

Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten
**Probenahme für chemische, physikalische und
sensorische Untersuchung**

DIN
10220

ICS 67.220.10

Ersatz für
Ausgabe 1968-06

Analysis of spices and condiments — Sampling for chemical, physical
and sensory analysis

Analyse des épices, des aromates et des herbes — Échantillonnage
pour des analyses chimiques, physiques et sensoriels

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitsausschuß „Gewürze und würzende Zutaten“, erarbeitet. Die Norm stimmt teilweise mit der Internationalen Norm ISO 948 : 1980 „Spices and condiments — Sampling“ überein.

Änderungen

Gegenüber Ausgabe Juni 1968 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- Die Norm wurde grundlegend inhaltlich und redaktionell überarbeitet.
- Der Anwendungsbereich wurde dahingehend präzisiert, daß die beschriebenen Probenahmeverfahren ausschließlich zur Gewinnung von Proben für chemische, physikalische und sensorische Untersuchungen anwendbar sind.
- Beispiele für Probenahmegeräte wurden aufgenommen.
- Bildliche Beschreibungen für die Entnahmestellen von Einzelproben bei Behälterwagen, Großcontainern und Lkw wurden aufgenommen.
- Die Probenahme wurde für unterschiedliche Arten von Behältnissen (z. B. Bigbags, Container) präzisiert.

Frühere Ausgaben

DIN 10220: 1968-06

Einleitung

Richtige Probenahme stellt eine schwierige Aufgabe dar. Sie erfordert die Beachtung von Einzelheiten, wenn die nachfolgende Untersuchung aussagekräftig sein soll. Besonders ist auf eine für die Gesamtheit repräsentative Probe zu achten. Nützliche Informationen zur Auswahl der Proben können den Lieferbedingungen und Warenbegleitpapieren entnommen werden.

Die festgelegten Regeln ersetzen keine Rechtsnormen sowie Fach- und Sachkenntnis. Die Probenahme ist durch einen geschulten Probenehmer durchzuführen.

Fortsetzung Seite 2 bis 5

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

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Verfahren und Geräte fest, die bei der Probenahme von Gewürzen für chemische und physikalische Untersuchungen und sensorische Prüfungen angewendet werden.

Diese Norm gilt nicht für die Probenahme zur Untersuchung auf Mycotoxine.

Amtliche Probenahmenvorschriften werden nicht berührt.

2 Definitionen

Für die Anwendung dieser Norm gelten die folgenden Definitionen:

2.1

Lieferung

Die gesamte Menge, die auf Grund eines Liefervertrages versandt wird.

2.2

Partie; Charge; Los

Die identifizierbare Menge einer Lieferung mit vermutlich einheitlichen Merkmalen.

2.3

Einzelprobe

Die an einer einzigen Stelle der Partie entnommene Materialmenge.

ANMERKUNG: Die Probenmengen mehrerer Einzelproben sollten annähernd gleich groß sein.

2.4

Sammelprobe

Die Summe der einem Behältnis entnommenen Einzelproben. Sie wird durch Vereinigen und Vermischen der Einzelproben hergestellt.

2.5

Endprobe

Die Summe aller Sammelproben. Sie wird durch Vereinigen und Vermischen der Sammelproben hergestellt. Sie kann aber auch eine repräsentative Teilmenge aller Sammelproben sein, die nach gründlichem Durchmischen und mengenmäßiger Verringerung erhalten wird.

ANMERKUNG: Die Endprobe sollte mindestens dreimal so groß sein wie die für die Durchführung der Untersuchung erforderliche Menge.

2.6

Laboratoriumsprobe

Die repräsentative für das Laboratorium bestimmte Teilmenge der Endprobe.

3 Hinweise für die Durchführung

3.1 Probenehmer

Die Probenahme ist von einem geschulten Probenehmer durchzuführen.

3.2 Verpacken und Beschriften der Endproben

Jede Endprobe ist so zu verpacken, z. B. durch Versiegelung, daß eine nachträgliche Veränderung der Identität nicht möglich ist. Die Endproben sind zweifelsfrei zu kennzeichnen. Eine Dokumentation der Probenahme ist beizufügen.

Erforderlichenfalls ist für sachgerechte Kühlung zu sorgen.

3.3 Dokumentation der Probenahme

Die Dokumentation der Probenahme enthält folgende Angaben:

- Warenbezeichnung oder sonstige eindeutige Kennzeichnung;
- den Namen und die Anschrift des Herstellers und/oder Abfüllers und/oder Inverkehrbringers des Produktes;
- die Art und Anzahl der Einheiten, die die Partie bilden, zusammen mit den Chargenbezeichnungen;
- Verbleibnachweis;
- die Anzahl und Menge der Einzel-/Sammelproben aus der zu prüfenden Partie (Charge; Los);
- Wareneingangsdatum;
- Ort, Datum und Zeit der Probenahme;
- Namen und Unterschriften der Probenehmer.

Die in b), c), d), e) und f) genannten Angaben dürfen entfallen, wenn die Dokumentation in anderen Dokumenten, z. B. Begleitpapieren und Probenahmeaufträgen durchgeführt wird.

Die Dokumentation enthält weitere Angaben über den Zustand der Packungseinheiten und deren Umgebungseinflüsse, über Temperatur und Luftfeuchtigkeit, Sterilisationsverfahren und Probenahmegeräte sowie besondere produktspezifische Informationen, wie z. B. über Auffälligkeiten beim Mischen oder bei der Entnahme.

4 Probenahme

4.1 Allgemeines

Einzelproben werden aus einer nach dem Zufallssystem ausgewählten Anzahl von Packungseinheiten entnommen, die der Probenehmer aus einer Partie bestimmt.

4.2 Probenahmegeräte

Anhang A zeigt Geräte für die Probenahme. Es gibt zahlreiche Geräte in verschiedenen, abgewandelten Ausführungen. Die abgebildeten Geräte sind Beispiele.

Probenahmegeräte dürfen keine Veränderungen bei der Probe bewirken und die Ergebnisse einer sich anschließenden Untersuchung nicht beeinflussen. Die Oberflächen müssen glatt und frei von Rissen sein. Alle Ecken müssen abgerundet sein. Die Geräte müssen vor dem Gebrauch sorgfältig gereinigt und getrocknet werden.

4.3 Probengefäße

Probengefäße und Verschlüsse müssen aus geeigneten Werkstoffen derart gefertigt sein, daß die Probe angemessen geschützt wird und keine Veränderung der Probe eintritt. Das Fassungsvermögen muß ausreichend groß sein, so daß bei dreiviertel Befüllung noch ausreichend Platz für gründliches Mischen vor der Untersuchung vorhanden ist.