

# DIN EN ISO 707:2009-01 (D)

Milch und Milcherzeugnisse - Leitfaden zur Probenahme (ISO 707:2008); Deutsche Fassung EN ISO 707:2008

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>4</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>5</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>6</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>6</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>6</b>
<b>4 Allgemeine Vereinbarungen</b> .....	<b>6</b>
<b>5 Geräte</b> .....	<b>8</b>
<b>6 Probenahme</b> .....	<b>10</b>
<b>7 Probenkonservierung</b> .....	<b>10</b>
<b>8 Probenaufbewahrung und -transport</b> .....	<b>10</b>
<b>9 Milch und flüssige Milcherzeugnisse</b> .....	<b>12</b>
<b>10 Kondensmilch, gezuckerte Kondensmilch und Milchkonzentrat</b> .....	<b>16</b>
<b>11 Halbfeste und feste Milcherzeugnisse, außer Butter und Käse</b> .....	<b>19</b>
<b>12 Speiseeis, Speiseeishalbprodukte (halbfertig) und andere gefrorene Milcherzeugnisse</b> .....	<b>21</b>
<b>13 Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse</b> .....	<b>22</b>
<b>14 Butter und verwandte Erzeugnisse</b> .....	<b>24</b>
<b>15 Butterfett (Butteröl) und ähnliche Erzeugnisse</b> .....	<b>26</b>
<b>16 Käse</b> .....	<b>27</b>
<b>Anhang A (informativ) Beispiele von Probenahmegeräten und Formen der Proben</b> .....	<b>31</b>
<b>Anhang B (informativ) Wärmedämmte Transportbehälter für gekühlte, gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittelproben</b> .....	<b>49</b>
<b>Anhang C (informativ) Zusätzliche Hinweise für den Einsatz von wärmedämmten Transportbehältern</b> .....	<b>53</b>
<b>Anhang D (informativ) Probenahmebericht für Käse</b> .....	<b>54</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>59</b>