

DIN 10762:2021-03 (D)

Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Ethanol - Enzymatisches Verfahren

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Vorwort | 3 |
| 1 Anwendungsbereich..... | 4 |
| 2 Normative Verweisungen | 4 |
| 3 Begriffe | 4 |
| 4 Kurzbeschreibung..... | 5 |
| 5 Reagenzien | 5 |
| 6 Geräte und Hilfsmittel | 6 |
| 7 Probenahme..... | 7 |
| 8 Durchführung | 7 |
| 8.1 Vorbereitung der Probe | 7 |
| 8.1.1 Flüssiger oder kandierter Honig ohne Verunreinigungen | 7 |
| 8.1.2 Flüssiger oder kandierter Honig mit Verunreinigungen..... | 7 |
| 8.1.3 Wabenhonig..... | 7 |
| 8.2 Herstellung der Probenlösung..... | 7 |
| 8.3 Ansetzen der Messlösungen und Messen der enzymatischen Reaktion..... | 7 |
| 9 Berechnung | 9 |
| 10 Zuverlässigkeit des Verfahrens | 10 |
| 10.1 Spezifität der Bestimmung..... | 10 |
| 10.2 Empfindlichkeit und Nachweisgrenze | 10 |
| 10.3 Linearer Bereich..... | 11 |
| 11 Präzision | 11 |
| 11.1 Allgemeines..... | 11 |
| 11.2 Wiederholpräzision..... | 11 |
| 11.3 Vergleichpräzision..... | 11 |
| 12 Untersuchungsbericht | 11 |
| Anhang A (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs..... | 13 |
| Literaturhinweise | 14 |
| | |
| Tabellen | |
| Tabelle 1 — Pipettierschema | 8 |
| Tabelle A.1 — Präzisionsdaten des Ringversuchs..... | 13 |