

# DIN EN ISO 9233-2:2013-08 (D)

**Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2:  
Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und  
Schmelzkäse (ISO 9233-2:2007 einschließlich Amd 1:2012); Deutsche Fassung EN  
ISO 9233-2:2013**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Begriffe</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Kurzbeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Reagenzien</b> .....	<b>4</b>
<b>5 Geräte</b> .....	<b>5</b>
<b>6 Probenahme</b> .....	<b>6</b>
<b>7 Vorbereitung der Prüfprobe</b> .....	<b>6</b>
<b>7.1 Käserinde</b> .....	<b>6</b>
<b>7.2 Käseinneres und Schmelzkäse</b> .....	<b>6</b>
<b>8 Durchführung</b> .....	<b>7</b>
<b>8.1 Prüfmenge</b> .....	<b>7</b>
<b>8.2 Vorbereitung der Prüflösung</b> .....	<b>7</b>
<b>8.3 Bestimmung</b> .....	<b>8</b>
<b>9 Berechnung und Auswertung</b> .....	<b>9</b>
<b>9.1 Berechnung von Natamycin-Massenanteil</b> .....	<b>9</b>
<b>9.2 Berechnung der oberflächenbezogenen Masse von Natamycin</b> .....	<b>10</b>
<b>9.3 Korrektur der Ergebnisse</b> .....	<b>10</b>
<b>9.4 Angabe der Ergebnisse</b> .....	<b>10</b>
<b>10 Präzision</b> .....	<b>10</b>
<b>10.1 Ringversuch</b> .....	<b>10</b>
<b>10.2 Wiederholpräzision</b> .....	<b>10</b>
<b>10.3 Vergleichpräzision</b> .....	<b>10</b>
<b>11 Prüfbericht</b> .....	<b>11</b>
<b>Anhang A (informativ) Beispiele</b> .....	<b>12</b>
<b>Anhang B (informativ) Ergebnisse eines Ringversuchs</b> .....	<b>14</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>15</b>