

ISO szabványok jegyzéke a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén

1400 Mezőgazdasági élelmiszer termékek (általában)

- ISO 1871-75 Mezőgazdasági élelmiszer termékek.
Általános előírások a nitrogéntartalom Kjeldahl módszer szerinti meghatározására
- ISO 5498-81 Mezőgazdasági élelmiszer termékek.
A nyers-rost tartalom meghatározása. Általános módszer
- ISO 6541-81 Mezőgazdasági élelmiszer termékek.
A nyers-rost tartalom meghatározása módosított Scharrer módszerrel
- ISO 7002-86 Mezőgazdasági élelmiszer termékek.
Egy szabványos módszer vázlatja a tétel mintázásra

1410 Gabonafélék, hüvelyesek és származék termékeik

- ISO 520-77 Gabonafélék és hüvelyesek. Az 1000 szem-tömeg meghatározása
- ISO 605-77 Hüvelyesek. Vizsgálat
- ISO 711-85 Gabonafélék és gabona termékek.
Nedvességtartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 712-85 Gabonafélék és gabona termékek. Nedvességtartalom meghatározása. Rutin módszer
- ISO 950-79 Gabonafélék. Mintavétel szemes gabonára
- ISO 951-79 Hüvelyesek zsákban. Mintavétel
- ISO 2164-75 Hüvelyesek. Glikozidos ciánhidrogén meghatározása
- ISO 2170-80 Gabonafélék és hüvelyesek. Őrölt termékek mintavétele
- ISO 2171-80 Gabonafélék, hüvelyesek és egyéb termékek.
Hamutartalom meghatározása
- ISO 3093-80 Gabonafélék. Az esésszám meghatározása
- ISO 3983-77 Gabonafélék és gabona termékek. Az α -amiláz aktivitás meghatározása. Kolorimetriás módszer
- ISO 4112-79 Gabonafélék és hüvelyesek.
A mag hőmérsékletének mérése silókban
- ISO 4174-80 Gabonafélék és hüvelyesek. A mag tömegén át történő levegő áramlás egy dimenzióban történő nyomásesés egységének mérése
- ISO 5526-86 Gabonafélék, hüvelyesek és más élelmiszer magok. Elnevezések
- ISO 5527/1-79 Gabonafélék. Fogalom-jegyzék
- ISO 5529-78 Búza. A szedimentációs index meghatározása. Zeleny teszt

- ISO 5530/1-88 Búza liszt. A tészta fizikai jellemzői.
1. A vízkötő képesség és reológiai tulajdonságok meghatározása Farinograph használatával
- ISO 5530/2-88 Búza liszt. A tészta fizikai jellemzői.
2. A vízkötő képesség és reológiai tulajdonságok meghatározása Extensograph használatával
- ISO 5530/3-88 Búza liszt. A tészta fizikai jellemzői.
3. A vízkötő képesség és reológiai tulajdonságok meghatározása Valorigraph használatával
- ISO 5530/4-83 Búza liszt. A tészta fizikai jellemzői.
4. A vízkötő képesség és reológiai tulajdonságok meghatározása Alveograph használatával
- ISO 5531-78 Búza liszt. A nedves gluten meghatározása
- ISO 5532-87 Durum búza. A nem teljesen üvegszerű magok meghatározása. Referencia módszer
- ISO 6322/1-81 Gabonafélék és hüvelyesek tárolása.
1. Általános szempontok a gabonafélék tárolására
- ISO 6322/2-81 Gabonafélék és hüvelyesek tárolása.
2. Alapvető követelmények
- ISO 6322/3-81 Gabonafélék és hüvelyesek tárolása. A rovar károsodás ellenőrzése
- ISO 6540-80 Kukorica. A nedvességtartalom meghatározása őrölt és egész magban
- ISO 6639/1-86 Gabonafélék és hüvelyesek. A rejtett rovarkár meghatározása.
1. Általános elvek
- ISO 6639/2-86 Gabonafélék és hüvelyesek. A rejtett rovarkár meghatározása.
2. Mintavétel
- ISO 6639/3-86 Gabonafélék és hüvelyesek. A rejtett rovarkár meghatározása.
3. Referencia módszer
- ISO 6639/4-87 Gabonafélék és hüvelyesek. A rejtett rovarkár meghatározása.
4. Gyors módszer
- ISO 6644-81 Gabonafélék és őrölt gabona termékek. Automatikus mintavétel mechanikai úton
- ISO 6645-81 Búza liszt. A száraz gluten meghatározása
- ISO 6646-84 Rizs. A hántolt és őrölt rizs kihozatalának meghatározása
- ISO 6647-87 Rizs. Az amiláztartalom meghatározása
- ISO 6648-85 Rizs. A főzési tulajdonságok meghatározása viscoelastographal
- ISO 6820-85 Búza és rizs liszt. Általános előírás a sütési próba tervezéséhez
- ISO 7301-88 Rizs. Minőségi előírások
- ISO 7302-82 Gabonák és gabona termékek. A teljes zsírtartalom meghatározása
- ISO 7304-85 Durum búza őrlemények és étkezési paszta. A főzési tulajdonságok meghatározása spagettiben érzékszervi vizsgálattal

- ISO 7305-86 Őrölt gabona termékek. A zsír savasságának meghatározása
- ISO 7495-90 Búza liszt. A nedves gluten-tartalom meghatározása mechanikai úton
- ISO 7698-90 Gabonafélék, hüvelyesek és más élelmiszer magok. Baktérium, élesztő és penész szám meghatározása
- ISO 7700/1-84 Gabonafélék. A nedvességtartalom meghatározó készülékek kalibrálása
1. Nedvesség mérő gabonafélékre
- ISO 7970-89 Búza. Minőségi előírások
- ISO 7971-86 Gabonafélék. A tömegsűrűség "tömeg/hektoliter" meghatározása. Referencia módszer
- ISO 9648-88 Cirok. A tannintartalom meghatározása

1420 Keményítő

- ISO 1227-79 Keményítő, beleértve a származékokat és melléktermékeket. Fogalomgyűjtemény
- ISO 1666-73 Keményítő. A nedvességtartalom meghatározása. Szárítószekrényes módszer
- ISO 1741-80 Dextróz. A szárítási veszteség meghatározása. Vákuum szárítószekrényes módszer
- ISO 1742-80 Glükóz szirup. A szárazanyag meghatározása. Vákuum szárítószekrényes módszer
- ISO 1743-82 Glükóz szirup. A szárazanyag-tartalom meghatározása. Refraktív index módszer
- ISO 3188-78 Keményítők és származékaik. A nitrogéntartalom meghatározása Kjeldahl módszerrel. Titrimetriás módszer
- ISO 3593-81 Keményítő. A hamutartalom meghatározása
- ISO 3946-82 Keményítők és származékaik. A teljes foszfortartalom meghatározása. Spektrofotometriás módszer
- ISO 3947-77 Keményítők, természetes és módosított. A teljes zsírtartalom meghatározása
- ISO 5377-81 Keményítő hidrolízis termékek. A redukáló erő és dextróz-ekvivalens meghatározása. Lane and Eynon titrimetriás módszer
- ISO 5378-78 Keményítők és származékaik. A nitrogéntartalom meghatározása Kjeldahl módszerrel. Spektrofotometriás módszer
- ISO 5379-83 Keményítők és származékaik. A kéndioxid-tartalom meghatározása. Acidimetriás és nefelometriás módszer
- ISO 5381-83 Keményítő hidrolízis termékek. Víztartalom meghatározása. Módosított Karl Fischer módszer
- ISO 5809-82 Keményítők és származékaik. A szulfáthamu meghatározása
- ISO 5810-82 Keményítők és származékaik. A kloridtartalom meghatározása. Potenciometriás módszer

1430 Tea, kávé és kakaó

- ISO 1114-77 Szemes kakaó. Vágási teszt
- ISO 1446-78 Zöld kávé. A nedvességtartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 1447-78 Zöld kávé. A nedvességtartalom meghatározása. Rutin módszer
- ISO 1572-80 Tea. Az ismert szárazanyag tartalmú alap minta elkészítése
- ISO 1573-80 Tea. A szárítási veszteség meghatározása 103 °C fokon
- ISO 1575-87 Tea. A teljes hamutartalom meghatározása
- ISO 1576-88 Tea. A vízben oldható és nem oldható hamutartalom meghatározása
- ISO 1577-87 Tea. Savban oldhatatlan hamutartalom meghatározása
- ISO 1578-75 Tea. A vízdoldható hamu-lúgosság meghatározása
- ISO 1839-80 Tea. Mintavétel
- ISO 2291-80 Kakaóbab. A nedvességtartalom meghatározása. Rutin módszer
- ISO 2292-73 Kakaóbab. Mintavétel
- ISO 2451-73 Kakaóbab. Minőségi előírások
- ISO 3103-80 Tea. Az érzékszervi vizsgálathoz folyadék előkészítése
- ISO 3509-89 Kávé és termékei. Fogalomgyűjtemény
- ISO 3720-86 Fekete tea. Definíciók és alapkövetelmények
- ISO 3726-83 Instant kávé. Szárítási veszteség meghatározása 70 °C fokon vákuumban
- ISO 4052-83 Kávé. A koffeintartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 4072-82 Zöld kávé zsákban. Mintavétel
- ISO 4149-80 Zöld kávé. Szaglási és vizuális vizsgálat az idegen anyag és a defektes magok meghatározására
- ISO 4150-91 Zöld kávé. Kézi szitálás
- ISO 6078-82 Fekete tea. Fogalomgyűjtemény
- ISO 6079-90 Instant tea. Minőségi előírások
- ISO 6666-83 Kávé vizsgálatok
- ISO 6667-85 Zöld kávé. A rovarkárosított szemek arányának meghatározása
- ISO 6668-91 Zöld kávé. Mintaelőkészítés érzékszervi vizsgálatra
- ISO 6670-83 Instant kávé hajón szállítva. Mintavétel
- ISO 6673-83 Zöld kávé. A szárítási veszteség meghatározása 105 °C fokon
- ISO 6770-82 Instant tea. Az ömleszthetőség és tömegsűrűség meghatározása
- ISO 7513-90 Instant tea szilárd formában. A nedvességtartalom meghatározása (szárítási veszteség 103 °C fokon)
- ISO 7514-90 Instant tea szilárd formában. A teljes hamu meghatározása

- ISO 7516-84 Instant tea szilárd formában. Mintavétel
- ISO 7532-85 Instant kávé. Szitaanalízis
- ISO 7534-85 Instant kávé. Az oldhatatlan anyagtartalom meghatározása
- ISO 8455-86 Zöld kávé zsákban. Segédanyag tárolásra és szállításra
- ISO 8460-87 Instant kávé. Az ömleszthetőség és tömegsűrűség meghatározása
- ISO 9768-90 Tea. A vizes extrakt meghatározása

1440 Fűszerek és kondicionálók

- ISO 676-82 Fűszerek és kondicionálók. Fogalomgyűjtemény. Első lista
- ISO 882-80 Kardamon. Minőségi előírások
- ISO 927-82 Fűszerek és kondicionálók. Idegen anyagok meghatározása
- ISO 928-80 Fűszerek és kondicionálók. Teljes hamu meghatározása
- ISO 929-80 Fűszerek és kondicionálók. Vízoldhatatlan hamu meghatározása
- ISO 930-80 Fűszerek és kondicionálók. Savoldhatatlan hamu meghatározása
- ISO 939-80 Fűszerek és kondicionálók. Nedvességtartalom meghatározása
Gyakorlati módszer
- ISO 940-79 Fűszerek és kondicionálók. Alkohol-oldható extrakt meghatározása
- ISO 941-80 Fűszerek és kondicionálók. Hideg víz-oldható extrakt meghatározása
- ISO 948-80 Fűszerek és kondicionálók. Mintavétel
- ISO 959/1-89 Bors (*Piper nigrum* Linnaeus), egész vagy őrölt.
Minőségi előírások.
1. Fekete bors
- ISO 959/2-89 Bors (*Piper nigrum* Linnaeus), egész vagy őrölt.
Minőségi előírások.
2. Fehér bors
- ISO 972-85 Csili félék és kapsicum, egész vagy őrölt (porított).
Minőségi előírások
- ISO 973-80 Fűszerek és kondicionálók. Spanyol paprika (allspice).
Minőségi előírások
- ISO 1003-80 Fűszerek és kondicionálók. Ginger, egész, darabos vagy őrölt.
Minőségi előírások
- ISO 1108-80 Fűszerek és kondicionálók.
A nem illékony éter-extrakt meghatározása
- ISO 1208-82 Fűszerek és kondicionálók. A szennyeződés meghatározása
- ISO 1237-81 Mustár mag. Minőségi előírások
- ISO 2253-86 Curry por. Minőségi előírások
- ISO 2254-80 Szekfűszeg, egész és őrölt (porított). Minőségi előírások
- ISO 2255-80 Koriander, egész vagy őrölt (porított). Minőségi előírások

- ISO 2256-84 Szárított menta (spearmint) (*Menha spicata* Linnaeus syn. *Mentha viridis* Linnaeus). Minőségi előírások
- ISO 2825-81 Fűszerek és kondicionálók. Az alap-minta előkészítése analízisre
- ISO 3493-76 Vanília. Fogalomgyűjtemény
- ISO 3513-77 Fűszerek és kondicionálók. A scoville index meghatározása
- ISO 3588-77 Fűszerek és kondicionálók. Az őrlési finomság meghatározása. Kézi szitálásos módszer. Referencia módszer
- ISO 3632-80 Sáfrány. Minőségi előírások
- ISO 5559-83 Szárított hagyma. Minőségi előírások
- ISO 5560-83 Szárított fokhagyma. Minőségi előírások
- ISO 5561-81 Kömény, egész. Minőségi előírások
- ISO 5562-83 Kurkuma, egész vagy őrölt (porított). Minőségi előírások
- ISO 5563-84 Szárított borsmenta (*Mentha piperita* Linnaeus) Minőségi előírások
- ISO 5564-82 Fekete és fehér bors egész és őrölt. A piperintartalom meghatározása. Spektrofotometriás módszer
- ISO 5565-82 Vanília (*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames). Minőségi előírások
- ISO 5566-82 Kurkuma. Színezési képesség meghatározása. Spektrofotometriás módszer
- ISO 5567-82 Szárított fokhagyma. Illékony szerves vegyületek meghatározása
- ISO 6465-84 Egész kömény (*Cuminum cyminum* Linnaeus). Minőségi előírások
- ISO 6538-82 Kassia (kínai, indonéziai és vietnámi), egész és őrölt (porított). Minőségi előírások
- ISO 6539-83 Fahéj (ceyloni, seychellesi és Madagaszkári), egész vagy őrölt (porított). Minőségi előírások
- ISO 6571-84 Fűszerek és kondicionálók. Illóolaj-tartalom meghatározása
- ISO 6574-86 Zeller mag (*Apium graveolens* Linnaeus). Minőségi előírások
- ISO 6575-82 Görög bab, egész vagy őrölt (porított). Minőségi előírások
- ISO 6576-84 Babér (*Laurus nobilis* Linnaeus), egész és porított levelek. Minőségi előírások
- ISO 6577-90 Szerecsendió, egész vagy törött, és darabok (*Miristca fragrans* Houthugu). Minőségi előírások
- ISO 7377-84 Boróka (*Juniperus communis* Linnaeus). Minőségi előírások
- ISO 7386-84 Ánizs (*Pimpinella anisum* Linnaeus). Minőségi előírások
- ISO 7540-84 őrölt (porított) paprika (*Capsicum annum* Linnaeus). Minőségi előírások
- ISO 7541-89 őrölt (porított) paprika. A teljes természetes színanyag-tartalom meghatározása
- ISO 7542-84 őrölt (porított) paprika (*Capsicum annum* Linnaeus). Mikroszkópos vizsgálat

- ISO 7925-85 Száritott oregano (*Origanum vulgare* Linnaeus), egész vagy őrölt levelek. Minőségi előírások
- ISO 7927/1-87 Édes kömény-mag, egész vagy őrölt (porított). 1. Keserű édes kömény-mag (*Foeniculum vulgare* P. Miller var. *vulgare*). Minőségi előírások
- ISO 7928/1-91 Borsfű. 1. Téli borsfű (*Satureja montana* Linnaeus). Minőségi előírások
- ISO 7928/2-91 Borsfű. 2. Nyári borsfű (*Satureja hortensis* Linnaeus). Minőségi előírások

1450 Olajos magvak

- ISO 542-80 Olajos magvak. Mintavétel
- ISO 658-88 Olajos magvak. A tisztátlanság meghatározása
- ISO 659-88 Olajos magvak. Hexán-extrakt (vagy petroléteres extrakt), azaz "olajtartalom" meghatározása
- ISO 664-77 Olajos magvak. A tétel minta redukciója analitikaivá
- ISO 665-77 Olajos magvak. A nedvesség- és illóanyag-tartalom meghatározása
- ISO 729-88 Olajos magvak. Az olaj savasságának meghatározása
- ISO 734-79 Olajos mag-maradék. Hexán-extrakt (vagy petroléteres extrakt), azaz "olajtartalom" meghatározása
- ISO 735-7 Olajos mag-maradék. Sósavban oldhatatlan hamu meghatározása
- ISO 736-77 Olajos mag-maradék. Dietil-éter extrakt meghatározása
- ISO 749-77 Olajos mag-maradék. A teljes hamu meghatározása
- ISO 771-77 Olajos mag-maradék. A nedvesség- és illóanyag-tartalom meghatározása
- ISO 5500-86 Olajos mag-maradék. Mintavétel
- ISO 5502-83 Olajos mag-maradék. A vizsgálati minta előkészítése
- ISO 5504-83 Olajos magok és maradékok. Isotiocianát és vinil tiooxazolidin meghatározása
- ISO 5506-88 Szója bab termékek. Ureáz aktivitás meghatározása
- ISO 5507-82 Olajos magvak. Fogalomgyűjtemény
- ISO 5511-84 Olajos magvak. Olaj tartalom meghatározása. Kis felbontású NMR spektrometriás módszer
- ISO 5512-82 Napraforgó mag olajgyártáshoz. Minőségi előírások
- ISO 5513-82 Lenmag olajgyártáshoz. Minőségi előírások
- ISO 5514-79 Szójabab-termékek. Krezol vörös index meghatározása
- ISO 7555-87 Szójabab. Minőségi előírások
- ISO 7556-87 Repce (colza) mag, magas erukasav-tartalmú. Minőségi előírások
- ISO 7557-88 Repce (colza) mag, alacsony erukasav-tartalmú. Minőségi előírások

ISO 7702/2-87 A nedvesség mérők kalibrálása.

2. Nedvességmérők olajos magvakhoz

ISO 8892-87 Olajos mag-maradék. A teljes hexán-tartalom meghatározása

1460 Gyümölcs és zöldség termékek

ISO 750-81 Gyümölcs és zöldség termékek.

A titrálható savasság meghatározása

ISO 751-81 Gyümölcs és zöldség termékek.

Vízoldhatatlan szilárd-anyag tartalom meghatározása

ISO 762-82 Gyümölcs és zöldség termékek

Ásványi tisztatlanság meghatározása

ISO 763-82 Gyümölcs és zöldség termékek

Sósavban oldhatatlan hamu meghatározása

ISO 873-80 Őszibarack. Előírások a hideg tárolásra

ISO 874-80 Friss gyümölcs és zöldség. Mintavétel

ISO 931-80 Zöld banán. Előírások a tárolásra és szállításra.

ISO 949-87 Karfiol. Előírások a hűtött tárolásra és fagyasztásra

ISO 1026-82 Gyümölcs és zöldség termékek. Szárazanyag-tartalom vákuum szárítással és víztartalom meghatározása azeotrópos titrálással

ISO 1134-80 Körte. Előírások a hideg tárolásra

ISO 1212-76 Alma. Előírások a hideg tárolásra

ISO 1673-91 Vöröshagyma. Előírások a tárolásra

ISO 1838-75 Friss ananász. Előírások a tárolásra és szállításra

ISO 1842-75 Gyümölcs és zöldség termékek. A pH meghatározása

ISO 1955-82 Citrus gyümölcsök és származék termékek.

Illóolaj tartalom meghatározása. Referencia módszer

ISO 1956/1-82 Gyümölcsök és zöldségek. Morfológiai és strukturális terminológia
1. Rész.

ISO 1956/2-89 Gyümölcsök és zöldségek. Morfológiai és strukturális terminológia
2. Rész

ISO 1990/1-82 Gyümölcsök. Fogalomgyűjtemény

1. Jegyzék

ISO 1990/2-85 Gyümölcsök. Fogalomgyűjtemény

2. Jegyzék

ISO 1991/1-82 Zöldségek. Fogalomgyűjtemény

1. Jegyzék

ISO 1991/2-85 Zöldségek. Fogalomgyűjtemény

2. Jegyzék

ISO 2165-74 Áru burgonya. Tárolási segédanyag

ISO 2166-81 Sárgarépa. Tárolási előírások

- ISO 2167-81 Kerek alakú káposzta. Tárolási előírások
- ISO 2168-74 Étkezési szőlő. Tárolási előírások
- ISO 2169-81 Gyümölcsök és zöldségek. Fizikai feltételek a hideg tárolásnál. Fogalommeghatározások és mérés
- ISO 2172-83 Gyümölcs juice. Oldható szárazanyag-tartalom meghatározása. Piknométeres módszer
- ISO 2173-78 Gyümölcs és zöldség termékek. Oldható szárazanyag-tartalom meghatározása. Refraktometriás módszer
- ISO 2295-74 Avokadó. Előírások a tárolásra és szállításra
- ISO 2443-80 Szőlő. Vessző tároló, metszés, hajtás és növény. Minőségi előírások
- ISO 2447-74 Gyümölcs és zöldség termékek. Az óntartalom meghatározása
- ISO 2448-74 Gyümölcs és zöldség termékek. Etanol meghatározása
- ISO 2826-74 Sárgabarack. Előírások a hideg tárolásra.
- ISO 3094-74 Gyümölcs és zöldség termékek. Réztartalom meghatározása Fotometriás módszer
- ISO 3631-78 Citrus gyümölcsök. Előírások a tárolásra.
- ISO 3634-79 Zöldség termékek. Kloridtartalom meghatározása
- ISO 3659-77 Gyümölcsök és zöldségek. Érettségi feltételek
- ISO 4125-79 Száritott gyümölcsök és zöldségek. Fogalommeghatározások
- ISO 4186-80 Spárga. Előírások tárolásra
- ISO 4187-80 Torma. Előírások tárolásra
- ISO 5515-79 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. Nedves roncsolás
- ISO 5516-78 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. Roncsolás hamvasztással
- ISO 5517-78 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. Vastartalom meghatározása. 1,10-fenantrolin fotometriás módszer
- ISO 5518-78 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. Benzooesav-tartalom meghatározása. Spektrofotometriás módszer
- ISO 5519-78 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. Szorbinsav-tartalom meghatározása
- ISO 5520-81 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. A teljes és vízdoldható hamu-lúgosság meghatározása
- ISO 5521-81 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. Kvalitatív módszer a kéndioxid kimutatására
- ISO 5522-81 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. A teljes kéndioxid-tartalom meghatározása
- ISO 5523-81 Folyékony gyümölcs és zöldség termékek. A kéndioxid-tartalom meghatározása. Rutin módszer
- ISO 5524-91 Paradicsom. Előírások tárolásra és hűtött szállításra

- ISO 5525-86 Burgonya. Tárolás szabadban (burgonya verem)
- ISO 6000-81 Kerek alakú káposzta. Tárolás szabadban
- ISO 6477-88 Kesu dió-mag. Minőségi előírások
- ISO 6478-90 Földimogyoró. Minőségi előírások
- ISO 6479-84 Héjtalanított édes őszibarack-mag. Minőségi előírások
- ISO 6657/1-86 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek.
Aszkorbinsav tartalom meghatározása
1. Referencia módszer
- ISO 6657/2-84 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek.
Aszkorbinsav-tartalom meghatározása.
2. Rutin módszer
- ISO 6560-83 Gyümölcs és zöldség termékek. Benzoészav-tartalom meghatározása
(Benzoészav tartalom nagyobb mint 200 mg/l vagy kg).
Molekulár abszorpciós spektrometriás módszer
- ISO 6561-83 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. A kadmium-
tartalom meghatározása. Lángmentes AAS módszer
- ISO 6632-81 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek.
Illékony savasság meghatározása
- ISO 6633-84 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek.
Az ólomtartalom meghatározása
- ISO 6634-82 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. Az arzéntartalom
meghatározása. Ezüst-dietil-ditiokarbamát spektrometriás módszer
- ISO 6635-84 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek.
A nitrit- és nitráttartalom meghatározása.
Molekulár abszorpciós spektrometriás módszer
- ISO 6636/1-86 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek.
A cinktartalom meghatározása.
1. Polarográfiás módszer
- ISO 6636/2-81 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek.
A cinktartalom meghatározása.
2. AAS módszer
- ISO 6636/3-83 Gyümölcs és zöldség termékek. A cinktartalom meghatározása.
3. Ditizon spektrometriás módszer
- ISO 6637-84 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. A higanytartalom
meghatározása. Lángmentes AAS módszer
- ISO 6638/1-85 Gyümölcs és zöldség termékek. A hangyasav-tartalom
meghatározása.
1. Gravimetriás módszer
- ISO 6638/2-84 Gyümölcs és zöldség termékek. A hangyasav-tartalom
meghatározása.
2. Rutin módszer
- ISO 6659-81 Édes bors. Előírások a fagyasztott tárolásra és szállításra

- ISO 6660-80 Mango. Előírások tárolásra
- ISO 6661-83 Friss gyümölcsök és zöldségek. A zsákok hasábjában való elrendezése a földről való beszállítás járművén
- ISO 6662-83 Szilva. Előírások a hideg tárolásra
- ISO 6663-83 Fokhagyma. Előírások a hideg tárolásra
- ISO 6664-83 Fekete áfonyák és blueberries. Előírások a hideg tárolásra
- ISO 6665-83 Földieper. Előírások a hideg tárolásra
- ISO 6755-84 Aszalt meggy. Minőségi előírások
- ISO 6756-84 Héjazott mandula-fenyő dió. Minőségi előírások
- ISO 6757-84 Héjazott mahaleb cseresznye mag. Minőségi előírások
- ISO 6822-84 Burgonya, gyökérzöldségek és kerek káposzta. Előírások a ventilátorral felszerelt silóban való tárolásra
- ISO 6882-81 Spárga. Előírások a mélyhűtött szállításra
- ISO 6949-88 Gyümölcsök és zöldségek. Elvek és technikák az ellenőrzött atmoszférájú tároláshoz
- ISO 7466-86 Gyümölcs és zöldség termékek. Az 5-hidroximetil-furfural tartalom meghatározása
- ISO 7558-88 Előírások a gyümölcsök és zöldségek előcsomagolására
- ISO 7560-83 Uborka. Előírások tárolásra és hűtött szállításra
- ISO 7561-84 Termesztett gomba. Előírások tárolásra és hűtött szállításra
- ISO 7562-90 Burgonya. Minőségi előírások
- ISO 7701-86 Aszalt alma. Minőségi előírások
- ISO 7702-86 Aszalt körte. Minőségi előírások
- ISO 7703-86 Aszalt őszibarack. Minőségi előírások
- ISO 7907-87 Szentjános kenyér. Minőségi előírások
- ISO 7910-91 Aszalt szeder. Minőségi előírások
- ISO 7911-91 Héjatlantított fenyő-dió. Minőségi előírások
- ISO 7920-84 Édes cseresznye, meggy. Előírások tárolásra és hűtött szállításra
- ISO 7922-85 Póréhagyma. Előírások a tárolásra és hűtött szállításra
- ISO 8129/1-84 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. Az alkohol-oldhatatlan szárazanyag-tartalom meghatározása 1. Rész
- ISO 8129/2-84 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. Az alkohol-oldhatatlan szárazanyag-tartalom meghatározása. 2. Rész
- ISO 8682-87 Alma. Tárolás ellenőrzött nyomáson
- ISO 8683-88 Fejes saláta. Előírások előhűtésre és fagyasztva szállításra
- ISO 9376-88 Korai burgonya. Előírások előhűtésre és fagyasztva szállításra

ISO 9526-90 Gyümölcsök, zöldségek és származék termékek. A vastartalom meghatározása. Lángmentes AAS módszer

1480 Tej és tejtermékek

- ISO 488-83 Tej. A zsírtartalom meghatározása. Gerber Butyrométer
- ISO 707-85 Tej és tejtermékek. Mintavétel
- ISO 1211-84 Tej A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer. Referencia módszer
- ISO 1546-81 Eljárás a tehenek tejhozam nyilvántartására
- ISO 1735-87 Sajt és gyártott sajt termékek. A zsírtartalom meghatározása Gravimetriás módszer. Referencia módszer
- ISO 1736-85 Tejpor, porlasztott savó, író, vajszerűm. A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer. Referencia módszer
- ISO 1737-85 Sűrített és édesített kondenzált tej. A zsírtartalom meghatározása Gravimetriás módszer. Referencia módszer
- ISO 1738-80 Vaj. A sótartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 1739-75 Vaj. A zsír törésmutatójának meghatározása. Referencia módszer
- ISO 1740-91 Tejzsír termékek és vaj. A zsír savszámának meghatározása. Referencia módszer
- ISO 1854-87 Savó sajt. A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer Referencia módszer
- ISO 2246-76 Tej. A zsírtartalom meghatározása (Rutin módszer)
- ISO 2449-74 Tej és folyékony tejtermékek. Hidrométer
- ISO 2450-85 Tejszín. A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer. Referencia módszer
- ISO 2911-76 Édesített kondenzált tej. A cukor tartalom meghatározása. Polarimetriás módszer
- ISO 2920-74 Savó sajt. A szárazanyag-tartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 2962-84 Sajt és gyártott sajt termékek. A teljes foszfor-tartalom meghatározása. Molekula abszorpciós spekrometriás módszer
- ISO 2963-74 Sajt és gyártott sajt termékek. A citromsav-tartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 3556-75 Tej, tejpor, író és porított író, savó és savó por. A foszfátáz aktivitás meghatározása. Referencia módszer
- ISO 3432-75 Sajt. A zsírtartalom meghatározása. Butirometer Van Gulik módszerhez
- ISO 3433-75 Sajt. A zsírtartalom meghatározása. Van Gulik módszer
- ISO 3594-76 Tej-zsír. A növényi zsír kimutatása a szterolok gázkromatográfiás meghatározásával. Referencia módszer
- ISO 3595-76 Tej-zsír. A növényi zsír kimutatása fitoszteril acetát próbával

- ISO 3727-77 Vaj. Víz-, vízmentes szárazanyag- és zsírtartalom meghatározása azonos mintából. Referencia módszer
- ISO 3728-77 Jégkrém és tejes fagylalt. A teljes szárazanyag-tartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 3889-77 Tej és tejtermékek. A zsír-tartalom meghatározása. Majonnier-típusú zsír extrakciós edény
- ISO 3976-77 Vízmentes tejzsír. A peroxid-szám meghatározása Referencia módszer
- ISO 4099-84 Sajt. A nitrát- és nitrítottartalom meghatározása. Kadmium redukciós és fotometriás módszer
- ISO 5534-85 Sajt és gyártott sajt. A teljes szárazanyag-tartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 5538-87 Tej és tejtermékek. Mintavétel, inspekció
- ISO 5541/1-86 Tej és tejtermékek. A kólifformok megszámlálása. 1. Rész: telepszámlálás 30 °C fokon
- ISO 5541/2-86 Tej és tejtermékek. A kólifformok megszámlálása. 2. Rész: MPN technikával 30 °C fokon
- ISO 5542-84 Tej. A fehérjetartalom meghatározása. Amido fekete festékkötéses módszer. Rutin módszer
- ISO 5543-86 Kazeinek és kazeinátok. A zsír-tartalom meghatározása. Gravimetriás módszer. Referencia módszer
- ISO 5544-78 Kazeinek. A "kötött hamu" meghatározása. Referencia módszer
- ISO 5545-78 Rennet kazeinek és kazeinátok. A hamutartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 5546-79 Kazeinek és kazeinátok. A pH meghatározása. Referencia módszer
- ISO 5547-78 Kazeinek. A szabad savasság meghatározása. Referencia módszer
- ISO 5548-80 Kazeinek és kazeinátok. A laktóztartalom meghatározása. Fotometriás módszer
- ISO 5549-78 Kazeinek és kazeinátok. A fehérjetartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 5550-78 Kazeinek és kazeinátok. A víztartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 5738-80 Tej és tejtermékek. A réztartalom meghatározása. Fotometriás referencia módszer
- ISO 5739-83 Kazeinek és kazeinátok. Az égett részek meghatározása
- ISO 5764-87 Tej. A fagyáspont meghatározása. Termistor krioszkópos módszer
- ISO 5943-88 Sajt és gyártott sajt termékek. A klorid tartalom meghatározása Potenciometriás titrálós módszer
- ISO 6091-80 Tejpor. A titrálható savasság meghatározása. Referencia módszer
- ISO 6092-80 Tejpor. A titrálható savasság meghatározása. Rutin módszer

- ISO 6731-89 Tej, tejszín és sűrített tej. A teljes szárazanyag-tartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 6732-85 Tej és tejtermékek. A vastartalom meghatározása Spektrofotometriás módszer. Referencia módszer
- ISO 6734-89 Édesített kondenzált tej. A teljes szárazanyag-tartalom meghatározása. Referencia módszer
- ISO 6735-85 Tejpor. A hő-osztály megbecsülése. Hő-szám referencia módszer
- ISO 6736-82 Tejpor. A nitrát- és nitrittartalom meghatározása. Kadmium redukciós és fotometriás módszer
- ISO 6739-88 Savó sajt. A nitrát- és nitrittartalom meghatározása. Kadmium redukciós és fotometriás módszer
- ISO 6740-85 Porított savó. A nitrát- és nitrittartalom meghatározása. Kadmium redukciós és spektrofotometriás módszer
- ISO 6785-85 Tej és tejtermékek. Szalmonella kimutatása
- ISO 7208-84 Fölözött tej, savó és író. A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer. Referencia módszer
- ISO 7238-83 Vaj szérum. A pH meghatározása. Potenciometriás módszer
- ISO 7228-84 Tej bázisú étkezési fagylaltok és fagylalt keverékek. A zsírtartalom meghatározása. Røese-Gottlieb gravimetriás módszer. Referencia módszer
- ISO 7586-85 Vaj. A víz diszperzió-szám meghatározása
- ISO 8069-86 Tejpor. Tejsav- és laktát-tartalom meghatározása. Enzimatikus módszer
- ISO 8070-87 Tejpor. Nátrium- és káliumtartalom meghatározása. Láng emissziós spektrometriás módszer
- ISO 8151-87 Tejpor. A nitráttartalom meghatározása. Kadmium redukciós és spektrometriás. Screen módszer
- ISO 8156-87 Tejpor. Az oldhatósági index meghatározása
- ISO 8195-87 Kazeinek és kazeinátok. A nitrát- és nitrittartalom meghatározása. Kadmium redukciós és fotometriás módszer
- ISO 8197-88 Tej és tejtermékek. Mintavétel, inspekción
- ISO 8261-89 Tej és tejtermékek. A minta előkészítése és hígítás mikrobiológiai vizsgálatra
- ISO 8262/1-87 Tejtermékek és tejalapú élelmiszerek. A zsírtartalom meghatározása. Weibull-Berntrop gravimetriás módszer. 1. Rész: Referencia módszer
- ISO 8262/2-87 Tejtermékek és tejalapú élelmiszerek. Étkezési fagylaltok és fagylalt keverékek. A zsírtartalom meghatározása 2. Rész: Weibull-Berntrop módszer. Referencia módszer
- ISO 8262/3-87 Tejtermékek és tejalapú élelmiszerek. Speciális esetek. A zsírtartalom meghatározása 3. Rész: Weibull-Berntrop módszer. Referencia módszer

ISO 8381-87 Tejalapú bébiételek. A zsírtartalom meghatározása.
Rőse-Gottlieb gravimetriás módszer. Referencia módszer

1490 Hús és hústermékek

- ISO 936-78 Hús és hústermékek. A hamutartalom meghatározása.
Referencia módszer
- ISO 937-78 Hús és hústermékek. A nitrogéntartalom meghatározása.
Referencia módszer
- ISO 1442-73 Hús és hústermékek. A nedvességtartalom meghatározása.
- ISO 1443-73 Hús és hústermékek. A teljes zsírtartalom meghatározása.
- ISO 1444-73 Hús és hústermékek. A szabad zsírtartalom meghatározása.
- ISO 1841-81 Hús és hústermékek. A klorid tartalom meghatározása.
Referencia módszer
- ISO 2293-88 Hús és hústermékek. A mikroorganizmusok megszámlálása
30 °C fokon. Referencia módszer
- ISO 2294-74 Hús és hústermékek. A teljes foszfortartalom meghatározása.
Referencia módszer
- ISO 2917-74 Hús és hústermékek. A pH meghatározása Referencia módszer
- ISO 2918-75 Hús és hústermékek. A nitrítettartalom meghatározása.
Referencia módszer
- ISO 3091-75 Hús és hústermékek. A nitráttartalom meghatározása.
Referencia módszer
- ISO 3100/1-75 Hús és hústermékek. Mintavétel.
1. Elsődleges minta vétele
- ISO 3100/2-88 Hús és hústermékek. Mintavétel és minta előkészítés
mikrobiológiai vizsgálatra.
2. Rész
- ISO 3196-78 Hús és hústermékek. Az L(-)-hidroxi-prolin-tartalom
meghatározása. Referencia módszer
- ISO 3565-75 Hús és hústermékek. A szalmonella kimutatása
Referencia módszer
- ISO 3811-79 Hús és hústermékek. A presumptive kóliform és Escherichia coli
kimutatása. Referencia módszer
- ISO 4133-79 Hús és hústermékek. A glukono-delte-lakton meghatározása.
Referencia módszer
- ISO 4134-78 Hús és hústermékek. L(+)-glutamin sav-tartalom meghatározása.
Referencia módszer
- ISO 5552-79 Hús és hústermékek. Az enterobacteriaceae kimutatása.
Referencia módszer
- ISO 5553-80 Hús és hústermékek. A polifoszfátok kimutatása
- ISO 5554-78 Hús és hústermékek. A keményítőtartalom meghatározása.
Referencia módszer

ISO 6391-88 Hús és hústermékek. Az Escherichia coli megszámlálása telepszámlálós technikával 44 °C fokon, membrán használatával

1500 Állati és növényi zsírok és olajok

- ISO 660-83 Állati és növényi zsírok és olajok.
A savszám és savasság meghatározása
- ISO 661-89 Állati és növényi zsírok és olajok.
A vizsgálati minta előkészítése
- ISO 662-80 Állati és növényi zsírok és olajok.
A nedvesség- és illóanyag-tartalom meghatározása
- ISO 663-81 Állati és növényi zsírok és olajok.
Az oldhatatlan szennyezettség meghatározása
- ISO 934-80 Állati és növényi zsírok és olajok.
A víztartalom meghatározása. Gyakorlati módszer
- ISO 935-88 Állati és növényi zsírok és olajok. A titer meghatározása
- ISO 3577-88 Állati és növényi zsírok és olajok. A Böhmer szám meghatározása
- ISO 3594-76 Állati és növényi zsírok és olajok. A növényi zsiradék kimutatása a szterolok gázkromatográfiájával. Referencia módszer
- ISO 3595-76 Állati és növényi zsírok és olajok. A növényi zsiradék kimutatása fitoszteril-acetát teszttel
- ISO 3596/1-88 Állati és növényi zsírok és olajok. Az el nem szappanosítható anyag meghatározása
1. Dietil-éter extrakció. Referencia módszer
- ISO 3596/2-88 Állati és növényi zsírok és olajok. Az el nem szappanosítható anyag meghatározása
2. Hexán extrakció. Gyors módszer
- ISO 3556-89 Állati és növényi zsírok és olajok. UV abszorpció meghatározása
- ISO 3557-88 Állati és növényi zsírok és olajok.
Elszappanosítási szám meghatározása
- ISO 3960-77 Állati és növényi zsírok és olajok. A peroxid-szám meghatározása
- ISO 3961-89 Állati és növényi zsírok és olajok. A jód-szám meghatározása
- ISO 3976-77 Állati és növényi zsírok és olajok. A peroxid-szám meghatározása. Referencia módszer
- ISO 5508-78 Állati és növényi zsírok és olajok. A zsírsavak metil-észtereinek meghatározása. Gázkromatográfiás módszer
- ISO 5509-78 Állati és növényi zsírok és olajok.
A zsírsavak metilésztereinek előállítása
- ISO 5555-83 Állati és növényi zsírok és olajok. Mintavétel
- ISO 5558-82 Állati és növényi zsírok és olajok. Az antioxidánsok kimutatása és azonosítása. TLC módszer
- ISO 6320-85 Állati és növényi zsírok és olajok. A törésmutató meghatározása

- ISO 6321-91 Állati és növényi zsírok és olajok. Az olvadáspont meghatározása kapilláris csőben. Csúszás pont
- ISO 6463-82 Állati és növényi zsírok és olajok. A butilhidroxi-anizol (BHA) és butilhidroxi-toluol (BHT) meghatározása. Gázkromatográfiás módszer
- ISO 6464-83 Állati és növényi zsírok és olajok. A galláttartalom meghatározása. Molekula abszorpciós spektrometriás módszer
- ISO 6656-84 Állati és növényi zsírok és olajok. A polietilén típusú polimerek meghatározása
- ISO 6799-91 Állati és növényi zsírok és olajok. A szterol frakció összetételének meghatározása. Gázkromatográfiás módszer
- ISO 6800-85 Állati és növényi zsírok és olajok. A 2-es pozícióban levő zsírsavak összetételének meghatározása
- ISO 6883-87 Állati és növényi zsírok és olajok. A sűrűség (tömeg/egység térfogat "liter súly" levegőben) meghatározása
- ISO 6884-85 Állati és növényi zsírok és olajok. A hamutartalom meghatározása
- ISO 6885-88 Állati és növényi zsírok és olajok. Az anizidin-szám meghatározása
- ISO 7366-87 Állati és növényi zsírok és olajok. Az 1-monogliceridek és szabad glicerintartalom meghatározása
- ISO 7847-87 Állati és növényi zsírok és olajok. A cisz,cisz-1,4-dién szerkezetű többszörösen telítetlen zsírsavak meghatározása
- ISO 8209-86 Állati és növényi zsírok és olajok. Az erukasav meghatározása
- ISO 8292-91 Állati és növényi zsírok és olajok. A szilárd zsírtartalom meghatározása. Pulzáló NIR módszer
- ISO 8293-90 Állati és növényi zsírok és olajok. A dilatáció meghatározása
- ISO 8420-90 Állati és növényi zsírok és olajok. A poláris komponensek meghatározása

1510 Élelmiszer adalékanyagok

- ISO 3706-76 Foszforsav ipari célra (élelmiszeripari felhasználás). A teljes foszfor (V) tartalom meghatározása. Kinolin - foszfor-molibdát gravimetriás módszer
- ISO 3707-76 Foszforsav ipari célra (élelmiszeripari felhasználás). A kalcium tartalom meghatározása. Lángmentes AAS módszer
- ISO 3708-76 Foszforsav ipari célra (élelmiszeripari felhasználás). A klorid-tartalom meghatározása. Potenciometriás módszer
- ISO 3709-76 Foszforsav ipari célra (élelmiszeripari felhasználás). Nitrogén-oxidok meghatározása 3,4 xilenollal. Spektrofotometriás módszer
- ISO 4275-77 Ammónium-hidrogén-karbonát ipari célra (élelmiszeripari felhasználás). Az arzéntartalom meghatározása. Ezüst-dietil-ditiokarbamát fotometriás módszer

- ISO 5372-78 Kondenzált foszfátok ipari célra (élelmiszeripari felhasználás).
Az arzéntartalom meghatározása.
Ezüst-dietil-ditiokarbamát fotometriás módszer
- ISO 5373-81 Kondenzált foszfátok ipari célra (élelmiszeripari felhasználás).
A kalciumtartalom meghatározása. Lángmentes AAS módszer
- ISO 5374-78 Kondenzált foszfátok ipari célra (élelmiszeripari felhasználás).
A kloridtartalom meghatározása. Potenciometriás módszer
- ISO 5375-79 Kondenzált foszfátok ipari célra (élelmiszeripari felhasználás).
A nitrogén oxidok meghatározása 3,4-xylenollal.
Spektrofotometriás módszer
- ISO 7099-83 Foszforsav ipari célra (élelmiszeripari felhasználás).
A hidrogén-szulfid-tartalom meghatározása. Titrimetriás módszer
- ISO 7100-83 Foszforsav ipari célra (élelmiszeripari felhasználás).
A vanádiumtartalom meghatározása foszfor-molibdo-vanadát
formájában. Spektrometriás módszer

2590 Mikrobiológiai vizsgálati módszerek

- ISO 4831-91 Mikrobiológia. Általános előírások a kóliformok megszámlálására
MNP technika
- ISO 4832-91 Mikrobiológia. Általános előírások a kóliformok megszámlálására
Telepszámlálásos technika
- ISO 4833-91 Mikrobiológia. Általános előírások a mikroorganizmusok
megszámlálására. Telepszámlálásos technika 30 °C fokon
- ISO 6579-90 Mikrobiológia. Általános előírások a szalmonella kimutatására
- ISO 6887-83 Mikrobiológia. Általános előírások a minta előkészítésére és a
hígítására mikrobiológiai vizsgálatokhoz
- ISO 6888-83 Mikrobiológia. Általános előírások a Staphylococcus aureus
megszámlálására. Telepszámlálásos technika
- ISO 7218-85 Mikrobiológia. Általános előírások a mikrobiológiai
vizsgálatokhoz
- ISO 7551-84 Mikrobiológia. Általános előírások a presumptive Escherichia coli
megszámlálására. MNP technika
- ISO 7402-85 Mikrobiológia. Általános előírások az Enterobacteriaceae
megszámlálásához felélesztés nélkül. MNP és telepszámlálásos
technika
- ISO 7667-83 Mikrobiológia.
Standard szélesztés a mikrobiológiai meghatározásoknál
- ISO 7932-87 Mikrobiológia. Általános előírások a Bacillus cereus
megszámlálásához. Telepszámlálásos technika 30 °C fokon

- ISO 7937-85 Mikrobiológia. Általános előírások a Clostridium perfringens megszámlálására. Telepszámlálós technika
- ISO 7954-89 Mikrobiológia. Általános előírások az élesztő és penész megszámlálására. Telepszámlálós technika 25 °C fokon.
- ISO 8523-91 Mikrobiológia. Általános előírások az Enterobacteriaceae megszámlálásához. Elődúsítás
- ISO 8914-90 Mikrobiológia. Általános előírások a Vibrio parahaemolyticus kimutatására

2600 Érzékszervi vizsgálati módszerek

- ISO 3591-77 Érzékszervi analízis. Készülékek. Bor ízlelő pohár
- ISO 3972-91 Érzékszervi analízis. Módszertan. Módszer az ízérzékenység megfigyelésére
- ISO 4120-83 Érzékszervi analízis. Módszertan. A triangularis próba
- ISO 4121-87 Érzékszervi analízis. Módszertan. Az élelmiszer termékek értékelése érzékszervi skálás módszerekkel
- ISO 5492/1-77 Érzékszervi analízis. Fogalomgyűjtemény. 1. Rész
- ISO 5492/2-78 Érzékszervi analízis. Fogalomgyűjtemény. 2. Rész
- ISO 5492/3-78 Érzékszervi analízis. Fogalomgyűjtemény. 3. Rész
- ISO 5492/4-81 Érzékszervi analízis. Fogalomgyűjtemény. 4. Rész
- ISO 5492/5-83 Érzékszervi analízis. Fogalomgyűjtemény. 5. Rész
- ISO 5492/6-85 Érzékszervi analízis. Fogalomgyűjtemény. 6. Rész
- ISO 5494-78 Érzékszervi analízis. Készülékek. Vizsgáló poharak folyékony termékekhez
- ISO 5495-83 Érzékszervi analízis. Módszertan. Páros összehasonlító próba
- ISO 5497-82 Érzékszervi analízis. Előírások a minta előkészítéséhez olyan mintáknál, amelyek közvetlenül nem alkalmasak érzékszervi vizsgálatra
- ISO 6564-85 Érzékszervi analízis. Módszertan. Ízprofil módszerek
- ISO 6658-85 Érzékszervi analízis. Módszertan. Általános előírások
- ISO 8587-88 Érzékszervi analízis. Módszertan. Rangsorolás
- ISO 8588-87 Érzékszervi analízis. Módszertan. "A" vagy "nem A" próba
- ISO 8589-88 Érzékszervi analízis. Általános előírások az érzékszervi vizsgáló laboratórium tervezéséhez
- ISO 10399-91 Érzékszervi analízis. Módszertan. Duo-trio teszt