

DIN 10776-2:2016-07 (D)

Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Teil 2: Verfahren für Kaffee-Extrakt

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Vorwort | 3 |
| 1 Anwendungsbereich..... | 4 |
| 2 Normative Verweisungen | 4 |
| 3 Begriffe | 4 |
| 4 Kurzbeschreibung..... | 4 |
| 5 Reagenzien | 4 |
| 6 Geräte..... | 5 |
| 7 Durchführung | 5 |
| 7.1 Allgemeines..... | 5 |
| 7.2 Herstellung der Probenlösung..... | 5 |
| 7.3 Justierung des pH-Messgerätes..... | 5 |
| 7.4 Bestimmung des pH-Wertes | 5 |
| 7.5 Bestimmung des Säuregrads | 6 |
| 7.5.1 Dauer der gesamten Bestimmung..... | 6 |
| 7.5.2 Manuelle Titration | 6 |
| 7.5.3 Automatische Titration | 6 |
| 8 Auswertung | 6 |
| 8.1 Berechnung und Angabe der Ergebnisse | 6 |
| 8.1.1 pH-Wert..... | 6 |
| 8.1.2 Säuregrad..... | 6 |
| 8.2 Präzision des Verfahrens..... | 7 |
| 8.2.1 Allgemeines..... | 7 |
| 8.2.2 Wiederholgrenze | 7 |
| 8.2.3 Vergleichgrenze | 7 |
| 9 Untersuchungsbericht | 8 |
| Literaturhinweise | 9 |