DIN 10479-2:2001-11 (D)

Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen

Inhalt

Seite

Vorwort 1

1 Anwendungsbereich 2

2 Normative Verweisungen 2

3 Begriffe 3
3.1 Fettgehalt nach Gerber 3
3.2 Fettgehalt nach Van Gulik 3

4 Kurzbeschreibung 3

5 Reagenzien 3
5.1 Allgemeines 3
5.2 Volumina 3

6 Geräte 4
6.1 Allgemeines 4
6.2 Butyrometer und Butyrometerstopfen 4
6.2.1 Butyrometer für Milch 4
6.2.2 Butyrometer für Magermilch nach Sichler 4
6.2.3 Butyrometer für Trockenmilch nach Teichert 4
6.2.4 Butyrometer für Rahm nach Roeder 4
6.2.5 Butyrometer für Rahm nach Schulz 4
6.2.6 Butyrometer für Rahm nach Köhler 4
6.2.7 Butyrometer für Käse nach Van Gulik 4
6.2.8 Butyrometer für Eiskrem nach Köhler 4
6.2.9 Butyrometer für Eiskrem nach Roeder 4
6.2.10 Butyrometer für Butter nach Roeder 4
6.3 Dosiergerät für Schwefelsäure 4
6.4 Dosiergerät für Amylalkohol 4
6.5 Dosiergerät für Milch 4
6.6 Zentrifuge 4
6.7 Wasserbad 4

7 Probenahme 4

8 Vorbereitung der Probe 5

9 Durchführung 5
9.1 Allgemeines 5
9.2 Milch (Verfahren nach Gerber) 5
9.2.1 Vollmilch, teilentrahmte Milch, saure Milch 5
9.2.2 Mit Formaldehyd konservierte Milch 6
9.2.3 Homogenisierte Milch 6
9.2.4 Magermilch 6
9.2.5 Ungezuckerte Kondensmilch 6
9.2.6 Buttermilch (Modifikation nach Mohr und Baur) 6
9.3 Molke 6
9.4 Milchpulver 6
9.5 Rahm 6

9.5.1 Wägeverfahren nach Roeder 6
9.5.2 Wägeverfahren nach Schulz-Kley 6
9.5.3 Abmessverfahren nach Köhler 7
9.6 Käse (Verfahren nach Van Gulik) 7
9.7 Speiseeis und Eis-Mischungen zur Herstellung von Speiseeis auf Milchbasis 8
9.7.1 Abmessverfahren nach Köhler 8
9.7.2 Wägeverfahren nach Roeder 8
9.8 Butter (Wägeverfahren nach Roeder) 8

10 Auswertung 9

10.1 Berechnung 9

10.2 Präzision 9

10.2.1 Allgemeines 9

10.2.2 Wiederholpräzision 9

10.2.3 Vergleichpräzision 10

11 Untersuchungsbericht 10