

# 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