

DIN ISO 9622:2000-12 (D)

Vollmilch - Bestimmung des Milchfett-, Protein- und Lactosegehaltes - Leitfaden für den Betrieb von Mittel-Infrarot-Geräten (ISO 9622:1999)

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Kurzbeschreibung	5
5 Prinzipielle Charakteristika von Infrarot-Geräten	5
6 Faktoren, die die Genauigkeit der Messung beeinträchtigen	6
6.1 Gerätetechnische Faktoren	6
6.2 Physikalisch-chemische und biologische Faktoren	8
7 Kalibrierung des Gerätes	10
7.1 Ziel	10
7.2 Überprüfung der Ausgangskalibrierung für Fett, Protein und Lactose	10
7.3 Beibehaltung der Kalibrierung und Bestätigung der Kalibriergültigkeit	11
8 Probenahme	11
9 Übereinstimmung der Untersuchungsproben	12
10 Bestimmung	12
11 Tägliche Überprüfung der Kurzzeitstabilität des Gerätes	12
11.1 Allgemeines	12
11.2 Herstellung und Lagerung von Einzelproben	12
11.3 Analyse der Kontrollproben	12
11.4 Überwachung des Analyseverfahrens 12 11.5 Anpassung der Kalibrierung	15
12 Präzision und Genauigkeit	15
12.1 Wiederholpräzision	15
12.2 Vergleichpräzision unter Zwischenbedingungen	15
12.3 Genauigkeit	16
13 Untersuchungsbericht	16
Anhang A (informativ) Verfahren zur Einstellung und zum Test der Linearität basierend auf einer Masse/ Volumen-Grundlage	17
Anhang B (informativ) Kontrolle und Einstellung der Korrekturfaktoren	18
Anhang C (informativ) Durchführung der Kalibrierung von Infrarot-Milchanalysatoren unter Verwendung modifizierter Milchproben	27
Literaturhinweise	28