

DIN EN ISO 6887-4:2017-07 (D)

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-4:2017

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Vorwort.....	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	7
4 Kurzbeschreibung.....	7
5 Verdünnungsmittel.....	7
5.1 Grundstoffe.....	7
5.2 Verdünnungsmittel zur allgemeinen Verwendung.....	8
5.2.1 Peptonsalz-Lösung.....	8
5.2.2 Gepuffertes Peptonwasser	8
5.3 Verdünnungsmittel für spezielle Zwecke.....	8
5.3.1 Doppelt-konzentriertes gepuffertes Peptonwasser.....	8
5.3.2 Phosphatgepuffertes Verdünnungsmittel	8
5.4 Verteilen und Sterilisieren des Verdünnungsmittels.....	8
5.5 Leistungsprüfung der Verdünnungsmittel	9
5.6 Enzym-Lösungen.....	9
5.6.1 Alpha-Amylase-Lösung.....	9
5.6.2 Cellulase-Lösung.....	9
5.6.3 Papain-Lösung.....	10
6 Geräte.....	10
7 Probenahme und Probenarten	11
8 Probenvorbereitung.....	11
8.1 Allgemeines.....	11
8.2 Saure Produkte	11
8.3 Stark fetthaltige Lebensmittel außer Margarine und Streichfetten (z. B. mit mehr als 20 % Fettanteil an der Gesamtmasse).....	11
8.4 Harte und trockene Produkte	11
9 Spezifische Verfahrensweisen	12
9.1 Trockenprodukte und Produkte mit geringer Wasseraktivität (a_w)	12
9.1.1 Allgemeines.....	12
9.1.2 Geräte.....	12
9.1.3 Probenvorbereitung.....	12
9.1.4 Herstellung der Erstverdünnung	13
9.1.5 Wiederbelebung	14
9.1.6 Wasseraktivität.....	15
9.2 Mehl, Getreidekörner und Getreidenebenprodukte sowie Futtermittel	15
9.3 Gelatine (in Pulver- und Blattform)	16
9.3.1 Probenvorbereitung.....	16

9.3.2	Herstellung der Erstverdünnung	16
9.4	Margarine und Streichfette	16
9.4.1	Probenahme.....	16
9.4.2	Vorbereitung der Untersuchungsprobe.....	17
9.5	Eier und Eiprodukte	18
9.5.1	Frischeier im Ganzen	18
9.5.2	Mikroflora der Schale von ganzen Eiern.....	18
9.5.3	Innere Mikroflora.....	19
9.5.4	Flüssigvollei, Eiweiß und Eigelb in Großpackungen.....	19
9.5.5	Trockenvollei und Trockeneiweiß.....	19
9.5.6	Gesamtmikroflora des Eis (Schale und Eigelb und Eiweiß)	19
9.6	Backwaren, Gebäck und Kuchen	20
9.6.1	Allgemeines.....	20
9.6.2	Probenvorbereitung.....	20
9.7	Frisches Obst und Gemüse (abgepackt).....	20
9.7.1	Probenvorbereitung von Mehrkomponentenprodukten.....	20
9.7.2	Abgepackte Produkte mit einer Art von Obst oder Gemüse	20
9.8	Fermentierte/Gereifte Produkte und andere Produkte, die lebende Mikroorganismen enthalten	21
9.8.1	Allgemeines.....	21
9.8.2	Verdünnungsmittel.....	21
9.9	Getränke (alkoholische und alkoholfreie Getränke sowie in Flaschen abgefülltes Wasser — kohlenstofffrei oder kohlenstoffhaltig).....	21
9.9.1	Allgemeines.....	21
9.9.2	Entgasung durch Umdrehen und Mischen	21
9.9.3	Entgasung mit Ultraschall	21
9.10	Alternative Proteinprodukte (gegarte Insekten, texturiertes Pflanzenprotein oder Mykoprotein).....	22
9.10.1	Allgemeines.....	22
9.10.2	Gegarte Insekten	22
9.10.3	Texturiertes Pflanzenprotein und Mykoprotein	22
10	Weitere Verdünnungen.....	22
	Literaturhinweise	23