

# E DIN EN ISO 16958:2020-02 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2020-01-10

**Milch, Milcherzeugnisse, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung - Verfahren mit Kapillargaschromatographie (ISO 16958:2015); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 16958:2020**

**Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals - Determination of fatty acids composition - Capillary gas chromatographic method (ISO 16958:2015); German and English version prEN ISO 16958:2020**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Europäisches Vorwort.....	4
Vorwort.....	5
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen.....	7
3 Begriffe.....	7
4 Kurzbeschreibung.....	8
5 Reagenzien.....	8
6 Prüfeinrichtung.....	12
7 Probenahme.....	15
8 Vorbereitung der Analysenprobe.....	15
8.1 Flüssige und pulverförmige Milch und Säuglingsnahrung mit einem Fettgehalt $\geq 1,5$ % m/m.....	15
8.2 Flüssige und pulverförmige Milch und Säuglingsnahrung mit einem Fettgehalt $< 1,5$ % m/m.....	15
8.3 Käse.....	16
9 Durchführung.....	16
9.1 Analyseteilprobe.....	16
9.2 Quantitative Bestimmung.....	17
9.2.1 Bestimmung der Responsfaktoren.....	17
9.2.2 Bestimmung der Analyseteilprobe.....	17
9.2.3 Fettsäurenidentifizierung.....	17
10 Berechnung und Darstellung der Ergebnisse.....	19
10.1 Berechnung.....	19
10.1.1 Berechnung des Responsfaktors.....	19
10.1.2 Fettsäuren im Erzeugnis.....	20
10.1.3 Fettsäuren im gesamten Fett.....	21
10.1.4 Summe der Fettsäurenklasse oder -gruppe in 100 g des Erzeugnisses.....	21
10.1.5 Summe der Fettsäurenklasse oder -gruppe in 100 g Fett.....	21
10.1.6 Umesterungsleistung.....	21
10.2 Angabe der Ergebnisse.....	22
11 Präzision.....	22
11.1 Ringversuch.....	22
11.2 Wiederholpräzision.....	22
11.3 Vergleichpräzision.....	22
11.4 Nachweisgrenze.....	22

11.5	Quantifizierungsgrenze.....	23
12	Prüfbericht.....	23
<b>Anhang A (normativ) Fettsäuregruppen oder -klassen und einzelne Fettsäuren .....</b>		<b>24</b>
A.1	Fettsäuregruppe oder -klasse .....	24
A.1.1	<i>trans</i> -Fettsäuren.....	24
A.1.2	Konjugierte Linolsäuren.....	24
A.1.3	Gesättigte Fettsäuren.....	24
A.1.4	Einfach ungesättigte Fettsäuren.....	24
A.1.5	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	24
A.1.6	Omega-3-Fettsäuren.....	24
A.1.7	Omega-6-Fettsäuren.....	24
A.1.8	Omega-9-Fettsäuren.....	25
A.2	Einzelne Fettsäuren.....	25
A.2.1	Linolsäure.....	25
A.2.2	Linolensäure .....	25
A.2.3	Arachidonsäure .....	25
A.2.4	Eicosapentaensäure .....	25
A.2.5	Docosahexaensäure.....	25
<b>Anhang B (informativ) Beispiele für die Analyse mittels Gas-Flüssigkeits-Chromatographie.....</b>		<b>28</b>
<b>Anhang C (informativ) Ergebnisse eines Ringversuchs.....</b>		<b>38</b>
<b>Literaturhinweise .....</b>		<b>59</b>