

DIN EN ISO 23319:2023-01 (D)

Käse und Schmelzkäseprodukte, Caseine und Caseinate - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (ISO 23319:2022); Deutsche Fassung EN ISO 23319:2022

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Europäisches Vorwort..... | 3 |
| Vorwort..... | 4 |
| 1 Anwendungsbereich..... | 6 |
| 2 Normative Verweisungen | 6 |
| 3 Begriffe | 6 |
| 4 Kurzbeschreibung..... | 6 |
| 5 Reagenzien | 7 |
| 6 Geräte..... | 7 |
| 7 Probenahme..... | 9 |
| 8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe..... | 9 |
| 8.1 Käse..... | 9 |
| 8.2 Caseine und Caseinate | 9 |
| 9 Durchführung | 10 |
| 9.1 Untersuchungsmenge | 10 |
| 9.2 Blindversuch..... | 10 |
| 9.3 Vorbereitung eines Fettsammelgefäßes..... | 10 |
| 9.4 Bestimmung | 11 |
| 10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse | 14 |
| 11 Präzision | 14 |
| 11.1 Ringversuch..... | 14 |
| 11.2 Wiederholpräzision..... | 15 |
| 11.3 Vergleichpräzision..... | 15 |
| 11.4 Untersuchungsbericht | 15 |
| Anhang A (informativ) Weitere Verfahrensweisen | 16 |
| A.1 Blindversuch zur Prüfung der Reagenzien | 16 |
| A.2 Gleichzeitig mit der Bestimmung durchgeführter Blindversuch (siehe 9.2)..... | 16 |
| A.3 Prüfung auf Peroxide | 17 |
| A.4 Diethylether, der Antioxidantien enthält..... | 17 |
| A.5 Ethanol..... | 17 |
| Anhang B (informativ) Modell von Fettextraktionsröhrchen mit Siphon- oder Waschflascheneinsätzen..... | 18 |
| Anhang C (informativ) Ringversuch für Käse | 19 |
| Anhang D (informativ) Ringversuch für Caseine und Caseinate | 20 |
| Literaturhinweise | 21 |