

DIN 10236:2001-12 (D)

Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Trocknungsverlustes in Capsicum- und Alliumarten sowie in getrocknetem Gemüse mittels Vakuumtrocknung

| Inhalt | Seite |
|---|--------------|
| Vorwort | 1 |
| 1 Anwendungsbereich | 1 |
| 2 Normative Verweisungen | 1 |
| 3 Begriffe | 2 |
| 4 Kurzbeschreibung | 2 |
| 5 Geräte | 2 |
| 5.1 Schalen aus Glas oder Porzellan | 2 |
| 5.2 Analysenwaage | 2 |
| 5.3 Exsikkator | 2 |
| 5.4 Vakuumtrockenschrank | 2 |
| 6 Probenahme | 2 |
| 7 Probenvorbereitung | 2 |
| 8 Durchführung | 2 |
| 9 Auswertung | 2 |
| 10 Präzision | 3 |
| 10.1 Ringversuch | 3 |
| 10.2 Wiederholpräzision | 3 |
| 10.3 Vergleichpräzision | 3 |
| 11 Untersuchungsbericht | 3 |
| Anhang A (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs | 4 |
| Literaturhinweise | 4 |