

	Tierische und pflanzliche Fette und Öle Bestimmung des Schmelzpunktes in offenen Kapillarröhrchen (ISO 6321:2002) Deutsche Fassung EN ISO 6321:2002	DIN EN ISO 6321
--	---	---

ICS 67.200.10

Animal and vegetable fats and oils — Determination of melting point
in open capillary tubes (slip point) (ISO 6321:2002);
German version EN ISO 6321:2002

Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination du point
de fusion en tube capillaire ouvert (ISO 6321:2002);
Version allemande EN ISO 6321:2002

Die Europäische Norm EN ISO 6321:2002 hat den Status einer Deutschen Norm.

Nationales Vorwort

Diese Europäische Norm enthält die Internationale Norm ISO 6321, die vom ISO/TC 34 „Landwirtschaftliche Lebensmittelerzeugnisse“, Unterkomitee SC 11 „Tierische und pflanzliche Fette und Öle“, erarbeitet wurde.

Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich des CEN/TC 307 (Sekretariat: Frankreich) über den Arbeitsausschuss „Fette, Öle und Ölsamen“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wahrgenommen.

Für die im Inhalt zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 661	siehe DIN EN ISO 661
ISO 5555	siehe DIN EN ISO 5555
ISO 5725	siehe DIN ISO 5725
ISO 5725-1	siehe DIN ISO 5725-1
ISO 5725-2	siehe E DIN ISO 5725-2

Fortsetzung Seite 2
und 14 Seiten EN

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)
im DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 661, *Tierische und pflanzliche Fette und Öle — Vorbereitung der Untersuchungsprobe (ISO 661:1989); Deutsche Fassung EN ISO 661:1995.*

DIN EN ISO 5555, *Tierische und pflanzliche Fette und Öle — Probenahme (ISO 5555:2001); Deutsche Fassung EN ISO 5555:2002.*

DIN ISO 5725, *Präzision von Messverfahren — Ermittlung der Wiederhol- und Vergleichpräzision von festgelegten Messverfahren durch Ringversuche; Identisch mit ISO 5725 Ausgabe 1986¹⁾.*

DIN ISO 5725-1, *Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision) von Messverfahren und Messergebnissen — Teil 1: Allgemeine Grundlagen und Begriffe (ISO 5725-1:1994).*

E DIN ISO 5725-2, *Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision) von Messverfahren und Messergebnissen — Teil 2: Grundlegende Methode für die Ermittlung der Wiederhol- und Vergleichspräzision eines vereinheitlichten Messverfahrens (ISO 5725-2:1994).*

1) Jetzt zurückgezogen.

Deutsche Fassung

Tierische und pflanzliche Fette und Öle — Bestimmung des
Schmelzpunktes in offenen Kapillarröhrchen (ISO 6321:2002)

Animal and vegetable fats and oils — Determination of
melting point in open capillary tubes (slip point)
(ISO 6321:2002)

Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination
du point de fusion en tube capillaire ouvert
(ISO 6321:2002)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 14. Dezember 2001 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 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, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweden, Schweiz, Spanien, der Tschechischen Republik und dem Vereinigten Königreich.



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
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	3
3 Begriff	4
4 Kurzbeschreibung	4
5 Geräte	4
6 Probenahme	6
7 Vorbereitung der Untersuchungsprobe	6
8 Durchführung	7
9 Auswertung	8
10 Präzision	8
11 Untersuchungsbericht	8
Anhang A (normativ) Verfahren für Palmölproben	9
Anhang B (informativ) Ringversuchsergebnisse	10
Anhang ZA (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen	14

Vorwort

Der Text der Internationalen Norm vom Technischen Komitee ISO/TC 34 Agricultural food products der International Organization for Standardization (ISO) wurde als Europäische Norm durch das Technische Komitee CEN/TC 307 Ölsamen, tierische und pflanzliche Fette und Öle und deren Nebenprodukte — Probenahme- und Untersuchungsverfahren übernommen, dessen Sekretariat von AFNOR gehalten wird.

Dieses Europäische Dokument muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis August 2002, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis August 2002 zurückgezogen werden.

Entsprechend der CEN/CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweden, Schweiz, Spanien, die Tschechische Republik und das Vereinigte Königreich.

Anerkennungsnotiz

Der Text der Internationalen Norm ISO 6321:2002 wurde von CEN als Europäische Norm ohne irgendeine Änderung genehmigt.

ANMERKUNG Die normativen Verweisungen auf Internationale Normen sind im Anhang ZA (normativ) aufgeführt.

1 Anwendungsbereich

Diese Internationale Norm legt zwei Verfahren zur Bestimmung des Schmelzpunktes von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (im Folgenden als Fette bezeichnet) in offenen Kapillarröhrchen fest, allgemein bekannt als Steigschmelzpunkt.

- Verfahren A ist nur auf tierische und pflanzliche Fette anwendbar, die bei Umgebungstemperatur fest sind und keine ausgeprägte Polymorphie zeigen.
- Verfahren B ist auf alle tierischen und pflanzlichen Fette anwendbar, die bei Umgebungstemperatur fest sind, und es ist auf Fette mit unbekanntem polymorphem Verhalten anwendbar.

Ein Verfahren zur Bestimmung des Schmelzpunktes von Palmölproben wird in Anhang A angegeben.

ANMERKUNG 1 Wenn Verfahren A auf Fette mit ausgeprägter Polymorphie angewendet wird, werden abweichende und weniger befriedigende Ergebnisse als mit Verfahren B erhalten.

ANMERKUNG 2 Fette mit ausgeprägter Polymorphie sind hauptsächlich Kakaobutter und Fette, die merkliche Mengen an 2-ungesättigten, 1,3-gesättigten Triacylglycerinen enthalten.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden normativen Dokumente enthalten Festlegungen, die durch Verweisungen in diesem Text Bestandteil der vorliegenden Internationalen Norm sind. Bei datierten Verweisungen gelten spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikation nicht. Anwender dieser Internationalen Norm werden jedoch gebeten, die Möglichkeit zu prüfen, ob die jeweils neuesten Ausgaben der nachstehend angegebenen normativen Dokumente anzuwenden sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen normativen Dokuments. Mitglieder von ISO und IEC führen Verzeichnisse der gültigen Internationalen Normen.

ISO 661:1989, *Animal and vegetable fats and oils – Preparation of test sample*.