

E DIN EN ISO 24223:2025-12 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2025-10-31

Milch und Milcherzeugnisse - Leitfaden zur Probenvorbereitung für die physikalische und chemische Prüfung (ISO/DIS 24223:2025); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 24223:2025

Milk and milk products - Guidance on sample preparation for physical and chemical testing (ISO/DIS 24223:2025); German and English version prEN ISO 24223:2025

Inhalt/Contents

Seite

Europäisches Vorwort	3
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Prüfeinrichtung	7
5 Probeneingang	8
6 Durchführung	8
6.1 Allgemeines	8
6.2 Milch, Buttermilch, Sahne, Molke, fermentierte Milch und flüssige Säuglingsnahrung	8
6.3 Butter und Butterfett	8
6.4 Konzentrierte Milcherzeugnisse	9
6.4.1 Vorbehandlung in Verbindung mit Lactosekristallen	9
6.4.2 Kondensmilch	9
6.4.3 Gezuckerte Kondensmilch	9
6.5 Trockenmilch- und -molkenerzeugnisse, Casein, Caseinate und pulverförmige Säuglingsnahrung	10
6.6 Erzeugnisse mit festen Zusätzen, wie z. B. Früchten, Kräutern usw.	10
6.7 Käse	10
6.7.1 Allgemeines	10
6.7.2 In einer Flüssigkeit verpackter und gelagerter Käse (z. B. Mozzarella mit hohem Feuchtegehalt in Aufgussflüssigkeit, Käse in Salzlake, Käse in Öl)	10
6.7.3 Blauschimmelkäse (z. B. Stilton, Gorgonzola, Roquefort)	11
6.7.4 Käse mit eingeschlossenen Zutaten (z. B. Kräuter, Gewürze, würzende Zutaten, Oliven und Nüsse)	11
6.7.5 Frischkäse (z. B. Hüttenkäse, Quark, Rahmkäse)	11
6.7.6 Käse – Entfernen von Teilen, die nicht Ziel der nachfolgenden Analyse sind	11
6.7.7 Käse – Entfernen des nicht essbaren äußeren Teils	11
6.7.8 Käse – Schneiden	12
6.7.9 Käse – Zerkleinern oder Mischen	12
6.7.10 Käse – Abschließende Vorbereitungs-schritte vor der Analyse oder Lagerung	13
6.8 Zerkleinern oder Mischen	13
7 Untersuchungsbericht	14
Literaturhinweise	15

Tabellen

Tabelle 1 — Leitfaden zum angemessenen Entfernen des nicht essbaren äußeren Teils für jede Käsesorte	11
Tabelle 2 — Leitfaden für geeignete Bedingungen beim Schneiden von Käse für jede Käsesorte	12
Tabelle 3 — Leitfaden für geeignete Bedingungen beim Zerkleinern oder Mischen von Käse für jede Käsesorte	13

Tabellen

Tabelle 1 — Leitfaden zum angemessenen Entfernen des nicht essbaren äußeren Teils für jede Käsesorte	11
Tabelle 2 — Leitfaden für geeignete Bedingungen beim Schneiden von Käse für jede Käsesorte	12
Tabelle 3 — Leitfaden für geeignete Bedingungen beim Zerkleinern oder Mischen von Käse für jede Käsesorte	13