

DIN EN ISO 9233-1:2013-08 (D)

**Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 1:
Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren für Käserinde (ISO 9233-1:2007
einschließlich Amd 1:2012); Deutsche Fassung EN ISO 9233-1:2013**

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Begriffe	4
3 Kurzbeschreibung	4
4 Reagenzien	4
5 Geräte	5
6 Probenahme	6
7 Vorbereitung der Prüfprobe	6
7.1 Käserinde	6
7.2 Käseinneres	6
8 Durchführung	7
8.1 Prüfmenge	7
8.2 Vorbereitung der Prüflösung	7
8.3 Bestimmung	8
9 Berechnung und Auswertung	9
9.1 Berechnung von Natamycin-Massenanteil	9
9.2 Berechnung der Extinktion	9
9.3 Berechnung der oberflächenbezogenen Masse von Natamycin	10
9.4 Korrektur der Ergebnisse	10
9.5 Angabe der Ergebnisse	10
10 Präzision	11
10.1 Ringversuch	11
10.2 Wiederholpräzision	11
10.3 Vergleichpräzision	11
11 Prüfbericht	11
Anhang A (informativ) Beispiele	12
Anhang B (informativ) Ergebnisse eines Ringversuchs	16
Literaturhinweise	17