

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
Tabellen	
Tabelle 1 — Pipettierschema	8
Tabelle A.1 — Präzisionsdaten des Ringversuchs.....	12