

E DIN EN 18179:2025-05 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2025-04-04

Lebensmittelauthentizität - Verfahren zum Nachweis von zuvor gefrorenem
Geflügelfleisch durch Bestimmung der HADH-Aktivität; Deutsche und Englische
Fassung prEN 18179:2025

Food authenticity - Method for detecting previously frozen poultry meat by
determination of HADH activity; German and English version prEN 18179:2025

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	6
Einleitung	7
1 Anwendungsbereich.....	8
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	8
4 Symbole und Abkürzungen	8
5 Kurzbeschreibung.....	9
6 Reagenzien und Materialien	9
7 Geräte.....	10
8 Durchführung	11
8.1 Allgemeines.....	11
8.2 Entnahme von Teilproben.....	11
8.3 Pressen der Probe.....	12
8.4 Spektralphotometrie.....	13
9 Berechnung der Annahme-/Rückweisungskriterien	13
9.1 Allgemeines.....	13
9.2 Datenanalyse	13
9.2.1 Die Geschwindigkeit der Abnahme der Extinktion $\Delta E/\text{min}$ wird wie folgt berechnet:	13
9.2.2 Die HADH-Aktivität (U/ml) wird nach der folgenden Gleichung berechnet	14
9.2.3 Der R_1 -Wert für jede Probe wird wie folgt berechnet:	14
10 Untersuchungsbericht; Analytische Qualitätssicherung	14
Anhang A (informativ) Validierungsstatus und Leistungskriterien, bestimmt durch die Durchführung eines Ringversuchs	16
A.1 Allgemeines.....	16
A.2 Wiederholpräzision.....	16
Anhang B (informativ) Schwellenwerte	17
Anhang C (informativ) Spezifikationen für eine Presse zur „Saft“-Gewinnung	18
Literaturhinweise	19
Bilder	
Bild 1 — Vorbereitung von Teilproben.....	11
Bild 2 — Fleischpresse mit der vorbereiteten Probe.....	12

Bild 3 — Prozess des Pressens des Fleisches.....	12
Bild C.1 — Maße der Fleischpresse	18
Bild C.2 — Schraubzwinde.....	18

Tabellen

Tabelle 1 — Zugabe von Probe und Reagenzien.....	13
---	-----------