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