DIN EN ISO 11816-2:2025-08 (D)

Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (ISO 11816-2:2024); Deutsche Fassung EN ISO 11816-2:2024

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort 7

Vorwort 8

1 Anwendungsbereich 10

2 Normative Verweisungen 10

3 Begriffe 10

4 Kurzbeschreibung 10

5 Reagenzien 11

6 Geräte 12

7 Probenahme 13

8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe 14

9 Durchführung 14
9.1 Überprüfung der Leistungsfähigkeit des Messgerätes 14
9.1.1 Allgemeines 14
9.1.2 Tägliche Gerätetests 14
9.1.3 Unter Anwendung von FLM200 14
9.1.4 Unter Anwendung von FLM300 15
9.1.5 Kontrollen 15
9.2 Reagenzkontrollen zur Prüfung der Eignung des gebrauchsfertigen Arbeitssubstrats (5.3) 15
9.3 Kalibrierung 16
9.3.1 Allgemeines 16
9.3.2 Unter Anwendung von FLM200 16
9.3.3 Unter Anwendung von FLM300 16
9.4 Bestimmung 17
9.5 Kontrollen, bezogen auf die Untersuchungsprobe 18
9.5.1 Empfohlene Untersuchungen mit Negativ- und Positivkontrollen 18
9.5.2 Untersuchung auf störende Substanzen 18
9.5.3 Kontrolluntersuchung auf hitzestabile mikrobielle ALP 19

10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse 19
10.1 Kalibrierverhältnis 19
10.2 Berechnung 19
10.2.1 Überstand 19
10.2.2 Käse 20
10.3 Angabe der Untersuchungsergebnisse 20

11 Präzision 21
11.1 Ringversuch 21
11.2 Wiederholpräzision 21
11.3 Vergleichpräzision 21

12 Untersuchungsbericht 21

Anhang A (informativ) Ringversuch **22**
Anhang B (informativ) Beispiele für die Vorbereitung einer Untersuchungsprobe **24**
Literaturhinweise **26**

Bilder

Bild B.1 — Vorbereitung der Untersuchungsprobe eines großen Hartkäselaibs **24**
Bild B.2 — Vorbereitung der Untersuchungsprobe eines Weichkäses **25**
Bild B.3 — Vorbereitung der Untersuchungsprobe eines Schnittkäses **25**

Tabellen

Tabelle A.1 — Zusammenfassung der statistischen Parameter der Ringversuche **22**