

# DIN EN ISO 23275-2:2009-03 (D)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Kakaobutter-Äquivalente in Kakaobutter und Zartbitterschokolade - Teil 2: Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten (ISO 23275-2:2006); Deutsche Fassung EN ISO 23275-2:2008

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich .....	5
2 Begriffe .....	5
3 Kurzbeschreibung .....	5
4 Reagenzien und Materialien .....	5
5 Prüfeinrichtung .....	6
6 Probenahme .....	7
7 Vorbereitung der Untersuchungsprobe .....	7
7.1 Vorbereitung des zertifizierten Kakaobutter-Referenzmaterials für die Kalibrierung und Überprüfung der Eignung des Systems .....	7
7.2 Vorbereitung der Schokoladenprobe .....	7
8 Durchführung .....	7
8.1 Fettextraktion .....	7
8.2 Trennung der einzelnen Triacylglycerine durch HR-GC .....	8
8.3 Identifizierung .....	8
9 Berechnung .....	9
9.1 Berechnung des Responsefaktors .....	9
9.2 Berechnung der prozentualen Anteile der Triacylglycerine .....	9
9.3 Berechnung des CBE-Gehalts in Kakaobutter .....	10
9.4 Berechnung des CBE-Gehalts in Schokolade .....	10
10 Verfahrensbezogene Anforderungen .....	10
10.1 Allgemeines .....	10
10.2 Eignung des Systems .....	11
11 Präzision .....	11
11.1 Ringversuch .....	11
11.2 Wiederholpräzision .....	11
11.3 Vergleichpräzision .....	11
12 Prüfbericht .....	12
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse .....	13
Literaturhinweise .....	18