

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
Tabellen	
Tabelle 1 — Pipettierschema	8
Tabelle A.1 — Präzisionsdaten des Ringversuchs.....	13