

DIN 10479-1:2022-02 (D)

Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen - Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Vorwort | 3 |
| Einleitung | 4 |
| 1 Anwendungsbereich..... | 5 |
| 2 Normative Verweisungen | 5 |
| 3 Begriffe | 5 |
| 4 Vorhandene genormte acid-butyrometrische Verfahren | 5 |
| 5 Kurzbeschreibung..... | 5 |
| 6 Reagenzien | 5 |
| 7 Geräte..... | 6 |
| 8 Probenahme..... | 7 |
| 9 Vorbereitung der Probe | 7 |
| 10 Durchführung | 7 |
| 11 Behandlung der Butyrometer | 8 |
| 12 Validierung eines butyrometrischen Verfahrens anhand des entsprechenden Referenzverfahrens | 8 |
| Anhang A (normativ) Technische Lieferbedingungen für Amylalkohol | 10 |
| A.1 Allgemeines..... | 10 |
| A.2 Anforderungen..... | 10 |
| A.2.1 Zusammensetzung | 10 |
| A.2.2 Aussehen | 10 |
| A.2.3 Dichte | 10 |
| A.2.4 Furfuraldehyd und andere organische Verunreinigungen..... | 10 |
| A.2.5 Siedebereich..... | 10 |
| A.2.6 Eignungsprüfung | 10 |
| A.3 Bezeichnung..... | 11 |
| A.4 Verpackung, Versand, Kennzeichnung..... | 11 |
| A.5 Beanstandungen | 11 |
| Literaturhinweise | 12 |
| | |
| Tabellen | |
| Tabelle 1 — Effektiver Radius der Zentrifugen der jeweils angegebenen Drehzahlen | 6 |