

# DIN EN 1186-4:2002-07 (D)

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 4:  
Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl mittels Zelle; Deutsche Fassung  
EN 1186-4:2002

---

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 .....	9
8 Auswertung .....	16
9 Prüfbericht .....	17
Anhang A (normativ) Bestimmung der Eignung von Olivenöl als fettiges Prüflebensmittel und von Triheptadecansäure als interner Standard .....	18
Anhang B (normativ) Bestimmung der Notwendigkeit einer Probenkonditionierung .....	20
Anhang C (normativ) Bestimmung der Notwendigkeit der Probenkonditionierung und Bestimmung der Masse von feuchteempfindlichen Prüfmustern durch Vakuumtrocknung .....	21
Anhang D (normativ) Bestimmung der Änderung des Feuchtegehalts von Prüfmustern durch Messung des Wassertransports in das oder aus dem Olivenöl mittels Karl-Fischer- Titration .....	23
Anhang E (informativ) Typische Chromatogramme und Kalibrierkurve .....	25
Anhang F (informativ) Präzisionsdaten .....	28
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang dieser Europäischen Norm zu der Richtlinie 89/109/EWG des Rates und der Richtlinie 90/128/EWG der Kommission sowie zugehörigen Richtlinien .....	29