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