DIN EN ISO 6887-5:2020-08 (D)

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2020

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort ... 3

Vorwort ... 4

1 Anwendungsbereich ... 5

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Begriffe ... 6

4 Kurzbeschreibung ... 6

5 Verdünnungsmittel ... 6
5.1 Liste der Verdünnungsmittel ... 6
5.2 Verteilen und Sterilisieren der Verdünnungsmittel ... 9
5.3 Leistungsprüfung von Verdünnungsmitteln ... 10

6 Geräte ... 10

7 Probenahme ... 10

8 Allgemeine Verfahren ... 10
8.1 Allgemeines ... 10
8.2 Gefrorene Produkte ... 11
8.3 Harte und trockene Produkte ... 11
8.4 Flüssige und nicht viskose Produkte ... 11
8.5 Mehrkomponentenprodukte ... 11
8.6 Säurehaltige Produkte ... 11
8.7 Stark fetthaltige Lebensmittel (Fettgehalt > 20 % des Massenanteils) ... 11

9 Spezifische Verfahren ... 11
9.1 Milch und flüssige Milcherzeugnisse ... 11
9.2 Milchpulver, Süßmolkenpulver, Sauermolkenpulver, Buttermilchpulver und Lactose ... 11
9.3 Käse und Käseerzeugnisse ... 12
9.4 Säure- und Milchsäurecasein, Labcasein und Caseinat ... 12
9.4.1 Allgemeiner Fall ... 12
9.4.2 Besonderer Fall: Labcasein ... 13
9.5 Butter ... 13
9.6 Speiseeis auf Milchbasis ... 14
9.7 Creme, Süßspeisen und Süßrahm (pH-Wert > 5) ... 14
9.8 Sauermilch, Joghurt, probiotische Milcherzeugnisse und Sauerrahm auf Milchbasis (pH-Wert < 5) ... 14
9.9 Säuglings- und Kleinkindernahrungspulver auf Milchbasis mit oder ohne Probiotika ... 14

10 Weitere Dezimalverdünnungen ... 15

Literaturhinweise ... 16