E DIN 10479-2:2026-10 (D)

Erscheinungsdatum: 2026-09-11

Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen

Inhalt

Seite

Vorwort 4

1 Anwendungsbereich 5

2 Normative Verweisungen 5

3 Begriffe 6

4 Kurzbeschreibung 7

5 Reagenzien 7

6 Geräte 8

7 Probenahme 9

8 Vorbereitung der Probe 9

9 Durchführung 10
9.1 Allgemeines 10
9.2 Milch (Verfahren nach Gerber) 10
9.2.1 Vollmilch, teilentrahmte Milch, saure Milch 10
9.2.2 Homogenisierte Milch 10
9.2.3 Magermilch nach Sichler 11
9.2.4 Ungezuckerte Kondensmilch 11
9.2.5 Buttermilch (Modifikation nach Mohr und Baur) 11
9.2.6 Saure Milcherzeugnisse (Wägemethode) 11
9.3 Molke 11
9.4 Trockenmilchprodukte (Verfahren nach Teichert) 11
9.5 Rahm 12
9.5.1 Wägeverfahren nach Roeder 12
9.5.2 Wägeverfahren nach Schulz und Kley 12
9.5.3 Abmessverfahren nach Köhler 13
9.6 Käse (Verfahren nach Van Gulik) 13
9.7 Speiseeis und Eis-Mischungen zur Herstellung von Speiseeis auf Milchbasis 15
9.7.1 Abmessverfahren nach Köhler 15
9.7.2 Wägeverfahren nach Roeder 15
9.8 Butter (Wägeverfahren nach Roeder) 15

10 Angabe der Ergebnisse 15
10.1 Berechnungsverfahren 15
10.2 Präzision 16
10.2.1 Allgemeines 16
10.2.2 Wiederholpräzision 17
10.2.3 Vergleichpräzision 17

11 Untersuchungsbericht 18

Anhang A (informativ) Ergebnisse Ringversuch (§ 64 Arbeitsgruppe [3]) 19

Literaturhinweise 20

Tabellen

Tabelle 1 — Referenzverfahren zur Bestimmung des Fettgehaltes 9

Tabelle 2 — Wiederholgrenze *r* und Vergleichgrenze *R* des Ringversuchs 17

Tabelle A.1 — Ergebnisse des Ringversuchs (§ 64 Arbeitsgruppe, 2024 [3]) in % Fett 19