

DIN EN ISO 17718:2015-03 (D)

Weizenvollkorn- und Weizenmehl (*Triticum aestivum* L.) - Bestimmung der rheologischen Eigenschaften als Funktion von Kneten und Temperaturanstieg (ISO 17718:2013); Deutsche Fassung EN ISO 17718:2014

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Kurzbeschreibung	5
5 Reagenzien	6
6 Geräte	6
7 Probenahme	6
8 Durchführung	7
8.1 Allgemeines	7
8.2 Mahlen der Probe	7
8.3 Bestimmung des Feuchtegehalts des Mehls	7
8.4 Vorbereitung des Messgerätes	7
8.5 Vorbereitung der Untersuchung	7
9 Auswertung	9
10 Präzision	9
10.1 Ringversuche	9
10.2 Wiederholgrenzen, r	10
10.3 Vergleichsgrenzen, R	10
10.4 Kritische Differenz, dC	11
10.5 Unsicherheit, u	11
11 Untersuchungsbericht	12
Anhang A (informativ) Anordnung der Parameter des Mixolab1)	13
Anhang B (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs mit Mehl und gemahlene Weizenproben	16
Literaturhinweise	40