DIN ISO 16779:2018-05 (D)

Sensorische Analyse - Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln (ISO 16779:2015)

Inhalt

Seite

Nationales Vorwort ... 3

Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise ... 4

Vorwort ... 5

Einleitung ... 6

1 Anwendungsbereich ... 7

2 Normative Verweisungen ... 7

3 Begriffe ... 7

4 Durchführung ... 8
4.1 Allgemeines ... 8
4.2 Auswahl und Lagerung der Prüf- und Referenzmuster ... 8
4.2.1 Prüfmuster ... 8
4.2.2 Referenzmuster ... 9
4.2.3 Anzahl und Menge der erforderlichen Prüf- und Referenzmuster ... 9
4.3 Lagerungsbedingungen ... 9
4.3.1 Festgelegte Lagerungsbedingungen ... 9
4.3.2 Nicht festgelegte Lagerungsbedingungen ... 9
4.3.3 Lagerungsbedingungen zur Beschleunigung von Produktveränderungen ... 9
4.3.4 Beispiele für die Anwendung bei einem Reaktions-Geschwindigkeits-Temperatur (RGT)-Regelwert gleich 2 ... 10
4.4 Aufstellung eines Probenplans ... 10
4.4.1 Festlegung des Ausgangspunktes ... 10
4.4.2 Festlegung der Prüfdauer ... 11
4.4.3 Prüfstufen ... 11

5 Prüfverfahren ... 12
5.1 Allgemeines ... 12
5.2 Diskriminierungsprüfungen ... 12
5.3 Beschreibende Prüfungen ... 12
5.4 Hedonische Prüfungen ... 12
5.5 Kombination der Prüfverfahren ... 12

6 Auswertung ... 13

7 Prüfbericht ... 13

Literaturhinweise ... 14