

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