

E DIN EN ISO 23319:2020-10 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2020-09-11

Käse und Schmelzkäseprodukte, Kaseine und Kaseinate - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (ISO/DIS 23319:2020); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 23319:2020

Cheese and processed cheese products, caseins and caseinates - Determination of fat content - Gravimetric method (ISO/DIS 23319:2020); German and English version prEN ISO 23319:2020

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung.....	6
5 Reagenzien	7
6 Prüfeinrichtung.....	7
7 Probenahme.....	9
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe.....	9
8.1 Käse.....	9
8.2 Caseine und Caseinate	10
9 Durchführung	10
9.1 Einwaage	10
9.2 Blindversuch	10
9.3 Vorbereitung eines Fettsammelgefäßes	11
9.4 Bestimmung	11
10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse.....	15
11 Präzision	15
11.1 Ringversuch.....	15
11.2 Wiederholpräzision.....	16
11.3 Vergleichpräzision.....	16
11.4 Untersuchungsbericht	16
Anhang A (normativ) Weitere Verfahrensweisen	17
A.1 Blindversuch zur Prüfung der Reagenzien	17
A.2 Gleichzeitig mit der Bestimmung durchgeführter Blindversuch (siehe 9.2).....	17
A.3 Prüfung auf Peroxide	18
A.4 Diethylether, der Antioxidantien enthält.....	18
A.5 Ethanol.....	18
Anhang B (normativ) Modell von Fettextraktionsrohren mit Siphon- oder Waschflascheneinsätzen	19
Anhang C (normativ) Ringversuch für Käse	20
Anhang D (normativ) Ringversuch für Caseine und Caseinate	21
Literaturhinweise	22