

DIN 10756:2021-03 (D)

Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Kurzbeschreibung	4
5 Reagenzien und Lösungen	4
5.1 Reagenzien.....	4
5.2 Lösungen.....	5
6 Geräte und Hilfsmittel	5
7 Probenahme	5
8 Durchführung	6
8.1 Probenvorbereitung.....	6
8.1.1 Flüssiger oder kandierter Honig ohne Verunreinigungen.....	6
8.1.2 Flüssiger oder kandierter Honig mit Verunreinigungen.....	6
8.1.3 Wabenhonig.....	6
8.2 Kalibrierung der pH-Messeinrichtung.....	6
8.3 Bestimmung.....	6
9 Auswertung	6
9.1 Berechnung.....	6
9.2 Präzision des Verfahrens.....	7
9.2.1 Allgemeines.....	7
9.2.2 Wiederholpräzision.....	7
9.2.3 Vergleichpräzision.....	7
10 Untersuchungsbericht	7
Anhang A (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs	9
Literaturhinweise	10
Tabellen	
Tabelle 1 — Präzisionsdaten zur Bestimmung der freien Säure	7
Tabelle A.1 — Präzisionsdaten des Ringversuchs	9