

# DIN 10756:2021-03 (D)

## Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Kurzbeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>5 Reagenzien und Lösungen</b> .....	<b>4</b>
5.1 Reagenzien.....	4
5.2 Lösungen.....	5
<b>6 Geräte und Hilfsmittel</b> .....	<b>5</b>
<b>7 Probenahme</b> .....	<b>5</b>
<b>8 Durchführung</b> .....	<b>6</b>
8.1 Probenvorbereitung.....	6
8.1.1 Flüssiger oder kandierter Honig ohne Verunreinigungen.....	6
8.1.2 Flüssiger oder kandierter Honig mit Verunreinigungen.....	6
8.1.3 Wabenhonig.....	6
8.2 Kalibrierung der pH-Messeinrichtung.....	6
8.3 Bestimmung.....	6
<b>9 Auswertung</b> .....	<b>6</b>
9.1 Berechnung.....	6
9.2 Präzision des Verfahrens.....	7
9.2.1 Allgemeines.....	7
9.2.2 Wiederholpräzision.....	7
9.2.3 Vergleichpräzision.....	7
<b>10 Untersuchungsbericht</b> .....	<b>7</b>
<b>Anhang A (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs</b> .....	<b>9</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>10</b>
 <b>Tabellen</b>	
<b>Tabelle 1 — Präzisionsdaten zur Bestimmung der freien Säure</b> .....	<b>7</b>
<b>Tabelle A.1 — Präzisionsdaten des Ringversuchs</b> .....	<b>9</b>