

DIN EN ISO 7301:2025-01 (D)

Reis - Anforderungen (ISO 7301:2021 + Amd 1:2024); Deutsche Fassung EN ISO 7301:2022 + A1:2024

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	7
☐ A1 Europäisches Vorwort der Änderung 1 ☐	8
Vorwort.....	9
☐ A1 Vorwort der Änderung 1 ☐	10
1 Anwendungsbereich.....	11
2 Normative Verweisungen.....	11
3 Begriffe.....	11
4 Anforderungen.....	15
4.1 Allgemeine, sensorische und gesundheitsrelevante Anforderungen.....	15
4.2 Physikalische und chemische Anforderungen.....	16
4.3 Durch Vereinbarung festzulegende Mindestanforderungen.....	17
5 Prüfverfahren.....	18
6 Verpackung.....	18
Anhang A (normativ) Analyseverfahren für Anforderungen an Reis.....	19
A.1 Kurzbeschreibung.....	19
A.2 Geräte.....	19
A.3 Probenahme.....	19
A.4 Durchführung.....	19
A.4.1 Allgemeines.....	19
A.4.2 Vorbereitung der Untersuchungsprobe.....	19
A.4.3 Bestimmung.....	20
A.5 Darstellung der Ergebnisse.....	26
A.6 Untersuchungsbericht.....	28
Anhang B (normativ) Bestimmung des Wachsreisanteils in Parboiled-Reis.....	30
B.1 Kurzbeschreibung.....	30
B.2 Reagenzien und Materialien.....	30
B.3 Geräte.....	30
B.4 Probenahme.....	30
B.5 Bestimmung.....	30
Anhang C (normativ) Bestimmung von durch Spannung gerissenen Körnern in Nicht- Parboiled-Reis.....	32
C.1 Kurzbeschreibung.....	32
C.2 Geräte.....	32
C.3 Probenahme.....	32
C.4 Bestimmung.....	32
Literaturhinweise.....	33
Bilder	
Bild 1 — Größe eines Reiskorns, Bruchreiskorns und Reissplitters.....	13

Bild A.1 — Schematische Darstellung der Vorgehensweise für geschälten Nicht-Parboiled-Reis	21
Bild A.2 — Schematische Darstellung der Vorgehensweise für geschliffenen Nicht-Parboiled-Reis.....	23
Bild A.3 — Schematische Darstellung der Vorgehensweise für geschälten Parboiled-Reis.....	24
Bild A.4 — Schematische Darstellung der Vorgehensweise für geschliffenen Parboiled-Reis.....	26

Tabellen

Tabelle 1 — Grenzwerte der physikalischen Anforderungen.....	16
Tabelle A.1 — Darstellung der Ergebnisse	27