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