

# 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**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Begriffe</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Kurzbeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Reagenzien</b> .....	<b>4</b>
<b>5 Geräte</b> .....	<b>5</b>
<b>6 Probenahme</b> .....	<b>6</b>
<b>7 Vorbereitung der Prüfprobe</b> .....	<b>6</b>
7.1 Käserinde .....	6
7.2 Käseinneres .....	6
<b>8 Durchführung</b> .....	<b>7</b>
8.1 Prüfmenge .....	7
8.2 Vorbereitung der Prüflösung .....	7
8.3 Bestimmung .....	8
<b>9 Berechnung und Auswertung</b> .....	<b>9</b>
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
<b>10 Präzision</b> .....	<b>11</b>
10.1 Ringversuch .....	11
10.2 Wiederholpräzision .....	11
10.3 Vergleichpräzision .....	11
<b>11 Prüfbericht</b> .....	<b>11</b>
<b>Anhang A (informativ) Beispiele</b> .....	<b>12</b>
<b>Anhang B (informativ) Ergebnisse eines Ringversuchs</b> .....	<b>16</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>17</b>