

DIN EN ISO 9233-1:2018-08 (D)

Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 1: Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren für Käserinde (ISO 9233-1:2018); Deutsche Fassung EN ISO 9233-1:2018

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
Vorwort.....	4
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung.....	6
5 Reagenzien	7
6 Geräte.....	7
7 Probenahme.....	8
8 Vorbereitung der Prüfprobe.....	8
8.1 Käserinde	8
8.2 Käseinneres.....	9
9 Durchführung	9
9.1 Prüfmenge	9
9.1.1 Käserinde.....	9
9.1.2 Käseinneres.....	9
9.2 Vorbereitung der Prüflösung	9
9.2.1 Käserinde.....	9
9.2.2 Käseinneres.....	10
9.3 Bestimmung	10
9.3.1 Bestimmungs- und Nachweisgrenze	10
9.3.2 UV-Extinktion von Natamycin-Standardarbeitslösung.....	10
9.3.3 Prüflösung	10
9.3.4 Niedriger Natamycingehalt.....	11
10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse.....	11
10.1 Berechnung von Natamycin-Massenanteil.....	11
10.2 Berechnung der Extinktion	12
10.3 Berechnung der oberflächenbezogenen Masse von Natamycin.....	12
10.4 Korrektur der Ergebnisse.....	13
10.5 Angabe der Ergebnisse	13
11 Präzision	13
11.1 Ringversuch.....	13
11.2 Wiederholpräzision.....	13
11.3 Vergleichpräzision.....	13
12 Prüfbericht	13
Anhang A (informativ) Beispiele.....	14
Anhang B (informativ) Ergebnisse eines Ringversuchs	17
Literaturhinweise	18