

# 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**

---

<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 Kurzbeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Reagenzien</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Prüfeinrichtungen</b> .....	<b>6</b>
<b>6 Vorbereitung der Prüfmuster</b> .....	<b>8</b>
<b>7 Durchführung</b> .....	<b>10</b>
<b>8 Angabe der Ergebnisse</b> .....	<b>16</b>
<b>9 Prüfbericht</b> .....	<b>18</b>
<b>Anhang A (normativ) Bestimmung der Brauchbarkeit von Olivenöl als Simulanzlösemittel für fetthaltige Lebensmittel und von Triheptadecanoat als interner Standard</b> .....	<b>19</b>
<b>Anhang B (normativ) Bestimmung der Notwendigkeit der Probenkonditionierung</b> .....	<b>21</b>
<b>Anhang C (normativ) Bestimmung der Notwendigkeit der Probenkonditionierung und Bestimmung der Masse von feuchtigkeitsempfindlichen Prüfmustern durch Vakuumtrocknung</b> .....	<b>22</b>
<b>Anhang D (normativ) Bestimmung der Veränderung des Feuchtigkeitsgehaltes von Prüfmustern durch Messung des Wasserüberganges in oder aus Olivenöl durch Karl-Fischer-Titration</b> .....	<b>23</b>
<b>Anhang E (informativ) Typische Chromatogramme und Kalibrierkurven</b> .....	<b>25</b>
<b>Anhang F (informativ) Präzisionsdaten</b> .....	<b>28</b>
<b>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</b> .....	<b>29</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>31</b>