

DIN 10482-2:2006-10 (D)

Bestimmung des Annattogehaltes in Käse - Teil 2: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	3
3 Begriffe	3
4 Abkürzungen.....	3
5 Kurzbeschreibung	3
6 Chemikalien	4
7 Geräte und Hilfsmittel	6
8 Probenahme	7
9 Durchführung.....	7
10 Auswertung.....	9
11 Präzision des Verfahrens	10
12 Untersuchungsbericht	11
Anhang A (informativ) Musterchromatogramm	12
Anhang B (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs	13
Literaturhinweise	14