

DIN SPEC 10532:2012-02 (D)

Lebensmittelhygiene - Hilfsuntersuchungen bei Fleisch und Fleischerzeugnissen

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Verfahren 1 „Nachweis nicht ausreichender Erhitzung“	5
4.1 Kurzbeschreibung	5
4.2 Geräte und Hilfsmittel	5
4.3 Durchführung	5
4.3.1 Extraktion	5
4.3.2 Erhitzung	5
4.4 Auswertung	5
5 Verfahren 2 „Fäulnisprobe“	6
5.1 Kurzbeschreibung	6
5.2 Chemikalien	6
5.3 Geräte und Hilfsmittel	6
5.4 Durchführung	6
5.5 Auswertung	6
6 Verfahren 3 „Schnellnachweis von Nitrit mit Griess-Ilosvays Reagenz“	7
6.1 Kurzbeschreibung	7
6.2 Chemikalien	7
6.3 Geräte und Hilfsmittel	7
6.4 Durchführung	8
6.5 Auswertung	8
7 Untersuchungsbericht	8
Literaturhinweise	9