

# DIN EN ISO 6887-5:2020-08 (D)

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2020**

---

| <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            |
| 5.1 Liste der Verdünnungsmittel.....  | 6            |
| 5.2 Verteilen und Sterilisieren der Verdünnungsmittel.....  | 9            |
| 5.3 Leistungsprüfung von Verdünnungsmitteln .....   | 10           |
| 6 Geräte.....   | 10           |
| 7 Probenahme.....   | 10           |
| 8 Allgemeine Verfahren.....   | 10           |
| 8.1 Allgemeines.....  | 10           |
| 8.2 Gefrorene Produkte.....   | 11           |
| 8.3 Harte und trockene Produkte .....   | 11           |
| 8.4 Flüssige und nicht viskose Produkte .....   | 11           |
| 8.5 Mehrkomponentenprodukte.....  | 11           |
| 8.6 Säurehaltige Produkte.....  | 11           |
| 8.7 Stark fetthaltige Lebensmittel (Fettgehalt > 20 % des Massenanteils) .....                          | 11           |
| 9 Spezifische Verfahren .....   | 11           |
| 9.1 Milch und flüssige Milcherzeugnisse.....  | 11           |
| 9.2 Milchpulver, Süßmolkenpulver, Sauermolkenpulver, Buttermilchpulver und Lactose .....                | 11           |
| 9.3 Käse und Käseerzeugnisse .....  | 12           |
| 9.4 Säure- und Milchsäurecasein, Labcasein und Caseinat.....  | 12           |
| 9.4.1 Allgemeiner Fall.....   | 12           |
| 9.4.2 Besonderer Fall: Labcasein .....  | 13           |
| 9.5 Butter .....  | 13           |
| 9.6 Speiseeis auf Milchbasis.....   | 14           |
| 9.7 Creme, Süßspeisen und Süßrahm (pH-Wert > 5) .....   | 14           |
| 9.8 Sauermilch, Joghurt, probiotische Milcherzeugnisse und Sauerrahm auf Milchbasis (pH-Wert < 5) ..... | 14           |
| 9.9 Säuglings- und Kleinkindernahrungspulver auf Milchbasis mit oder ohne Probiotika.....               | 14           |
| 10 Weitere Dezimalverdünnungen .....  | 15           |
| Literaturhinweise .....   | 16           |