

# DIN 10756:2021-03 (D)

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

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	4
4 Kurzbeschreibung.....	4
5 Reagenzien und Lösungen .....	4
5.1 Reagenzien .....	4
5.2 Lösungen .....	5
6 Geräte und Hilfsmittel .....	5
7 Probenahme.....	5
8 Durchführung .....	6
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
9 Auswertung .....	6
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
10 Untersuchungsbericht .....	7
Anhang A (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs.....	9
Literaturhinweise .....	10
<b>Tabellen</b>	
Tabelle 1 — Präzisionsdaten zur Bestimmung der freien Säure.....	7
Tabelle A.1 — Präzisionsdaten des Ringversuchs.....	9