

DIN EN ISO 9233-1:2018-08 (D)

Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 1: Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren für Käserinde (ISO 9233-1:2018); Deutsche Fassung EN ISO 9233-1:2018

| Inhalt | Seite |
|---|-------|
| Europäisches Vorwort..... | 3 |
| Vorwort..... | 4 |
| 1 Anwendungsbereich..... | 6 |
| 2 Normative Verweisungen | 6 |
| 3 Begriffe | 6 |
| 4 Kurzbeschreibung..... | 6 |
| 5 Reagenzien | 7 |
| 6 Geräte..... | 7 |
| 7 Probenahme..... | 8 |
| 8 Vorbereitung der Prüfprobe..... | 8 |
| 8.1 Käserinde | 8 |
| 8.2 Käseinneres..... | 9 |
| 9 Durchführung | 9 |
| 9.1 Prüfmenge | 9 |
| 9.1.1 Käserinde..... | 9 |
| 9.1.2 Käseinneres..... | 9 |
| 9.2 Vorbereitung der Prüflösung | 9 |
| 9.2.1 Käserinde..... | 9 |
| 9.2.2 Käseinneres..... | 10 |
| 9.3 Bestimmung | 10 |
| 9.3.1 Bestimmungs- und Nachweisgrenze | 10 |
| 9.3.2 UV-Extinktion von Natamycin-Standardarbeitslösung..... | 10 |
| 9.3.3 Prüflösung | 10 |
| 9.3.4 Niedriger Natamycingehalt..... | 11 |
| 10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse..... | 11 |
| 10.1 Berechnung von Natamycin-Massenanteil..... | 11 |
| 10.2 Berechnung der Extinktion | 12 |
| 10.3 Berechnung der oberflächenbezogenen Masse von Natamycin..... | 12 |
| 10.4 Korrektur der Ergebnisse..... | 13 |
| 10.5 Angabe der Ergebnisse | 13 |
| 11 Präzision | 13 |
| 11.1 Ringversuch..... | 13 |
| 11.2 Wiederholpräzision..... | 13 |
| 11.3 Vergleichpräzision..... | 13 |
| 12 Prüfbericht | 13 |
| Anhang A (informativ) Beispiele..... | 14 |
| Anhang B (informativ) Ergebnisse eines Ringversuchs | 17 |
| Literaturhinweise | 18 |