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