

DIN EN ISO 24223

ICS 67.100.30

**Käse –
Leitfaden zur Probenvorbereitung für die physikalische und chemische
Prüfung (ISO 24223:2021);
Deutsche Fassung EN ISO 24223:2021**

Cheese –

Guidance on sample preparation for physical and chemical testing (ISO 24223:2021);
German version EN ISO 24223:2021

Fromage –

Lignes directrices pour la préparation des échantillons en vue des essais physiques et
chimiques (ISO 24223:2021);
Version allemande EN ISO 24223:2021

Gesamtumfang 17 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 24223:2021) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 302 „Milch und Milcherzeugnisse — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ erarbeitet, dessen Sekretariat NEN (Niederlande) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-05-13 AA „Milch und Milcherzeugnisse — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ 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 707	siehe DIN EN ISO 707
ISO 1735	siehe DIN EN ISO 1735
ISO 1854	siehe DIN EN ISO 1854
ISO 5534	siehe DIN EN ISO 5534
ISO 5943	siehe DIN EN ISO 5943
ISO 8968-1	siehe DIN EN ISO 8968-1
ISO 9233-1	siehe DIN EN ISO 9233-1
ISO 9233-2	siehe DIN EN ISO 9233-2
ISO 11816-2	siehe DIN EN ISO 11816-2
ISO 14673-1	siehe DIN EN ISO 14673-1
ISO 14673-2	siehe DIN EN ISO 14673-2
ISO 14673-3	siehe DIN EN ISO 14673-3
ISO 20541	siehe DIN EN ISO 20541

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

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 707, *Milch und Milcherzeugnisse — Leitfaden zur Probenahme (ISO 707)*

DIN EN ISO 1735, *Käse und Schmelzkäse — Bestimmung des Fettgehaltes — Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1735)*

DIN EN ISO 1854, *Molkenkäse — Bestimmung des Fettgehaltes — Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1854)*

DIN EN ISO 5534, *Käse und Schmelzkäse — Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534)*

DIN EN ISO 5943, *Käse und Schmelzkäse — Bestimmung des Chloridgehaltes — Potentiometrisches Titrationsverfahren (ISO 5943)*

DIN EN ISO 8968-1, *Milch und Milcherzeugnisse — Bestimmung des Stickstoffgehaltes — Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1)*

DIN EN ISO 9233-1, *Käse, Käserinde und Schmelzkäse — Bestimmung des Natamycingehaltes — Teil 1: Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren für Käserinde (ISO 9233-1)*

DIN EN ISO 9233-2, *Käse, Käserinde und Schmelzkäse — Bestimmung des Natamycingehaltes — Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse (ISO 9233-2)*

DIN EN ISO 11816-2, *Milch und Milchprodukte — Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase — Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (ISO 11816-2)*

DIN EN ISO 14673-1, *Milch und Milchprodukte — Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes — Teil 1: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie (ISO 14673-1)*

DIN EN ISO 14673-2, *Milch und Milchprodukte — Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes — Teil 2: Verfahren mit segmentierter Fließanalyse (Routineverfahren) (ISO 14673-2)*

DIN EN ISO 14673-3, *Milch und Milchprodukte — Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes — Teil 3: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse (Routineverfahren) (ISO 14673-3)*

DIN EN ISO 20541, *Milch und Milcherzeugnisse — Bestimmung des Nitratgehaltes — Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülaborptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion (ISO 20541)*

— Leerseite —

Deutsche Fassung

Käse —
Leitfaden zur Probenvorbereitung für die physikalische und
chemische Prüfung (ISO 24223:2021)

Cheese —
Guidance on sample preparation for physical and
chemical testing (ISO 24223:2021)

Fromage —
Lignes directrices pour la préparation des échantillons
en vue des essais physiques et chimiques
(ISO 24223:2021)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 13. Dezember 2021 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	3
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Geräte und Hilfsmittel	7
5 Probeneingang	8
6 Durchführung	8
6.1 Allgemeines	8
6.2 Vorausgehende käsespezifische Vorbereitung	8
6.2.1 In einer Flüssigkeit verpackter und gelagerter Käse (z. B. Mozzarella mit hohem Feuchtegehalt in Aufgussflüssigkeit, Käse in Salzlake, Käse in Öl)	8
6.2.2 Blauschimmelkäse (z. B. Stilton, Gorgonzola, Roquefort)	8
6.2.3 Käse mit eingeschlossenen Zutaten (z. B. Kräuter, Gewürze, würzende Zutaten, Oliven und Nüsse)	9
6.2.4 Frischkäse (z. B. Hüttenkäse, Quark, Rahmkäse)	9
6.3 Entfernen von Teilen, die nicht Ziel der nachfolgenden Analyse sind	9
6.4 Entfernen des nicht essbaren äußeren Teils	9
6.5 Schneiden	9
6.6 Zerkleinern oder Mischen	10
6.7 Abschließende Vorbereitungsschritte vor der Analyse oder Lagerung	11
7 Untersuchungsbericht	11
Literaturhinweise	12