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