

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