

DIN EN 1186-10:2002-12 (D)

**Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 10:
Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl (Modifiziertes Verfahren für die
Anwendung bei unvollständiger Extraktion von Olivenöl); Deutsche Fassung EN
1186-10:2002**

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Kurzbeschreibung	5
4 Reagenzien	6
5 Prüfeinrichtungen	7
6 Vorbereitung der Prüfkörper	7
7 Durchführung	7
7.1 Allgemeines	7
7.2 Einwägen der Prüfkörper	7
7.3 Kontakt mit Prüflebensmittel	7
7.4 Auswägung der Prüfkörper	7
7.5 Extraktion des absorbierten Olivenöls	7
1.6 Bestimmung des extrahierten Olivenöls	8
1.1.1 Darstellung der Fettsäuremethylester	8
1.1.2 Bestimmung der Fettsäuremethylester	9
8 Angabe der Ergebnisse	9
8.1 Berechnungsverfahren	9
8.2 Präzision	9
9 Prüfbericht	9
Anhang A (normativ) Bestimmung der Eignung von Olivenöl als fettiges Prüflebensmittel und von Triheptadecanoin als internem Standard	10
A.1 Kurzbeschreibung	10
A.2 Durchführung	10
A.3 Schlussfolgerungen	10
Anhang B (informativ) Präzision	11
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm, der Richtlinie des Rates 89/109/EWG und der Richtlinie der Kommission 90/128/EWG sowie damit verbundener Richtlinien	12
Literaturhinweise	14