DIN 10763:2021-03 (D)

Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Glycerin - 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 Messlösung und Messen der enzymatischen Reaktion ... 7

9 Berechnung ... 8

10 Zuverlässigkeit ... 10
10.1 Spezifität der Bestimmung ... 10
10.2 Empfindlichkeit und Nachweisgrenze ... 10
10.3 Linearer Bereich ... 10

11 Präzision ... 10
11.1 Allgemeines ... 10
11.2 Wiederholpräzision ... 10
11.3 Vergleichpräzision ... 11

12 Untersuchungsbericht ... 11

Anhang A (informativ) Statistische Ergebnisse des Ringversuchs ... 12

Literaturhinweise ... 13

Tabellen

Tabelle 1 — Pipettierschema ... 8

Tabelle A.1 — Präzisionsdaten des Ringversuchs ... 12