

DIN EN ISO 23275-2:2009-03 (D)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Kakaobutter-Äquivalente in Kakaobutter und Zartbitterschokolade - Teil 2: Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten (ISO 23275-2:2006); Deutsche Fassung EN ISO 23275-2:2008

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Begriffe	5
3 Kurzbeschreibung	5
4 Reagenzien und Materialien	5
5 Prüfeinrichtung	6
6 Probenahme	7
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	8
8.3 Identifizierung	8
9 Berechnung	9
9.1 Berechnung des Responsefaktors	9
9.2 Berechnung der prozentualen Anteile der Triacylglycerine	9
9.3 Berechnung des CBE-Gehalts in Kakaobutter	10
9.4 Berechnung des CBE-Gehalts in Schokolade	10
10 Verfahrensbezogene Anforderungen	10
10.1 Allgemeines	10
10.2 Eignung des Systems	11
11 Präzision	11
11.1 Ringversuch	11
11.2 Wiederholpräzision	11
11.3 Vergleichpräzision	11
12 Prüfbericht	12
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse	13
Literaturhinweise	18