

Spis treści

	stronica
Przedmowa	3
1 Zakres normy	5
2 Powołania normatywne	5
3 Zasada metody	5
4 Odczynniki	6
5 Aparatura	7
6 Przygotowanie próbek do badań	10
7 Procedura badań	11
8 Sposób przedstawiania wyników	17
8.1 Metoda obliczania	17
9 Protokół badań	19
Załącznik A (normatywny) Określanie przydatności oliwy z oliwek jako płynu modelowego imitującego tłuszcze i triheptadekanoiny jako wzorca wewnętrznego	20
Załącznik B (normatywny) Określanie potrzeby kondycjonowania próbek	22
Załącznik C (normatywny) Określanie potrzeby kondycjonowania próbek i oznaczanie masy próbek do badań wrażliwych na wilgoć z zastosowaniem suszenia próżniowego	23
Załącznik D (normatywny) Oznaczanie zmian zawartości wilgoci w próbkach do badań przez pomiar wody przekazywanej do lub z oliwy z oliwek metodą miareczkową Karola Fischera	25
Załącznik E (informacyjny) Typowe chromatogramy i krzywa kalibracyjna	27
Załącznik F (informacyjny) Precyzja wyników	30
Załącznik ZA (informacyjny) Powiązanie normy europejskiej z dyrektywą Rady 89/109/EWG i dyrektywą Komisji 90/128/EWG oraz z dyrektywami uzupełniającymi	31
Bibliografia	33