

E DIN 10479-2:2026-10 (D)

Erscheinungsdatum: 2026-09-11

Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung.....	7
5 Reagenzien	7
6 Geräte.....	8
7 Probenahme.....	9
8 Vorbereitung der Probe	9
9 Durchführung	10
9.1 Allgemeines	10
9.2 Milch (Verfahren nach Gerber)	10
9.2.1 Vollmilch, teilentrahmte Milch, saure Milch.....	10
9.2.2 Homogenisierte Milch.....	10
9.2.3 Magermilch nach Sichler.....	11
9.2.4 Ungezuckerte Kondensmilch.....	11
9.2.5 Buttermilch (Modifikation nach Mohr und Baur).....	11
9.2.6 Saure Milcherzeugnisse (Wägemethode).....	11
9.3 Molke.....	11
9.4 Trockenmilchprodukte (Verfahren nach Teichert).....	11
9.5 Rahm.....	12
9.5.1 Wägeverfahren nach Roeder	12
9.5.2 Wägeverfahren nach Schulz und Kley	12
9.5.3 Abmessverfahren nach Köhler.....	13
9.6 Käse (Verfahren nach Van Gulik).....	13
9.7 Speiseeis und Eis-Mischungen zur Herstellung von Speiseeis auf Milchbasis.....	15
9.7.1 Abmessverfahren nach Köhler.....	15
9.7.2 Wägeverfahren nach Roeder	15
9.8 Butter (Wägeverfahren nach Roeder)	15
10 Angabe der Ergebnisse	15
10.1 Berechnungsverfahren.....	15
10.2 Präzision	16
10.2.1 Allgemeines	16
10.2.2 Wiederholpräzision.....	17
10.2.3 Vergleichpräzision.....	17
11 Untersuchungsbericht	18
Anhang A (informativ) Ergebnisse Ringversuch (§ 64 Arbeitsgruppe [3]).....	19
Literaturhinweise	20

Tabellen

Tabelle 1 — Referenzverfahren zur Bestimmung des Fettgehaltes	9
Tabelle 2 — Wiederholgrenze r und Vergleichgrenze R des Ringversuchs	17
Tabelle A.1 — Ergebnisse des Ringversuchs (§ 64 Arbeitsgruppe, 2024 [3]) in % Fett	19