

# DIN 10325:2010-07 (D)

## Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Citronensäuregehaltes - Enzymatisches Verfahren

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	4
4 Kurzbeschreibung .....	4
5 Chemikalien .....	5
6 Geräte .....	6
7 Probenahme .....	7
8 Durchführung .....	7
8.1 Vorbereitung der Probe .....	7
8.2 Herstellen der Probenlösungen von Milch, Käse, Schmelzkäse und -zubereitungen und pulverförmigen Milcherzeugnissen .....	8
8.3 Herstellen der Probenlösung von Butterplasma .....	9
8.4 Blindwert .....	9
8.5 Bestimmung .....	9
9 Auswertung .....	10
9.1 Berechnung .....	10
9.2 Präzision des Verfahrens .....	11
10 Untersuchungsbericht .....	11
Literaturhinweise .....	12