

DIN EN 1186-2:2002-07 (D)

**Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 2:
Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl durch völliges Eintauchen;
Deutsche Fassung EN 1186-2:2002**

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Kurzbeschreibung	4
4 Reagenzien	5
5 Prüfeinrichtungen	6
6 Vorbereitung der Prüfmuster	8
7 Durchführung	10
8 Angabe der Ergebnisse	16
9 Prüfbericht	18
Anhang A (normativ) Bestimmung der Brauchbarkeit von Olivenöl als Simulanzlösemittel für fetthaltige Lebensmittel und von Triheptadecanoat als interner Standard	19
Anhang B (normativ) Bestimmung der Notwendigkeit der Probenkonditionierung	21
Anhang C (normativ) Bestimmung der Notwendigkeit der Probenkonditionierung und Bestimmung der Masse von feuchtigkeitsempfindlichen Prüfmustern durch Vakuumtrocknung	22
Anhang D (normativ) Bestimmung der Veränderung des Feuchtigkeitsgehaltes von Prüfmustern durch Messung des Wasserüberganges in oder aus Olivenöl durch Karl-Fischer-Titration	23
Anhang E (informativ) Typische Chromatogramme und Kalibrierkurven	25
Anhang F (informativ) Präzisionsdaten	28
Anhang ZA (informativ) Beziehungen dieser Europäischen Norm zur Richtlinie des Rates 89/109/EWG und zur Richtlinie der Kommission 90/128/EWG und einschlägigen Richtlinien	29
Literaturhinweise	31