

# DIN EN ISO 6887-2:2017-07 (D)

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-2:2017**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Europäisches Vorwort.....	3
Vorwort.....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	6
4 Kurzbeschreibung.....	6
5 Verdünnungsmittel.....	6
6 Geräte.....	7
7 Probenahme und Probenarten .....	7
7.1 Allgemeines.....	7
7.2 Allgemeine Arten von Proben, die an das Labor gesendet werden.....	7
7.3 Spezielle Arten von Proben, die an das Labor gesendet werden .....	7
8 Probenvorbereitung.....	8
8.1 Allgemeines.....	8
8.2 Zweck der Untersuchung.....	8
8.3 Regelfall für saure Produkte.....	8
8.4 Stark fetthaltige Produkte (mit mehr als 20 % Fettanteil an der Gesamtmasse) .....	8
9 Spezifische Verfahrensweisen .....	9
9.1 Erste Vorbereitung der verschiedenen Probenarten .....	9
9.1.1 Laborprobe mit einer Masse kleiner oder gleich 50 g.....	9
9.1.2 Blöcke, große Stücke, Fleischabschnitte.....	9
9.1.3 Scheiben oder Stücke von Fleisch oder gekochtem Fleisch.....	9
9.1.4 Teilchen, Anschnitte und Abschnitte (en: Trimmings) .....	9
9.1.5 Fleischerzeugnisse in „Hüllen“ (Wurstwaren).....	9
9.1.6 Gekartes Fleisch .....	9
9.1.7 Hühner- und Entenfüße.....	9
9.2 Verfahrensweise bei vorverpackten Produkten .....	9
9.3 Verfahrensweise bei nicht gefrorenen Produkten .....	10
9.3.1 Probenherstellung aus der Tiefe des Untersuchungsmaterials.....	10
9.3.2 Probenherstellung von der Fleischoberfläche (Ausschneiden/destruktives Verfahren).....	10
9.3.3 Probenahme aus einzelnen Scheiben .....	10
9.3.4 Vorbereitung von Proben von Schlachtierkörpern .....	10
9.4 Probenvorbereitung bei gefrorenen Produkten.....	11
9.5 Probenvorbereitung bei Trockenfleisch und teilweise dehydratisiertem Fleisch und Fleischextrakten .....	11
9.6 Probenvorbereitung von Oberflächenproben (Tupfer und andere Hilfsmittel) .....	11
10 Weitere Verdünnungen.....	11
Anhang A (informativ) Schablone zur Abgrenzung des Bereichs einer Oberflächenprobe .....	12
Literaturhinweise.....	14