E DIN EN ISO 11816-2:2023-01 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2022-11-25

Milch und Milchprodukte - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (ISO/DIS 11816-2:2022); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 11816-2:2022

Milk and milk products - Determination of alkaline phosphatase activity - Part 2: Fluorimetric method for cheese (ISO/DIS 11816-2:2022); German and English version prEN ISO 11816-2:2022

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	7
Vorwort.....	8
1 Anwendungsbereich.....	10
2 Normative Verweisungen.....	10
3 Begriffe.....	10
4 Kurzbeschreibung.....	10
5 Reagenzien.....	11
6 Prüfeinrichtung.....	12
7 Probenahme.....	13
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe.....	13
9 Durchführung.....	14
9.1 Überprüfung der Leistungsfähigkeit des Messgerätes.....	14
9.1.1 Allgemeines.....	14
9.1.2 Tägliche Gerätetests.....	14
9.1.3 Unter Anwendung von FLM200.....	14
9.1.4 Unter Anwendung von FLM300.....	14
9.1.5 Kontrollen.....	15
9.2 Reagenzkontrollen zur Prüfung der Eignung des gebrauchsfertigen Arbeitssubstrats (5.3).....	15
9.3 Kalibrierung.....	15
9.3.1 Allgemeines.....	15
9.3.2 Unter Anwendung von FLM200.....	16
9.3.3 Unter Anwendung von FLM300.....	16
9.4 Bestimmung.....	17
9.5 Kontrollen, bezogen auf die Untersuchungsprobe.....	18
9.5.1 Empfohlene Untersuchungen mit Negativ- und Positivkontrollen.....	18
9.5.2 Untersuchung auf störende Substanzen.....	18
9.5.3 Kontrolluntersuchung auf hitzestabile mikrobielle alkalische Phosphatase.....	18
10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse.....	19
10.1 Kalibrierverhältnis.....	19
10.2 Berechnung.....	19
10.2.1 Überstand.....	19
10.2.2 Käse.....	20
10.3 Angabe der Ergebnisse.....	20
11 Präzision.....	20
11.1 Ringversuch.....	20

11.2	Wiederholpräzision.....	21
11.3	Vergleichpräzision.....	21
12	Prüfbericht	21
Anhang A (informativ) Ringversuch		22
A.1	Einleitung.....	22
Anhang B (informativ) Beispiele für die Vorbereitung einer Untersuchungsprobe.....		24
Literaturhinweise		26

Bilder

Bild B.1	— Vorbereitung der Untersuchungsprobe von einem großen Stück Hartkäse	24
Bild B.2	— Vorbereitung der Untersuchungsprobe von einem Weichkäse	25
Bild B.3	— Vorbereitung der Untersuchungsprobe von einem Schnittkäse.....	25

Tabellen

Tabelle A.1	— Zusammenfassung der statistischen Parameter der Ringversuche.....	22
-------------	---	----