

# DIN ISO 22935-2:2012-12 (D)

## Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung (ISO 22935-2:2009)

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Nationales Vorwort.....	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise .....	4
Einleitung .....	5
1 Anwendungsbereich .....	6
2 Normative Verweisungen .....	6
3 Kurzbeschreibung .....	6
4 Leitung.....	6
5 Vorbereitung eines Panels .....	7
6 Dokumente .....	7
7 Prüfraum.....	8
8 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Butter.....	8
9 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Milchpulver .....	10
10 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Käse.....	11
11 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Milch .....	13
12 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Sahne .....	14
13 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von fermentierten Milcherzeugnissen .....	16
14 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Speiseeis auf Milchbasis.....	17
Anhang A (normativ) Internationale Tabellen gemeinsamer Merkmalseigenschaften .....	19
Literaturhinweise.....	28