DIN EN ISO 9233-2:2018-08 (D)

Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse (ISO 9233-2:2018); Deutsche Fassung EN ISO 9233-2:2018

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 und Schmelzkäse ... 9

9 Durchführung ... 9
9.1 Prüfmenge ... 9
9.1.1 Käserinde ... 9
9.1.2 Käseinneres und Schmelzkäse ... 9
9.2 Vorbereitung der Prüflösung ... 9
9.2.1 Käserinde ... 9
9.2.2 Käseinneres und Schmelzkäse ... 10
9.3 Bestimmung ... 10
9.3.1 Bestimmungs- und Nachweisgrenze ... 10
9.3.2 Einstellen des Flüssigchromatographen (6.14) ... 10
9.3.3 Kalibrierkurve ... 11
9.3.4 Prüflösung ... 11
9.3.5 Niedriger Natamycingehalt ... 11

10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse ... 12
10.1 Berechnung des Natamycin-Massenanteils ... 12
10.2 Berechnung der oberflächenbezogenen Masse von Natamycin ... 12
10.3 Korrektur der Ergebnisse ... 12
10.4 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 ... 16

Literaturhinweise ... 17