

# DIN EN ISO 6887-2:2004-01 (D)

**Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleische rzeugnissen (ISO 6887-2:2003); Deutsche Fassung EN ISO 6887-2:2003**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>5</b>
<b>4 Kurzbeschreibung</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Verdünnungsflüssigkeit</b> .....	<b>6</b>
<b>6 Geräte</b> .....	<b>7</b>
<b>7 Probenvorbereitung</b> .....	<b>7</b>
<b>8 Allgemeine Durchführungen</b> .....	<b>8</b>
<b>9 Spezifische Durchführungen</b> .....	<b>9</b>
<b>10 Weitere Dezimalverdünnungen</b> .....	<b>14</b>
<b>Anhang A (informativ) Schablone zur Abgrenzung des Bereichs einer Oberflächenprobe</b> .....	<b>15</b>
<b>Anhang B (normativ) Möglichkeiten der Probenahme aus einem gefrorenen oder tiefgefrorenen Prüfstück oder Block</b> .....	<b>16</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>17</b>
<b>Anhang ZA (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen</b> .....	<b>18</b>