

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