

DIN EN ISO 12872



ICS 67.200.10

Ersatz für
DIN EN ISO 12872:2014-07**Olivenöle und Oliventresteröle –
Bestimmung des Gehalts an 2-Glycerylmonopalmitat (ISO 12872:2022);
Deutsche Fassung EN ISO 12872:2022**

Olive oils and olive-pomace oils –
Determination of the 2-glyceryl monopalmitate content (ISO 12872:2022);
German version EN ISO 12872:2022

Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive –
Détermination de la teneur en 2-glycéryl monopalmitate (ISO 12872:2022);
Version allemande EN ISO 12872:2022

Gesamtumfang 25 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 12872:2022) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 307 „Ölsaaten, tierische und pflanzliche Fette und Öle und deren Nebenprodukte — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-05-05 AA „Gemeinschaftsausschuss von DIN und DGF für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen (GA Fett)“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Für die in diesem Dokument zitierten Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 661	siehe	DIN EN ISO 661
ISO 835	siehe	DIN EN ISO 835
ISO 4788	siehe	DIN EN ISO 4788
ISO 5725-1	siehe	DIN ISO 5725-1
ISO 5725-2	siehe	DIN ISO 5725-2

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 12872:2014-07 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Elutionsmittel 2 (n-Hexan-Diethylether-Gemisch) unter 5.17 aufgenommen;
- b) Tabelle B.2 — Statistische Ergebnisse (Ergebnisse, die entweder mit n-Hexan oder Isooctan erzielt wurden) wurde neu aufgenommen;
- c) Norm redaktionell überarbeitet und an die derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN EN ISO 12872: 2014-07

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 661, *Tierische und pflanzliche Fette und Öle — Vorbereitung der Untersuchungsprobe*

DIN EN ISO 835, *Laborgeräte aus Glas — Messpipetten*

DIN EN ISO 4788, *Laborgeräte aus Glas — Messzylinder und Mischzylinder*

DIN ISO 5725-1, *Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision) von Meßverfahren und Meßergebnissen — Teil 1: Allgemeine Grundlagen und Begriffe*

DIN ISO 5725-2, *Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision) von Messverfahren und Messergebnissen — Teil 2: Grundlegende Methode für die Ermittlung der Wiederhol- und Vergleichpräzision eines vereinheitlichten Messverfahrens*

– Leerseite –

Deutsche Fassung

Olivenöle und Oliventresteröle —
Bestimmung des Gehalts an 2-Glycerylmonopalmitat
(ISO 12872:2022)

Olive oils and olive-pomace oils —
Determination of the 2-glyceryl monopalmitate content
(ISO 12872:2022)

Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive —
Détermination de la teneur en 2-glycéryl
monopalmitate (ISO 12872:2022)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 20. September 2022 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim CEN-CENELEC-Management-Zentrum oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, der Republik Nordmazedonien, Rumänien, Schweden, der Schweiz, Serbien, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, der Türkei, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

CEN-CENELEC Management-Zentrum: Rue de la Science 23, B-1040 Brüssel

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	4
Vorwort	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	7
4 Kurzbeschreibung	7
5 Reagenzien	7
6 Geräte	9
7 Probenahme	9
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe	10
9 Durchführung	10
9.1 Vorbereitung	10
9.2 Säulenchromatographie	10
9.2.1 Herkömmliche Durchführung	10
9.2.2 Durchführung bei Einsatz von gebrauchsfertigen Kieselgel-SPE-Kartuschen	11
9.3 Hydrolyse mit Pankreaslipase	11
9.4 Herstellung der silylierten Derivate und Vorbereitung der Gaschromatographie	11
9.5 Gaschromatographie	11
9.5.1 Betriebsbedingungen	11
9.5.2 Identifizierung der Peaks	12
9.5.3 Quantitative Bestimmung	12
10 Angabe der Ergebnisse	12
11 Präzision	12
11.1 Ringversuch	12
11.2 Wiederholpräzision	12
11.3 Vergleichpräzision	12
12 Untersuchungsbericht	12
Anhang A (informativ) Chromatogramme	14
Anhang B (informativ) Ergebnisse von Ringversuch und Vergleichsstudie	17
Anhang C (informativ) Herstellung und Aktivität der Lipase	19
C.1 Zusätzliche Reagenzien	19
C.2 Herstellung der Lipase	19
C.3 Überprüfung der Lipaseaktivität	19
Literaturhinweise	21

Bilder

Bild A.1 — Chromatogramm der Produkte der Silylierungsreaktion, die durch Lipaseeinwirkung auf ein raffiniertes Olivenöl gewonnen wurden, dem 20 % (Volumenanteil) verestertes Öl zugesetzt wurden	14
Bild A.2 — Echtes Olivenöl nach der Einwirkung von Lipase und nach Silylierung	15
Bild A.3 — Verestertes Öl nach der Einwirkung von Lipase und nach Silylierung	16

Tabellen

Tabelle B.1 — Statistische Ergebnisse des internationalen Ringversuchs	17
--	----

Tabelle B.2 — Statistische Ergebnisse zum Vergleich des Verfahrens mit *n*-Hexan und Isooctan . 18

Europäisches Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 12872:2022) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 307 „Ölsaaten, tierische und pflanzliche Fette und Öle und deren Nebenprodukte — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR gehalten wird.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis März 2023, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis März 2023 zurückgezogen werden.

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

Dieses Dokument ersetzt EN ISO 12872:2014.

Rückmeldungen oder Fragen zu diesem Dokument sollten an das jeweilige nationale Normungsinstitut des Anwenders gerichtet werden. Eine vollständige Liste dieser Institute ist auf den Internetseiten von CEN abrufbar.

Entsprechend der CEN-CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, die Republik Nordmazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO 12872:2022 wurde von CEN als EN ISO 12872:2022 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.