

# DIN 10762:2021-03 (D)

## Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Ethanol - Enzymatisches Verfahren

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	4
4 Kurzbeschreibung.....	5
5 Reagenzien .....	5
6 Geräte und Hilfsmittel .....	6
7 Probenahme.....	7
8 Durchführung .....	7
8.1 Vorbereitung der Probe .....	7
8.1.1 Flüssiger oder kandierter Honig ohne Verunreinigungen .....	7
8.1.2 Flüssiger oder kandierter Honig mit Verunreinigungen.....	7
8.1.3 Wabenhonig.....	7
8.2 Herstellung der Probenlösung.....	7
8.3 Ansetzen der Messlösungen und Messen der enzymatischen Reaktion.....	7
9 Berechnung .....	9
10 Zuverlässigkeit des Verfahrens .....	10
10.1 Spezifität der Bestimmung.....	10
10.2 Empfindlichkeit und Nachweisgrenze .....	10
10.3 Linearer Bereich.....	11
11 Präzision .....	11
11.1 Allgemeines.....	11
11.2 Wiederholpräzision.....	11
11.3 Vergleichpräzision.....	11
12 Untersuchungsbericht .....	11
Anhang A (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs.....	13
Literaturhinweise .....	14
<b>Tabellen</b>	
Tabelle 1 — Pipettierschema .....	8
Tabelle A.1 — Präzisionsdaten des Ringversuchs.....	13