

DIN EN 1186-4:2002-07 (D)

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 4:
Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl mittels Zelle; Deutsche Fassung
EN 1186-4:2002

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Kurzbeschreibung	4
4 Reagenzien	5
5 Prüfeinrichtungen	6
6 Vorbereitung der Prüfmuster	8
7 Durchführung	9
8 Auswertung	16
9 Prüfbericht	17
Anhang A (normativ) Bestimmung der Eignung von Olivenöl als fettiges Prüflebensmittel und von Triheptadecansäure als interner Standard	18
Anhang B (normativ) Bestimmung der Notwendigkeit einer Probenkonditionierung	20
Anhang C (normativ) Bestimmung der Notwendigkeit der Probenkonditionierung und Bestimmung der Masse von feuchteempfindlichen Prüfmustern durch Vakuumtrocknung	21
Anhang D (normativ) Bestimmung der Änderung des Feuchtegehalts von Prüfmustern durch Messung des Wassertransports in das oder aus dem Olivenöl mittels Karl-Fischer- Titration	23
Anhang E (informativ) Typische Chromatogramme und Kalibrierkurve	25
Anhang F (informativ) Präzisionsdaten	28
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang dieser Europäischen Norm zu der Richtlinie 89/109/EWG des Rates und der Richtlinie 90/128/EWG der Kommission sowie zugehörigen Richtlinien	29