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