

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

Inhalt	Seite
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