

DIN 10507

ICS 67.020; 67.260

Ersatz für
DIN 10507:1994-02**Lebensmittelhygiene –
Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp –
Hygieneanforderungen, Prüfung**

Food hygiene –
Cream whipping machines, compressed gas cartridge type –
Hygiene requirements, testing

Hygiène alimentaire –
Appareils à chantilly, typ cartouche à gaz comprimé –
Exigences à l'hygiène, essai

Gesamtumfang 12 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN
Normenausschuss Maschinenbau (NAM) im DIN

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	3
3 Begriffe	4
4 Bezeichnung.....	5
5 Anforderungen	5
6 Aufstellungs- und Betriebsanleitung.....	7
7 Kennzeichnung	7
Anhang A (normativ) Betrieb von Sahneaufschlagmaschinen	8
Anhang B (normativ) Verfahrensbegutachtung für die Desinfektion von Sahneaufschlagmaschinen	10
Literaturhinweise	12

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis „Sahneaufschlagmaschinen“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

Die vorliegende Norm ist keine Rechtsvorschrift, sie ist eine Handlungsanleitung für Maschinenhersteller und Betreiber, um den jeweils geltenden Rechtsvorschriften zu entsprechen.

Sie zeigt Möglichkeiten auf, wie Sahneaufschlagmaschinen konstruiert, konzipiert, betrieben, gewartet sowie gereinigt und desinfiziert werden können, um den Verpflichtungen zur Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und hygienisch einwandfreier Bedingungen beim Inverkehrbringen eines leicht verderblichen Lebensmittels nachzukommen.

Änderungen

Gegenüber DIN 10507:1994 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Der Anwendungsbereich wurde dahingehend erweitert, dass alle flüssigen Sahneerzeugnisse eingeschlossen sind. Dies können außer Sahne auch fetthaltige aufschlagbare Emulsionen sein.
- b) Die Anhänge haben normativen Charakter erhalten. Somit enthält die Norm nicht nur Anforderungen an Hersteller und Maschinen, sondern auch einige Anforderungen, die sich an den Betreiber der Maschine richten.
- c) Die Anforderungen an die Maschinen wurden dem Stand der Technik angepasst.
- d) Die Normativen Verweisungen wurden aktualisiert und bezüglich der zitierten gesetzlichen Regeln zur Lebensmittelgesetzgebung dem neuesten Stand angepasst.
- e) Die Norm wurde den derzeit geltenden Gestaltungsregeln für Normen angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10507: 1994-02

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Hygieneanforderungen zur Planung und Konstruktion von Maschinen zum Aufschlagen von flüssigen Sahneerzeugnissen fest. Diese Norm gibt insbesondere Hinweise zum sachgemäßen Betrieb, zur Reinigung und Desinfektion sowie zur Wartung von Sahneaufschlagmaschinen. Weiterhin werden Hinweise zum sachgemäßen Umgang mit diesen Lebensmitteln gegeben.

Die Festlegungen beziehen sich auf gekühlte diskontinuierlich arbeitende Maschinen des Mischpatronentyps.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN 10514, *Lebensmittelhygiene — Hygieneschulung*

DIN 10516, *Lebensmittelhygiene — Reinigung und Desinfektion*

DIN 11483-1, *Milchwirtschaftliche Anlagen — Reinigung und Desinfektion — Berücksichtigung der Einflüsse auf nicht rostenden Stahl*

DIN 11483-2, *Milchwirtschaftliche Anlagen — Reinigung und Desinfektion — Berücksichtigung der Einflüsse auf Dichtungsstoffe*

DIN EN 1040, *Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika — Bakterizide Wirkung (Basistest) — Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 1)*

DIN EN 1275, *Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika — Fungizide Wirkung (Basistest) — Prüfmethode und Anforderungen (Phase 1)*

DIN EN 1276, *Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika — Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen — Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2/Stufe 1)*

DIN EN 1672-2:2005, *Nahrungsmittelmaschinen — Allgemeine Gestaltungsleitsätze — Teil 2: Hygieneanforderungen*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN 10503 und die folgenden Begriffe.

3.1

Sahne

flüssiges Sahneerzeugnis, das in Sahneaufschlagmaschinen verwendet wird

ANMERKUNG Aufschlagbare fetthaltige Emulsionen können ebenfalls eingesetzt werden.

3.2

Behältersahne

Sahne, die sich im herausnehmbaren Vorratsbehälter der Sahneaufschlagmaschinen sowie in Bag-in-box¹⁾-Systemen befindet

3.3

aufgeschlagene Sahne

die mithilfe der Sahneaufschlagmaschinen aufgeschlagene Behältersahne

3.4

Mischpatronenmaschinen

Sahneaufschlagmaschinen, die nach dem Prinzip der Feinverteilung von Gasen bzw. Luft unter Druck im flüssigen Produkt arbeiten, wobei ein stabiler Schaum entsteht

ANMERKUNG Das Aufschlagen erfolgt in einer Vorrichtung, in welcher zum Verschäumen der Sahne diverse Einbauten enthalten sind.

3.5

Reinigung

Entfernung unerwünschter Substanzen (Sahnereste, Beläge usw.) aus den Sahneaufschlagmaschinen

ANMERKUNG Siehe auch DIN 10516.

1) Bag-in-box: flexible Packung mit speziellem Anschlusssystem in einem Umkarton.