

Prüfung von Buttereinwicklern
Teil 3: Keimzahlbestimmung

DIN
10050-3

ICS 07.100.30; 55.080

Ersatz für Ausgabe 1972-04

Testing of butter wrappers – Part 3: Colony count

Essai des feuilles destinées à emballer le beurre –
Partie 3: Comptage des colonies

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitsausschuß "Butterverpackung", erarbeitet.

DIN 10050 "Prüfung von Buttereinwicklern" besteht aus:

Teil 3: Keimzahlbestimmung

Teil 4: Bestimmung der Delaminierungsbeständigkeit

Teil 5: Bestimmung der Fettbeständigkeit der der Butter anliegenden Seite bei Dauerbelastung

Teil 7: Untersuchung der der Butter anliegenden Seite auf Abgabe wasserlöslicher Bestandteile

Teil 8: Bestimmung des wasserunlöslichen kochsalzfreien Glührückstandes

Teil 9: Bestimmung der Strahlungsdurchlässigkeit

Änderungen

Gegenüber der Ausgabe April 1972 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Der Hinweis auf Echt Pergament als alleiniger Buttereinwickler der Gruppe A in 10.2 wurde im Hinblick auf die Neuformulierung dieser Gruppe in DIN 10082 ersatzlos gestrichen.
- b) Die Norm wurde redaktionell grundlegend überarbeitet.

Frühere Ausgaben

DIN 10050-3: 1972-04

Fortsetzung Seite 2 bis 5

Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN Deutsches Institut für Normung e.V.
Normenausschuß Verpackungswesen (NAVp) im DIN
Normenausschuß Materialprüfung (NMP) im DIN

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt ein Prüfverfahren zur Feststellung der Anzahl der Schimmelpilze und sonstiger Keime (Hefen und Bakterien) in und auf dem Buttereinwickler fest.

Diese Norm gilt für Buttereinwickler nach DIN 10082.

ANMERKUNG: Einige Schimmelpilze erzeugen im fortgeschrittenen Wachstumsstadium makroskopisch sichtbare dunkle Flecke, die nicht abwaschbar sind und als Stockflecke bezeichnet werden. Diese Stockflecke werden separat gezählt.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation.

DIN 10082

Packmittel – Buttereinwickler – Technische Lieferbedingungen

DIN 10192-1 : 1984-04

Mikrobiologische Milchuntersuchung – Bestimmung der Keimzahl – Referenzverfahren

DIN 12339

Laborgeräte aus Glas – Petrischalen

DIN 53135

Filterierpapiere für chemische Analysen – Einteilung, Bezeichnung, Haupteigenschaften, Prüfverfahren

DIN 58945-1

Brutschränke für mikrobiologische Zwecke – Begriffe, Anforderungen, Anwendung

DIN EN 285

Sterilisation – Dampf-Sterilisatoren – Groß-Sterilisatoren; Deutsche Fassung EN ISO 285 : 1996

DIN EN ISO 186

Papier und Pappe – Probenahme zur Bestimmung der Durchschnittsqualität (ISO 186 : 1994);
Deutsche Fassung EN ISO 186 : 1995

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gilt der folgende Begriff:

3.1 Keimzahl: die Anzahl koloniebildender Einheiten, die unter den in dieser Norm festgelegten Bedingungen makroskopisch zählbare Kolonien bilden [DIN 10192-1 : 1984-04].

ANMERKUNG: Die Keimzahl ist ein Maß für den mikrobiologischen Zustand des Buttereinwicklers, wie er nach den Festlegungen dieser Norm bestimmt wird.

4 Prinzip

Der zu prüfende Buttereinwickler wird mit dem Nährmedium in Berührung gebracht. Um die Keimzahl bestimmen zu können, werden die Probenansätze drei Tage bei 25 °C bebrütet. Beim Auszählen wird zwischen Schimmelpilzen und sonstigen Keimen unterschieden. Besteht dabei der Verdacht auf Stockflecke, so wird zu deren Zählung weitere sieben Tage bebrütet.

5 Nährmedien und Chemikalien

5.1 Allgemeines

Chemikalien und die Bestandteile des Nährmediums müssen für mikrobiologische Zwecke geeignet sein. Das Nährmedium kann selbst bereit, oder in Form eines fertigen Nährmediums (auch Trockennährmedium) in der Zusammensetzung nach 5.2.1 verwendet werden. Trockennährmedien müssen nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet und verwendet werden. Das zum Ansetzen des Nährmediums verwendete Wasser muß entweder in Glas- oder Quarzgefäßen destilliert oder entmineralisiert und mindestens von entsprechender Reinheit sein. Es darf keine Bestandteile enthalten, die das Wachstum von Mikroorganismen beeinflussen. Steht nur entsalztes Wasser oder Leitungswasser zur Verfügung, so muß sichergestellt sein, daß damit dieselben Ergebnisse erhalten werden wie mit Wasser, das in Glas- oder Quarzgefäßen destilliert wurde.