

DIN EN ISO 8442-5

ICS 67.250; 97.040.60

**Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln –
Schneidwaren und Tafelgeräte –
Teil 5: Festlegung der Schneidfähigkeit und Prüfung der
Kantenbeständigkeit (ISO 8442-5:2004);
Deutsche Fassung EN ISO 8442-5:2004**

Materials and articles in contact with foodstuffs –
Cutlery and table holloware –
Part 5: Specification for sharpness and edge retention test of cutlery (ISO 8442-5:2004);
German version EN ISO 8442-5:2004

Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires –
Coutellerie et orfèvrerie de table –
Partie 5: Spécification du tranchant et essai de conservation du tranchant
(ISO 8442-5:2004);
Version allemande EN ISO 8442-5:2004

Gesamtumfang 18 Seiten

Normenausschuss Eisen-, Blech- und Metallwaren (NAEBM) im DIN

Beginn der Gültigkeit

Diese Norm gilt ab 1. April 2005.

Nationales Vorwort

Diese Europäische Norm wurde vom CEN/TC 194 „Bedarfsgegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln“ (Sekretariat: Vereinigtes Königreich) in Zusammenarbeit mit dem ISO/TC 186 „Cutlery and table and decorative metall hollow-ware“ erarbeitet.

Die deutschen Interessen sind vom nationalen Spiegelgremium CEN/TC 194/WG 4 „Schneidwaren“ im Normenausschuss Eisen-, Blech- und Metallwaren (NAEBM) wahrgenommen worden, der auch die Deutsche Fassung erstellt hat.

Bitte beachten Sie, dass die Grenزابweichungen im Abschnitt 7, 1. Absatz, analog zu 3.2, d. h. positiv oder negativ, nicht beides, zu verstehen sind.

Deutsche Fassung

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
Schneidwaren und Tafelgeräte - Teil 5: Festlegung der
Schneidfähigkeit und Prüfung der Kantenbeständigkeit
(ISO 8442-5:2004)

Materials and articles in contact with foodstuffs - Cutlery
and table holloware - Part 5: Specification for sharpness
and edge retention test of cutlery (ISO 8442-5:2004)

Matériaux et objets en contact avec les denrées
alimentaires - Coutellerie et orfèvrerie de table - Partie 5:
Spécification du tranchant et essai de conservation du
tranchant (ISO 8442-5:2004)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 10. Oktober 2002 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, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, 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
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Begriffe.....	4
3 Prüfverfahren.....	6
4 Kurzbeschreibung.....	7
5 Prüfmittel.....	7
6 Vorrichtung.....	9
7 Prüfablauf.....	11
8 Darstellung der Ergebnisse	12
Anhang A (normativ) Kalibrierung der Vorrichtung für die Schneidprüfung.....	14

Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 8442-5:2004) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 194 „Bedarfsgegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln“, dessen Sekretariat vom BSI gehalten wird, in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee ISO/TC 186 „Cutlery and table and decorative metal hollow-ware“ erarbeitet.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis Juni 2005, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Juni 2005 zurückgezogen werden.

Der Anhang A ist normativ.

EN ISO 8442 besteht aus folgenden Teilen:

- Teil 1: *Anforderungen für Schneidwaren zur Zubereitung von Speisen*
- Teil 2: *Anforderungen für versilberte und nichtrostende Essbestecke*
- Teil 3: *Anforderungen für versilberte Tafelgeräte und dekorative Hohlwaren*
- Teil 4: *Anforderungen für vergoldete Bestecke*
- Teil 5: *Festlegung der Schneidfähigkeit und Prüfung der Kantenbeständigkeit*
- Teil 6: *Lackierte, leicht versilberte Tafelgeräte*
- Teil 7: *Anforderungen für Essbestecke aus Silber, anderen Edelmetallen und deren Legierungen*
- Teil 8: *Anforderungen an echtsilberne Tafelgeräte und dekorative Hohlwaren*

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

1 Anwendungsbereich

Diese Europäische Norm legt die Schneidfähigkeit und Schneidhaltigkeit von Messern fest, die für den beruflichen Gebrauch sowie für den Gebrauch im Haushalt zur Zubereitung von Nahrungsmitteln aller Art hergestellt werden und besonders für den Gebrauch mit der Hand bestimmt sind.

Geräte mit motorisch angetriebener Klinge jeglicher Art sind ausgeschlossen.

Im Allgemeinen werden diese Messertypen mit Klingen, die eine glatte Schneide, oder Schneiden, die besondere Merkmale zur Verbesserung oder Optimierung der Schneidleistung aufweisen, hergestellt.

Die folgenden zwei Typen von Messerklingen sind für die Schnittprüfung geeignet:

SchneideTyp A: Schneiden, die durch den Verwender nachgeschärft werden können, und Schneiden, deren Zahnabstand größer als 1 mm ist;

SchneideTyp B: Schneiden, die nicht zum Nachschärfen mit einem Wetzstahl vorgesehen sind.

Während diese Messer vorwiegend mit Klingen aus verschiedenen wärmebehandelten Stahlgüten hergestellt werden, wird die Prüfung von Messern einer anderen Bauart oder aus anderem Klingenmaterial nicht ausgeschlossen, vorausgesetzt, die Prüfkriterien werden erfüllt.

Der Grundsatz der Prüfung besteht darin, durch Vorwärts- und Rückwärtsbewegungen gegen einen Stapel eines synthetischen Prüfmittels unter kontrollierten Prüfbedingungen einen Schneidvorgang durch eine Messerklinge zu reproduzieren.

2 Begriffe

Für die Anwendung dieser Europäischen Norm gelten die folgenden Begriffe.

2.1

Schneidwaren

Bedarfsgegenstände zur Zubereitung und zum Servieren von Nahrungsmitteln, die eine Klinge mit Schneide haben

2.2

Mittellinie

Linie, die im Allgemeinen den Querschnitt der Klinge zweiteilt, der durch die Schneide und den Rücken der Klinge verläuft (siehe Bild 1)

BEISPIEL