

VEREIN DEUTSCHER INGENIEURE	<p>Hygieneanforderungen an die Herstellung und aseptische Abfüllung von Getränken und Molkereiprodukten</p> <p>Hinweise zu mikrobiologischen Funktionsprüfungen</p> <p>Hygiene requirements for the production and aseptic filling of beverages and dairy products</p> <p>Hints to microbiological performance tests</p>	VDI 4066 Blatt 3 / Part 3 Ausg. deutsch/englisch Issue German/English
--	---	--

Die deutsche Version dieser Richtlinie ist verbindlich.

The German version of this standard shall be taken as authoritative. No guarantee can be given with respect to the English translation.

Inhalt	Seite
Vorbemerkung	2
1 Anwendungsbereich	2
2 Normative Verweise	2
3 Begriffe	2
4 Abkürzungen	3
5 Hinweise zu mikrobiologischen Funktionsprüfungen	3
5.1 Art und Qualität der Sporensuspension.....	4
5.2 Aufbringen der Sporensuspension	4
5.3 Positionierung	5
5.4 Probenanzahl.....	5
5.5 Testdurchführung.....	6
5.6 Mikrobiologischer Ansatz.....	6
5.7 Auswertung	6
Schrifttum	9

Contents	Page
Preliminary note.....	2
1 Scope	2
2 Normative references	2
3 Terms and definitions	2
4 Abbreviations	3
5 Standards for microbiological challenge tests	3
5.1 Type and quality of spore suspension.....	4
5.2 Application of the spore suspension	4
5.3 Positioning	5
5.4 Sample number	5
5.5 Test procedure	6
5.6 Microbiological approach.....	6
5.7 Evaluation.....	6
Bibliography	9