

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 |