

DIN EN ISO 6887-5



ICS 07.100.30

Ersatz für
DIN EN ISO 6887-5:2011-01

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette –
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von
Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische
Untersuchungen –
Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und
Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2020);
Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2020**

Microbiology of the food chain –
Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological
examination –
Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products (ISO 6887-5:2020);
German version EN ISO 6887-5:2020

Microbiologie de la chaîne alimentaire –
Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de
l'examen microbiologique –
Partie 5: Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers
(ISO 6887-5:2020);
Version allemande EN ISO 6887-5:2020

Gesamtumfang 20 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 6887-5:2020) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 463 „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-01-06 AA „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ 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 6887-1	siehe	DIN EN ISO 6887-1
ISO 6887-2	siehe	DIN EN ISO 6887-2
ISO 6887-3	siehe	DIN EN ISO 6887-3
ISO 6887-4	siehe	DIN EN ISO 6887-4
ISO 7218	siehe	DIN EN ISO 7218
ISO 11133	siehe	DIN EN ISO 11133

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 6887-5:2011-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Verweisungen auf Teil 1 dieser Normenreihe aufgenommen;
- b) redaktionelle und technische Anpassung an die Teile 1 bis 4 dieser Normenreihe.

Frühere Ausgaben

DIN 10191-1: 1979-06, 1986-10
DIN 10191-2: 1979-06, 1986-10
DIN 10191-3: 1979-06, 1986-10
DIN 10191-4: 1979-06, 1986-10
DIN 10191-5: 1980-01, 1985-07
DIN EN ISO 8261: 2001-10
DIN EN ISO 6887-5: 2011-01

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

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

DIN EN ISO 6887-1, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen*

DIN EN ISO 6887-2, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen*

DIN EN ISO 6887-3, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen*

DIN EN ISO 6887-4, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen*

DIN EN ISO 7218, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen*

DIN EN ISO 11133, *Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser — Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien*

— Leerseite —

Deutsche Fassung

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette —
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung
von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen
für mikrobiologische Untersuchungen —
Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch
und Milcherzeugnissen
(ISO 6887-5:2020)**

Microbiology of the food chain —
Preparation of test samples, initial suspension and
decimal dilutions for microbiological examination —
Part 5: Specific rules for the preparation of milk and
milk products
(ISO 6887-5:2020)

Microbiologie de la chaîne alimentaire —
Préparation des échantillons, de la suspension
mère et des dilutions décimales en vue
de l'examen microbiologique —
Partie 5: Règles spécifiques pour la préparation
du lait et des produits laitiers
(ISO 6887-5:2020)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 19. April 2020 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	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung	6
5 Verdünnungsmittel	6
5.1 Liste der Verdünnungsmittel	6
5.2 Verteilen und Sterilisieren der Verdünnungsmittel	9
5.3 Leistungsprüfung von Verdünnungsmitteln	10
6 Geräte	10
7 Probenahme	10
8 Allgemeine Verfahren	10
8.1 Allgemeines	10
8.2 Gefrorene Produkte	11
8.3 Harte und trockene Produkte	11
8.4 Flüssige und nicht viskose Produkte	11
8.5 Mehrkomponentenprodukte	11
8.6 Säurehaltige Produkte	11
8.7 Stark fetthaltige Lebensmittel (Fettgehalt > 20 % des Massenanteils)	11
9 Spezifische Verfahren	11
9.1 Milch und flüssige Milcherzeugnisse	11
9.2 Milchpulver, Süßmolkenpulver, Sauermolkenpulver, Buttermilchpulver und Lactose	11
9.3 Käse und Käseerzeugnisse	12
9.4 Säure- und Milchsäurecasein, Labcasein und Caseinat	12
9.4.1 Allgemeiner Fall	12
9.4.2 Besonderer Fall: Labcasein	13
9.5 Butter	13
9.6 Speiseeis auf Milchbasis	14
9.7 Creme, Süßspeisen und Süßrahm (pH-Wert > 5)	14
9.8 Sauermilch, Joghurt, probiotische Milcherzeugnisse und Sauerrahm auf Milchbasis (pH-Wert < 5)	14
9.9 Säuglings- und Kleinkindernahrungspulver auf Milchbasis mit oder ohne Probiotika	14
10 Weitere Dezimalverdünnungen	15
Literaturhinweise	16