

Prüfung von Buttereinwicklern

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

DIN**10050-5**

ICS 55.080

Ersatz für Ausgabe 1972-04

Testing of butter wrappers – Part 5: Determination of fat stability of the surface contacting the butter during continuous charge

Essai des feuilles destinées à emballer le beurre –
Partie 5: Détermination de la résistance à la graisse de la face en contact avec le beurre sous charge constante

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) Die normativen Verweisungen wurden aktualisiert.
- b) Die Norm wurde redaktionell grundlegend überarbeitet.

Frühere Ausgaben

DIN 10050-5: 1972-04

Fortsetzung Seite 2 und 3

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

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt ein Prüfverfahren fest, um festzustellen, ob die der Butter anliegende Seite eines Buttereinwicklers durch den Einfluß von Butterfett nachteilig verändert wird.

Diese Norm gilt für Buttereinwickler nach DIN 10082.

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 EN ISO 186

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

3 Prinzip

Der zu prüfende Buttereinwickler wird mit Butterschmalz in Berührung gebracht. Danach wird die dem Butterschmalz anliegende Schicht auf Veränderungen untersucht, die erkennen lassen, ob die Schicht durch das Butterschmalz angequollen, weich geworden, angegriffen oder abgelöst worden ist. Zusätzlich wird geprüft, ob auf der Oberfläche des Butterschmalzes Rückstände des Buttereinwicklers festzustellen sind.

4 Chemikalien und Prüfmittel

4.1 Diethylether, zur Analyse

4.2 Butterschmalz, handelsübliche Qualität mit folgenden Eigenschaften:

- Wassergehalt max. 0,2 % (Massenanteil);
- Säurezahl max. 0,4 (bestimmt nach dem DGF¹⁾) – Einheitsverfahren;
- Peroxidzahl max. 0,2 (bestimmt nach dem DGF¹⁾) – Einheitsverfahren.

5 Geräte und Hilfsmittel

Übliche Laboratoriumsgeräte und insbesondere die folgenden:

5.1 Kühlschrank oder Klimakammer, einstellbar auf eine Temperatur von $(5 \pm 2) ^\circ\text{C}$

5.2 Watte

5.3 Spatel

5.4 Quarzküvette, Füllvolumen 150 ml, Schichtdicke 10 mm

5.5 Schwarzes Filtrierpapier

5.6 Lupe mit 10facher Vergrößerung

5.7 UV-Lampe mit Schwerpunktwellenlänge bei 366 nm

6 Probenahme

Die Probenahme ist zu vereinbaren und wird in Schiedsfällen nach DIN EN ISO 186 durchgeführt.

Aus verschiedenen Stellen der Rollen oder Stapel werden mindestens drei ungeknickte Probebogen von mindestens 100 mm × 125 mm Fläche entnommen.

¹⁾ DGF: Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft