

DIN 10764-2

ICS 67.140.20

Ersatz für
DIN 10764-2:1972-07**Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen –
Bestimmung des Massenverlusts von Kaffee-Extrakt –
Teil 2: Vakuum-Trockenschrank-Verfahren (Routineverfahren)**

Analysis of coffee and coffee products –
Determination of loss in mass of soluble coffee –
Part 2: Method using vacuum oven (routine method)

Analyse du café et des dérivés –
Détermination de la perte de masse pour café soluble –
Partie 2: Méthode d'étuvage (méthode routine)

Gesamtumfang 8 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Kurzbeschreibung	3
3 Geräte.....	4
4 Probenahme	4
5 Durchführung.....	5
6 Auswertung	5
7 Präzision des Verfahrens.....	5
8 Untersuchungsbericht	6
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse	7
Literaturhinweise	8

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitsausschuss „Kaffee“, erarbeitet und in einem umfangreichen Ringversuch erprobt. DIN 10764 *Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Bestimmung des Massenverlusts von Kaffee-Extrakt* besteht aus:

- Teil 2: Vakuum-Trockenschrank-Verfahren (Routineverfahren)
- Teil 3: Seesand-Verfahren
- Teil 4: Trockenschrankverfahren für löslichen Kaffee und Kaffeespezialitäten bei Normaldruck (Routineverfahren)

Änderungen

Gegenüber DIN 10764-2:1972-07 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) es wurde ein neuer Ringversuch durchgeführt;
- b) es wurden Präzisionsdaten mitgeteilt;
- c) die Norm wurde an die derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10764-2:1972-07

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt ein Verfahren zur Bestimmung des Massenverlusts von Kaffee-Extrakt durch Trocknung im Vakuum-Trockenschrank fest.

Die Bestimmung des Massenverlusts (Feuchtegehaltes) nach dieser Norm kann für pulverförmigen koffeinhaltigen und entkoffeinierten (koffeinfreien) Kaffee-Extrakt angewendet werden.

Unter Kaffee-Extrakten im Sinne dieser Norm werden sprühgetrocknete, agglomerierte und gefriergetrocknete Kaffee-Extrakte verstanden.

Das Verfahren ist nicht für flüssige oder pastöse Kaffee-Extrakte geeignet.

2 Kurzbeschreibung

Die Probe wird bei 70 °C im Vakuum-Trockenschrank mit Spülluft-Einrichtung 16 h getrocknet. Der Massenverlust (Wasser und andere flüchtige Bestandteile) wird durch Wägen ermittelt.