

Gewürze und würzende Zutaten
**Herstellung einer gemahlenen
Untersuchungsprobe**

DIN
10230

ICS 67.220.10

Spices and condiments – Preparation of a ground sample for analysis

Epices, des aromates et des herbes – Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitsausschuß "Gewürze und würzende Zutaten", erarbeitet.

Diese Norm stimmt inhaltlich mit der Internationalen Norm ISO 2825 : 1981 überein.

In ISO 2825: 1981 ist eine Korngröße von etwa 1 mm für die gemahlene Probe angegeben. In DIN 10230 wird die Korngröße mit unter 1mm angegeben.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt ein Verfahren fest, um aus einer Laboratoriumsprobe von Gewürzen oder würzenden Zutaten eine zur Untersuchung geeignete gemahlene Probe herzustellen.

Diese Norm ist anwendbar für Gewürze und würzende Zutaten. Angesichts der großen Anzahl und Vielfalt von Gewürzen und würzenden Zutaten kann es erforderlich sein, dieses Verfahren zu modifizieren oder ein geeigneteres Verfahren anzuwenden, wenn die spezifischen Eigenschaften des zu zerkleinernden Produkts (z. B. sehr harte Gewürze, hoher Gehalt an Feuchtigkeit, ätherischem Öl oder Fett) es erfordern.

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 10220

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

ISO 2825 : 1981

Spices and condiments – Preparation of a ground sample for analysis

3 Prinzip

Die vorher gemischten Laboratoriumsproben werden auf die für das jeweilige Gewürz typische oder festgelegte Korngröße bzw., wenn solche Vorgaben nicht existieren, auf Korngrößen < 1 mm gemahlen.

Fortsetzung Seite 2

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

4 Geräte

4.1 Mühle

- hergestellt aus Werkstoffen, die keine Feuchtigkeit und/oder ätherischen Öle absorbieren;
- leicht zu reinigen,
- mit möglichst geringem Totraum;
- so konstruiert, daß der Mahlvorgang schnell und gleichmäßig erfolgt, und Hitzeentwicklung und der Kontakt mit der Außenluft so weit wie möglich vermieden werden;
- einstellbar auf die für das jeweilige Gewürz festgelegte Korngröße oder, falls diese nicht festgelegt ist, auf eine Korngröße von kleiner als 1 mm.

4.2 Probenbehältnis, sauber, trocken, luftdicht, aus Glas oder einem anderen geeigneten Werkstoff, der die Probe nicht beeinflusst, und mit einem Fassungsvermögen, daß es mit der gemahlenen Probe fast vollständig gefüllt werden kann.

5 Probenahme

Die Probenahme ist nach DIN 10220 durchzuführen.

6 Durchführung

6.1 Es wird die nach DIN 10220 gezogene Laboratoriumsprobe verwendet.

6.2 Die Laboratoriumsprobe wird sorgfältig gemischt. Unter Verwendung der Mühle (4.1) wird eine bezogen auf die Mühlenleistung kleine Menge dieser Probe gemahlen und anschließend verworfen.

6.3 Dann wird sofort eine etwas größere Menge als für die Untersuchungen erforderlich auf die für das jeweilige Gewürz festgelegte Korngröße gemahlen. Wenn die Korngröße nicht vorgegeben ist, dann ist auf bis maximal 1 mm Korngröße zu mahlen.

Die Mahltechnologie und Mühlenleistung müssen so auf das Gewürz und die gewünschte Mahlgutmenge abgestimmt sein, daß eine über eine leichte Erwärmung hinausgehende Erhitzung des Mahlgutes ausgeschlossen ist.

6.4 Es wird wiederum sorgfältig gemischt, um eine Schichtenbildung zu vermeiden. Das Mahlgut wird unverzüglich in das zuvor getrocknete Probenbehältnis (4.2) übergeführt, und dieses wird sofort verschlossen.