

DIN EN ISO 21415-1

ICS 67.060

**Weizen und Weizenmehl –
Glutengehalt –
Teil 1: Manuelle Methode zur Bestimmung des Feuchtglutens
(ISO 21415-1:2006);
Deutsche Fassung EN ISO 21415-1:2007**

Wheat and wheat flour –

Gluten content –

Part 1: Determination of wet gluten by a manual method (ISO 21415-1:2006);

German version EN ISO 21415-1:2007

Blé et farines de blé –

Teneur en gluten –

Partie 1: Détermination du gluten humide par une méthode manuelle (ISO 21415-1:2006);

Version allemande EN ISO 21415-1:2007

Gesamtumfang 15 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält unverändert die Internationale Norm ISO 21415-1:2006, die vom Unterkomitee SC 4 „Cereals and pulses“ (Sekretariat: SAC, China) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food Products“ (Sekretariat: AFNOR/ABNT, Frankreich/Brasilien) erarbeitet wurde. Aufgrund der Ergebnisse des einstufigen Annahmeverfahrens wurde ISO 21415-1:2006 als Europäische Norm EN ISO 21415-1:2007 übernommen.

Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich des CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) über das nationale Spiegelgremium „Getreide und Getreideerzeugnisse“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wahrgenommen.

ISO 21415 ist im Zusammenhang mit der folgenden Reihe von Normen unter dem allgemeinen Titel *Wheat and wheat flour — Gluten content* zu sehen:

- *Part 1: Determination of wet gluten by a manual method*
- *Part 2: Determination of wet gluten by mechanical means*
- *Part 3: Determination of dry gluten from wet gluten by a oven drying method*
- *Part 4: Determination of dry gluten from wet gluten by a rapid drying method*

Für die in diesem Dokument zitierte Internationale Norm wird im Folgenden auf die entsprechende Deutsche Norm hingewiesen:

ISO 712 siehe DIN 10350

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN 10350, *Bestimmung des Feuchtegehaltes von Getreide und Getreideerzeugnissen*

Deutsche Fassung

**Weizen und Weizenmehl —
Glutengehalt —
Teil 1: Manuelle Methode zur Bestimmung des Feuchtglutens
(ISO 21415-1:2006)**

Wheat and wheat flour —
Gluten content —
Part 1: Determination of wet gluten by a manual method
(ISO 21415-1:2006)

Blé et farines de blé —
Teneur en gluten —
Partie 1: Détermination du gluten humide par une méthode
manuelle (ISO 21415-1:2006)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 25. Februar 2007 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 Management-Zentrum des CEN 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, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



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

Management-Zentrum: rue de Stassart, 36 B-1050 Brüssel

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung.....	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen.....	5
3 Begriffe	5
4 Kurzbeschreibung	5
5 Reagenzien.....	5
6 Geräte.....	6
7 Probenahme	6
8 Herstellung der Untersuchungsprobe.....	7
9 Durchführung.....	7
9.1 Allgemeines.....	7
9.2 Untersuchungsmenge	7
9.3 Teigherstellung und Ruhen lassen	7
9.4 Auswaschen.....	7
9.5 Entfernen der überschüssigen Waschlösung	8
9.6 Bestimmung der Masse des Feuchtgluten	8
9.7 Anzahl der Bestimmungen	8
10 Berechnung und Auswertung der Ergebnisse	8
11 Präzision	8
11.1 Ringversuche	8
11.2 Wiederholpräzision.....	9
11.3 Vergleichpräzision	9
12 Untersuchungsbericht	9
Anhang A (normativ) Glutenpresse.....	10
Anhang B (normativ) Herstellung von gemahlenem Weizen.....	11
Anhang C (informativ) Ergebnisse eines Ringversuches	12
Literaturhinweise	13

Vorwort

Der Text von ISO 21415-1:2006 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Lebensmittelerzeugnisse“ der Internationalen Organisation für Normung (ISO) erarbeitet und als EN ISO 21415-1:2007 durch das Technische Komitee CEN/TC 338 „Getreide- und Getreideerzeugnisse“ übernommen, dessen Sekretariat vom AFNOR gehalten wird.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis September 2007, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis September 2007 zurückgezogen werden.

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

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO 21415-1:2006 wurde vom CEN als EN ISO 21415-1:2007 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.