

# DIN ISO 22935-2:2025-04 (D)

## Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 2: Verfahren für die sensorische Beurteilung (ISO 22935-2:2023)

---

Inhalt	Seite
Nationales Vorwort .....	5
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise .....	6
Vorwort .....	7
Einleitung .....	9
1 Anwendungsbereich.....	10
2 Normative Verweisungen .....	10
3 Begriffe .....	10
4 Kurzbeschreibung.....	10
5 Leitung .....	10
5.1 Verantwortlichkeiten der Panelleitung.....	10
5.2 Anforderungen an die Panelleitung .....	11
6 Vorbereitung eines Panels .....	11
7 Dokumente .....	11
8 Prüfraum.....	12
9 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Butter .....	12
9.1 Anwendbarkeit .....	12
9.2 Probenahme und Probenvorbereitung.....	12
9.3 Prüfeinrichtung und Materialien .....	13
9.4 Beurteilung.....	13
9.4.1 Aussehen .....	13
9.4.2 Geruch und Flavour .....	13
9.4.3 Konsistenz .....	13
9.5 Merkmalseigenschaften .....	13
10 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Pulver auf Milchbasis .....	14
10.1 Anwendbarkeit .....	14
10.2 Probenahme und Vorbereitung der Prüfprobe .....	14
10.3 Prüfeinrichtung und Materialien .....	14
10.4 Beurteilung.....	15
10.4.1 Aussehen .....	15
10.4.2 Geruch und Flavour .....	15
10.4.3 Konsistenz .....	15
10.5 Merkmalseigenschaften .....	15
11 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Käse.....	16
11.1 Anwendbarkeit .....	16
11.2 Probenahme und Probenvorbereitung.....	16
11.3 Prüfeinrichtung.....	16
11.4 Beurteilung.....	16
11.4.1 Aussehen .....	16
11.4.2 Konsistenz .....	17
11.4.3 Geruch und Flavour .....	17
11.5 Merkmalseigenschaften .....	17

<b>12</b>	<b>Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von flüssigen Milcherzeugnissen</b> .....	<b>17</b>
12.1	Anwendbarkeit .....	17
12.2	Probenahme und Probenvorbereitung.....	17
12.3	Prüfeinrichtung und Materialien .....	18
12.4	Beurteilung.....	18
12.4.1	Aussehen .....	18
12.4.2	Geruch und Flavour .....	18
12.4.3	Konsistenz .....	18
12.5	Merkmalseigenschaften.....	18
<b>13</b>	<b>Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Sahne</b> .....	<b>19</b>
13.1	Anwendbarkeit .....	19
13.2	Probenahme und Probenvorbereitung.....	19
13.3	Prüfeinrichtung und Materialien .....	19
13.4	Beurteilung.....	19
13.4.1	Aussehen .....	19
13.4.2	Geruch und Flavour .....	20
13.4.3	Konsistenz .....	20
13.5	Merkmalseigenschaften.....	20
<b>14</b>	<b>Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von fermentierten Milcherzeugnissen</b> .....	<b>20</b>
14.1	Anwendbarkeit .....	20
14.2	Probenahme und Probenvorbereitung.....	20
14.3	Prüfeinrichtung .....	20
14.4	Beurteilung.....	21
14.4.1	Aussehen .....	21
14.4.2	Geruch und Flavour .....	21
14.4.3	Konsistenz .....	21
14.5	Merkmalseigenschaften.....	21
<b>15</b>	<b>Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Speiseeis</b> .....	<b>21</b>
15.1	Anwendbarkeit .....	21
15.2	Probenahme und Probenvorbereitung.....	22
15.3	Prüfeinrichtung .....	22
15.4	Beurteilung.....	22
15.4.1	Aussehen .....	22
15.4.2	Geruch und Flavour .....	22
15.4.3	Konsistenz .....	22
15.4.4	Schmelzverhalten.....	23
15.5	Merkmalseigenschaften.....	23
<b>Anhang A (informativ) Internationale Tabellen gemeinsamer Merkmalseigenschaften</b> .....		<b>24</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....		<b>34</b>
<b>Tabellen</b>		
<b>Tabelle A.1 — Internationale Tabelle der Merkmalseigenschaften in Bezug auf das Aussehen von bestimmten Molkereierzeugnissen</b> .....		<b>24</b>
<b>Tabelle A.2 — Internationale Tabelle der Merkmalseigenschaften in Bezug auf Geruch und Flavour von bestimmten Molkereierzeugnissen</b> .....		<b>29</b>
<b>Tabelle A.3 — Internationale Tabelle der Merkmalseigenschaften in Bezug auf die Konsistenz von bestimmten Molkereierzeugnissen</b> .....		<b>32</b>