

DIN EN ISO 23275-1:2009-03 (D)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Kakaobutter-Äquivalente in Kakaobutter und Zartbitterschokolade - Teil 1: Bestimmung der Präsenz von Kakaobutter-Äquivalenten (ISO 23275-1:2006); Deutsche Fassung EN ISO 23275-1:2008

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Begriffe	5
3 Kurzbeschreibung	5
4 Reagenzien und Materialien	5
5 Prüfeinrichtung	5
6 Probenahme	6
7 Vorbereitung der Untersuchungsprobe	7
7.1 Vorbereitung des zertifizierten Kakaobutter-Referenzmaterials für die Kalibrierung und Überprüfung der Eignung des Systems	7
7.2 Vorbereitung der Schokoladenprobe	7
8 Durchführung	7
8.1 Fettextraktion	7
8.2 Trennung der einzelnen Triacylglycerine durch HR-GC	7
8.3 Identifizierung	7
9 Berechnung	8
9.1 Berechnung des Responsefaktors	8
9.2 Berechnung der prozentualen Anteile der Triacylglycerine	8
9.3 Entscheidung, ob eine Probe reine Kakaobutter ist	8
10 Verfahrensbezogene Anforderungen	9
10.1 Allgemeine Betrachtungen	9
10.2 Eignung des Systems	9
11 Präzision	10
11.1 Ringversuch	10
11.2 Wiederholpräzision	10
11.3 Vergleichpräzision	10
12 Prüfbericht	10
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse	11
Literaturhinweise	17