

DIN EN ISO 21415-2

ICS 67.060

**Weizen und Weizenmehl –
Glutengehalt –
Teil 2: Bestimmung des Feuchtglutens durch mechanische Verfahren
(ISO 21415-2:2006);
Deutsche Fassung EN ISO 21415-2:2008**

Wheat and wheat flour –
Gluten content –
Part 2: Determination of wet gluten by mechanical means (ISO 21415-2:2006);
German version EN ISO 21415-2:2008

Blé et farines de blé –
Teneur en gluten –
Partie 2: Détermination du gluten humide par des moyens mécaniques
(ISO 21415-2:2006);
Version allemande EN ISO 21415-2:2008

Gesamtumfang 16 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 21415-2:2008) enthält unverändert die Internationale Norm ISO 21415-2:2006, die vom Unterkomitee SC 4 „Cereals and pulses“ (Sekretariat: SAC, China) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) erarbeitet wurde. Aufgrund der Ergebnisse des einstufigen Annahmeverfahrens wurde ISO 21415-2:2006 als Europäische Norm EN ISO 21415-2:2008 übernommen.

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

DIN EN ISO 21415 besteht unter dem allgemeinen Titel *Weizen und Weizenmehl — Glutengehalt aus den folgenden Teilen*:

- *Teil 1: Manuelle Methode zur Bestimmung des Feuchtglutens*
- *Teil 2: Bestimmung des Feuchtglutens durch mechanische Verfahren*
- *Teil 3: Bestimmung des Trockenglutens aus Feuchtgluten mittels Ofentrocknungsverfahren*
- *Teil 4: Bestimmung des Trockenglutens aus Feuchtgluten mittels Schnelltrocknungsverfahren*

Deutsche Fassung

Weizen und Weizenmehl —
Glutengehalt —
Teil 2: Bestimmung des Feuchtglutens durch mechanische
Verfahren
(ISO 21415-2:2006)

Wheat and wheat flour —
Gluten content —
Part 2: Determination of wet gluten by mechanical means
(ISO 21415-2:2006)

Blé et farines de blé —
Teneur en gluten —
Partie 2: Détermination du gluten humide par des moyens
mécaniques
(ISO 21415-2:2006)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 15. Dezember 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.....	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen.....	4
3 Begriffe	4
4 Kurzbeschreibung	4
5 Reagenzien	4
5.1 Natriumchloridlösung, 20 g/l.....	5
5.2 Iod-Kaliumiodid-Lösung (Lugolsche Lösung).....	5
6 Geräte.....	5
7 Probenahme	6
8 Herstellung der Untersuchungsprobe	6
9 Durchführung	6
9.1 Allgemeines.....	6
9.2 Untersuchungsmenge	6
9.3 Herstellung des Teiges	6
9.4 Waschen des Teiges	7
9.5 Entfernung des überschüssigen Wassers und Wägen des Feuchtglutens	7
9.6 Anzahl der Bestimmungen	8
10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse	8
11 Präzision	8
11.1 Ringversuche	8
11.2 Wiederholpräzision.....	8
11.3 Vergleichpräzision	8
12 Untersuchungsbericht	9
Anhang A (informativ) Waschkammer und Knetvorrichtung des Glutomatic und Zentrifuge	10
Anhang B (normativ) Herstellung von vermahlenem Weizen	12
Anhang C (informativ) Ergebnisse eines Ringversuchs	13
Literaturhinweise	14

Vorwort

Der Text von ISO 21415-2:2006 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ der Internationalen Organisation für Normung (ISO) erarbeitet und als EN ISO 21415-2:2008 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 Juli 2008, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Juli 2008 zurückgezogen werden.

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

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 21415-2:2006 wurde vom CEN als EN ISO 21415-2:2008 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

Einleitung

Die in diesem Teil der ISO 21415 und in ISO 21415-1 festgelegten alternativen Verfahren für die Abtrennung von Feuchtgluten (d. h. Auswaschen mit der Hand und mechanisches Auswaschen) führen üblicherweise nicht zu gleichwertigen Ergebnissen. Der Grund dafür ist, dass es für die vollständige Entwicklung der Glutenstruktur erforderlich ist, den Teig ruhen zu lassen. Deshalb ist das durch Auswaschen mit der Hand erhaltene Ergebnis meistens höher als das durch mechanisches Auswaschen erhaltene, insbesondere im Fall von Weizen mit einem hohen Glutengehalt. Daher sollte im Untersuchungsbericht stets das angewendete Verfahren angegeben werden.