

# 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

<b>Anhang A (informativ) Ringversuch .....</b>	<b>22</b>
<b>Anhang B (informativ) Beispiele für die Vorbereitung einer Untersuchungsprobe.....</b>	<b>24</b>
<b>Literaturhinweise .....</b>	<b>26</b>

#### **Bilder**

<b>Bild B.1 — Vorbereitung der Untersuchungsprobe eines großen Hartkäse laibs.....</b>	<b>24</b>
<b>Bild B.2 — Vorbereitung der Untersuchungsprobe eines Weichkäses .....</b>	<b>25</b>
<b>Bild B.3 — Vorbereitung der Untersuchungsprobe eines Schnittkäses.....</b>	<b>25</b>

#### **Tabellen**

<b>Tabelle A.1 — Zusammenfassung der statistischen Parameter der Ringversuche.....</b>	<b>22</b>
--	-----------