd 1:2018) Egységesített változat – Az MSZ EN ISO 11133:2014 helyett
<u>MSZ 14853:2019</u>	Borpárlat, brandy típusú alkoholos italok összes savtartalmának meghatározása – Az MSZ 14853:1986 helyett
<u>MSZ EN 646:2019</u>	<i>Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő papír és karton. A színezett papír és karton színtartóságának meghatározása – Az MSZ EN 646:2006 helyett</i>
<u>MSZ EN 648:2019</u>	<i>Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő papír és karton. Optikailag fehérített papír és karton színtartóságának meghatározása – Az MSZ EN 648:2007 helyett</i>
<u>MSZ EN 1104:2019</u>	<i>Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő papír és karton. Antimikrobiális szerek átvitelének meghatározása – Az MSZ EN 1104:2005 helyett</i>
<u>MSZ EN 12498:2019</u>	<i>Papír és karton. Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő papír és karton. A kadmium, a króm és az ólom meghatározása vizes kivonatban – Az MSZ EN 12498:2005 helyett</i>

Magyar nyelven, Angol nyelven

Idegen nyelven megjelent szabványok magyar nyelvű megjelenése:

<u>MSZ EN ISO 6887-1:2017</u>	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. A vizsgálati minták előkészítése, az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz. 1. rész: Az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítésének általános szabályai (ISO 6887-1:2017)
<u>MSZ EN ISO 6887-2:2017</u>	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. A vizsgálati minták előkészítése, az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz. 2. rész: A hús és a húskészítmények előkészítésének specifikus szabályai (ISO 6887-2:2017)
<u>MSZ EN ISO 6887-3:2017</u>	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. A vizsgálati minták előkészítése, az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz. 3. rész: A halak és a halászati termékek előkészítésének specifikus szabályai (ISO 6887-3:2017)
<u>MSZ EN ISO 6887-4:2017</u>	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. A vizsgálati minták előkészítése, az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz. 4. rész: Különféle termékek előkészítésének specifikus szabályai (ISO 6887-4:2017)

Dr. Szűcs Viktória/NAK