

# DIN 10968:2003-12 (D)

## Sensorische Prüfung - Ermittlung und Überprüfung der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	3
2 Normative Verweisungen .....	3
3 Begriffe .....	3
4 Durchführung .....	4
4.1 Allgemeines .....	4
4.2 Auswahl und Aufbewahrung der Prüf- und Referenzmuster .....	4
4.2.1 Prüfmuster .....	4
4.2.2 Referenzmuster .....	5
4.2.3 Anzahl der erforderlichen Prüf- und Referenzmuster .....	5
4.3 Aufbewahrungsbedingungen .....	5
4.3.1 Definierte Aufbewahrungsbedingungen .....	5
4.3.2 Nicht definierte Aufbewahrungsbedingungen .....	5
4.3.3 Aufbewahrungsbedingungen zur Beschleunigung von Produktveränderungen .....	5
4.3.4 Beispiele für verschiedene Aufbewahrungstemperaturen .....	6
4.4 Aufstellung eines Probenplans .....	6
4.4.1 Festlegung des Ausgangspunktes .....	6
4.4.2 Festlegung des Beurteilungszeitraumes .....	7
4.4.3 Prüfintervalle .....	7
5 Prüfverfahren .....	8
5.1 Allgemeines .....	8
5.2 Unterschiedsprüfungen .....	8
5.3 Beschreibende Prüfungen .....	9
5.4 Hedonische Prüfungen .....	9
5.5 Kombination der Prüfverfahren .....	9
6 Auswertung .....	9
Literaturhinweise .....	10