

DIN ISO 9622:2000-12 (D)

Vollmilch - Bestimmung des Milchfett-, Protein- und Lactosegehaltes - Leitfaden für den Betrieb von Mittel-Infrarot-Geräten (ISO 9622:1999)

| Inhalt | Seite |
|---|-------|
| Vorwort | 4 |
| 1 Anwendungsbereich | 4 |
| 2 Normative Verweisungen | 4 |
| 3 Begriffe | 5 |
| 4 Kurzbeschreibung | 5 |
| 5 Prinzipielle Charakteristika von Infrarot-Geräten | 5 |
| 6 Faktoren, die die Genauigkeit der Messung beeinträchtigen | 6 |
| 6.1 Gerätetechnische Faktoren | 6 |
| 6.2 Physikalisch-chemische und biologische Faktoren | 8 |
| 7 Kalibrierung des Gerätes | 10 |
| 7.1 Ziel | 10 |
| 7.2 Überprüfung der Ausgangskalibrierung für Fett, Protein und Lactose | 10 |
| 7.3 Beibehaltung der Kalibrierung und Bestätigung der Kalibriergültigkeit | 11 |
| 8 Probenahme | 11 |
| 9 Übereinstimmung der Untersuchungsproben | 12 |
| 10 Bestimmung | 12 |
| 11 Tägliche Überprüfung der Kurzzeitstabilität des Gerätes | 12 |
| 11.1 Allgemeines | 12 |
| 11.2 Herstellung und Lagerung von Einzelproben | 12 |
| 11.3 Analyse der Kontrollproben | 12 |
| 11.4 Überwachung des Analyseverfahrens 12 11.5 Anpassung der Kalibrierung | 15 |
| 12 Präzision und Genauigkeit | 15 |
| 12.1 Wiederholpräzision | 15 |
| 12.2 Vergleichpräzision unter Zwischenbedingungen | 15 |
| 12.3 Genauigkeit | 16 |
| 13 Untersuchungsbericht | 16 |
| Anhang A (informativ) Verfahren zur Einstellung und zum Test der Linearität basierend auf einer Masse/ Volumen-Grundlage | 17 |
| Anhang B (informativ) Kontrolle und Einstellung der Korrekturfaktoren | 18 |
| Anhang C (informativ) Durchführung der Kalibrierung von Infrarot-Milchanalysatoren unter Verwendung modifizierter Milchproben | 27 |
| Literaturhinweise | 28 |