

# DIN EN ISO 18395:2007-10 (D)

**Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von Monoacylglycerinen, Diacylglycerinen, Triacylglycerinen und Glycerin durch Hochleistungs-Größenausschluss-Chromatographie (HPSEC) (ISO 18395:2005); Deutsche Fassung EN ISO 18395:2007**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>5</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>5</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>5</b>
<b>4 Kurzbeschreibung</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Reagenzien</b> .....	<b>5</b>
<b>6 Prüfeinrichtung</b> .....	<b>6</b>
<b>7 Probenahme</b> .....	<b>8</b>
<b>8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe</b> .....	<b>8</b>
<b>9 Durchführung</b> .....	<b>8</b>
<b>10 Berechnung</b> .....	<b>9</b>
<b>11 Präzision</b> .....	<b>9</b>
<b>12 Untersuchungsbericht</b> .....	<b>10</b>
<b>Anhang A (informativ) Beispiele für Chromatogramme</b> .....	<b>11</b>
<b>Anhang B (informativ) Ringversuchsergebnisse</b> .....	<b>15</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>17</b>