E DIN EN ISO 24223:2025-12 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2025-10-31

Milch und Milcherzeugnisse - Leitfaden zur Probenvorbereitung für die physikalische und chemische Prüfung (ISO/DIS 24223:2025); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 24223:2025

Milk and milk products - Guidance on sample preparation for physical and chemical testing (ISO/DIS 24223:2025); German and English version prEN ISO 24223:2025

Inhalt/Contents

Seite

Europäisches Vorwort . . . 3
Vorwort . . . 4
1 Anwendungsbereich . . . 6
2 Normative Verweisungen . . . 6
3 Begriffe . . . 6
4 Prüfeinrichtung . . . 7
5 Probeneingang . . . 8
6 Durchführung . . . 8
6.1 Allgemeines . . . 8
6.2 Milch, Buttermilch, Sahne, Molke, fermentierte Milch und flüssige Säuglingsnahrung . . . 8
6.3 Butter und Butterfett . . . 8
6.4 Konzentrierte Milcherzeugnisse . . . 9
6.4.1 Vorbehandlung in Verbindung mit Lactosekristallen . . . 9
6.4.2 Kondensmilch . . . 9
6.4.3 Gezuckerte Kondensmilch . . . 9
6.5 Trockenmilch- und -molkenerzeugnisse, Casein, Caseinate und pulverförmige Säuglingsnahrung . . . 10
6.6 Erzeugnisse mit festen Zusätzen, wie z. B. Früchten, Kräutern usw. . . . 10
6.7 Käse . . . 10
6.7.1 Allgemeines . . . 10
6.7.2 In einer Flüssigkeit verpackter und gelagerter Käse (z. B. Mozzarella mit hohem Feuchtegehalt in Aufgussflüssigkeit, Käse in Salzlake, Käse in Öl) . . . 10
6.7.3 Blauschimmelkäse (z. B. Stilton, Gorgonzola, Roquefort) . . . 11
6.7.4 Käse mit eingeschlossenen Zutaten (z. B. Kräuter, Gewürze, würzende Zutaten, Oliven und Nüsse) . . . 11
6.7.5 Frischkäse (z. B. Hüttenkäse, Quark, Rahmkäse) . . . 11
6.7.6 Käse – Entfernen von Teilen, die nicht Ziel der nachfolgenden Analyse sind . . . 11
6.7.7 Käse – Entfernen des nicht essbaren äußeren Teils . . . 11
6.7.8 Käse – Schneiden . . . 12
6.7.9 Käse – Zerkleinern oder Mischen . . . 12
6.7.10 Käse – Abschließende Vorbereitungsschritte vor der Analyse oder Lagerung . . . 13
6.8 Zerkleinern oder Mischen . . . 13
7 Untersuchungsbericht . . . 14
Literaturhinweise . . . 15

Tabellen

Tabelle 1 — Leitfaden zum angemessenen Entfernen des nicht essbaren äußeren Teils für jede Käsesorte . . . 11
Tabelle 2 — Leitfaden für geeignete Bedingungen beim Schneiden von Käse für jede Käsesorte . . . 12
Tabelle 3 — Leitfaden für geeignete Bedingungen beim Zerkleinern oder Mischen von Käse für jede Käsesorte . . . 13

Tabellen

Tabelle 1 — Leitfaden zum angemessenen Entfernen des nicht essbaren äußeren Teils für jede Käsesorte . . . 11
Tabelle 2 — Leitfaden für geeignete Bedingungen beim Schneiden von Käse für jede Käsesorte . . . 12
Tabelle 3 — Leitfaden für geeignete Bedingungen beim Zerkleinern oder Mischen von Käse für jede Käsesorte . . . 13