

DIN 10507

ICS 67.020; 67.260

Teilweiser Ersatz für
DIN 10507:2006-11**Lebensmittelhygiene –
Herstellung und Abgabe von Sahne mit Sahneaufschlagmaschinen –
Hygieneanforderungen, Prüfung**

Food hygiene –
Production and dispense of cream with cream whipping machines –
Hygiene requirements, testing

Hygiène alimentaire –
Production et la remise de crème par machines à crème fouettée –
Exigences à l'hygiène, essai

Gesamtumfang 11 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Anforderungen an die Geräte.....	7
5 Anforderungen an den Betrieb von Sahneaufschlagmaschinen	7
5.1 Aufstellungs- und Betriebsanleitung.....	7
5.2 Herstellung von Schlagsahne	7
5.3 Reinigung und Desinfektion	8
5.4 Pflege, Kontrolle und Wartung	9
5.4.1 Betriebliche Eigenkontrolle und Hygienemaßnahmen.....	9
5.4.2 Wartungsmaßnahmen.....	9
Literaturhinweise.....	10

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitsausschuss NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis NA 057-02-01-13 AK „Sahneaufschlagmaschinen“ des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Die Neuausgabe DIN 10507:2019-02 ersetzt teilweise die Ausgabe DIN 10507:2006-11. Die früheren Abschnitte zu Werkstoffen und zur konstruktiven Gestaltung werden zukünftig in der Europäischen Norm DIN EN 16888 geregelt. Bis zur Veröffentlichung von DIN EN 16888 muss solange für die Planung und Konstruktion die Vorgängernorm DIN 10507:2006-11 verwendet werden.

Änderungen

Gegenüber DIN 10507:2006-11 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) der Anwendungsbereich wurde eingeschränkt auf die Herstellung und Abgabe von aufgeschlagener Sahne mit Sahneaufschlagmaschinen, da die Sicherheits- und Hygieneanforderungen an Sahneaufschlagmaschinen zukünftig in der Europäischen Norm DIN EN 16888 festgelegt sind;
- b) die Abschnitte 5.1 „Werkstoffe“, 5.2 „Ausführung“ und Abschnitt 5.3 „Kühlung“ wurden durch eine Verweisung auf DIN EN 16888 ersetzt;
- c) der normative Anhang A „Betrieb von Sahneaufschlagmaschinen“ wurde als Abschnitt 5.1 in den Hauptteil der Norm integriert;
- 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, 2006-11

Einleitung

Die vorliegende Norm ist keine Rechtsvorschrift, sie ist eine Handlungsanleitung für Betreiber von Sahneaufschlagmaschinen, um den jeweils geltenden Rechtsvorschriften und allgemeinen Vorgaben für eine Gute Hygienepraxis zu entsprechen.

Sie zeigt dazu Möglichkeiten auf, wie Sahneaufschlagmaschinen 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. Weiterhin beschreibt sie die hygienischen Anforderungen im Umgang mit dem empfindlichen Lebensmittel Sahne.

Die Anforderungen an die Planung und Konstruktion von Sahneaufschlagmaschinen sind in DIN EN 16888 festgelegt.