

# DIN 10763:2021-03 (D)

## Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Glycerin - 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 Messlösung und Messen der enzymatischen Reaktion .....	7
9 Berechnung .....	8
10 Zuverlässigkeit.....	10
10.1 Spezifität der Bestimmung.....	10
10.2 Empfindlichkeit und Nachweisgrenze .....	10
10.3 Linearer Bereich.....	10
11 Präzision .....	10
11.1 Allgemeines.....	10
11.2 Wiederholpräzision.....	10
11.3 Vergleichpräzision.....	11
12 Untersuchungsbericht .....	11
Anhang A (informativ) Statistische Ergebnisse des Ringversuchs.....	12
Literaturhinweise .....	13
<b>Tabellen</b>	
Tabelle 1 — Pipettierschema .....	8
Tabelle A.1 — Präzisionsdaten des Ringversuchs.....	12