

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