

DIN EN ISO 11816-2:2025-08 (D)

Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase
- Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (ISO 11816-2:2024); Deutsche Fassung
EN ISO 11816-2:2024

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	7
Vorwort.....	8
1 Anwendungsbereich.....	10
2 Normative Verweisungen	10
3 Begriffe	10
4 Kurzbeschreibung.....	10
5 Reagenzien	11
6 Geräte.....	12
7 Probenahme.....	13
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe.....	14
9 Durchführung	14
9.1 Überprüfung der Leistungsfähigkeit des Messgerätes.....	14
9.1.1 Allgemeines.....	14
9.1.2 Tägliche Gerätetests.....	14
9.1.3 Unter Anwendung von FLM200	14
9.1.4 Unter Anwendung von FLM300	15
9.1.5 Kontrollen.....	15
9.2 Reagenzkontrollen zur Prüfung der Eignung des gebrauchsfertigen Arbeitssubstrats (5.3).....	15
9.3 Kalibrierung.....	16
9.3.1 Allgemeines.....	16
9.3.2 Unter Anwendung von FLM200	16
9.3.3 Unter Anwendung von FLM300	16
9.4 Bestimmung.....	17
9.5 Kontrollen, bezogen auf die Untersuchungsprobe.....	18
9.5.1 Empfohlene Untersuchungen mit Negativ- und Positivkontrollen	18
9.5.2 Untersuchung auf störende Substanzen	18
9.5.3 Kontrolluntersuchung auf hitzestabile mikrobielle ALP	19
10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse.....	19
10.1 Kalibrierverhältnis	19
10.2 Berechnung	19
10.2.1 Überstand	19
10.2.2 Käse.....	20
10.3 Angabe der Untersuchungsergebnisse.....	20
11 Präzision	21
11.1 Ringversuch.....	21
11.2 Wiederholpräzision.....	21
11.3 Vergleichpräzision.....	21
12 Untersuchungsbericht	21

Anhang A (informativ) Ringversuch	22
Anhang B (informativ) Beispiele für die Vorbereitung einer Untersuchungsprobe.....	24
Literaturhinweise	26

Bilder

Bild B.1 — Vorbereitung der Untersuchungsprobe eines großen Hartkäse laibs.....	24
Bild B.2 — Vorbereitung der Untersuchungsprobe eines Weichkäses	25
Bild B.3 — Vorbereitung der Untersuchungsprobe eines Schnittkäses.....	25

Tabellen

Tabelle A.1 — Zusammenfassung der statistischen Parameter der Ringversuche.....	22
--	-----------