

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**

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