

DIN EN ISO 24223:2022-03 (D)

Käse - Leitfaden zur Probenvorbereitung für die physikalische und chemische Prüfung (ISO 24223:2021); Deutsche Fassung EN ISO 24223:2021

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
Vorwort.....	4
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Geräte und Hilfsmittel	7
5 Probeneingang.....	8
6 Durchführung	8
6.1 Allgemeines.....	8
6.2 Vorausgehende käsespezifische Vorbereitung	8
6.2.1 In einer Flüssigkeit verpackter und gelagerter Käse (z. B. Mozzarella mit hohem Feuchtegehalt in Aufgussflüssigkeit, Käse in Salzlake, Käse in Öl)	8
6.2.2 Blauschimmelkäse (z. B. Stilton, Gorgonzola, Roquefort).....	8
6.2.3 Käse mit eingeschlossenen Zutaten (z. B. Kräuter, Gewürze, würzende Zutaten, Oliven und Nüsse)	9
6.2.4 Frischkäse (z. B. Hüttenkäse, Quark, Rahmkäse)	9
6.3 Entfernen von Teilen, die nicht Ziel der nachfolgenden Analyse sind.....	9
6.4 Entfernen des nicht essbaren äußeren Teils.....	9
6.5 Schneiden.....	9
6.6 Zerkleinern oder Mischen	10
6.7 Abschließende Vorbereitungsschritte vor der Analyse oder Lagerung.....	11
7 Untersuchungsbericht	11
Literaturhinweise	12