DIN 10482-2:2006-10 (D)

Bestimmung des Annattogehaltes in Käse - Teil 2: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren

Inhalt

Seite

Vorwort 3
1 Anwendungsbereich 3
2 Normative Verweisungen 3
3 Begriffe 3
4 Abkürzungen 3
5 Kurzbeschreibung 3
6 Chemikalien 4
7 Geräte und Hilfsmittel 6
8 Probenahme 7
9 Durchführung 7
10 Auswertung 9
11 Präzision des Verfahrens 10
12 Untersuchungsbericht 11
Anhang A (informativ) **Musterchromatogramm** 12
Anhang B (informativ) **Ergebnisse des Ringversuchs** 13
Literaturhinweise 14