

DIN ISO 16779

ICS 67.240

Ersatz für
DIN 10968:2003-12

**Sensorische Analyse –
Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) der Mindesthaltbarkeit von
Lebensmitteln (ISO 16779:2015)**

Sensory analysis –
Assessment (determination and verification) of the shelf life of foodstuffs (ISO 16779:2015)

Analyse sensorielle –
Évaluation (détermination et vérification) de la durée de conservation des produits
alimentaires (ISO 16779:2015)

Gesamtumfang 14 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Nationales Vorwort.....	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise	4
Vorwort	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	7
4 Durchführung.....	8
4.1 Allgemeines	8
4.2 Auswahl und Lagerung der Prüf- und Referenzmuster.....	8
4.2.1 Prüfmuster.....	8
4.2.2 Referenzmuster.....	9
4.2.3 Anzahl und Menge der erforderlichen Prüf- und Referenzmuster	9
4.3 Lagerungsbedingungen.....	9
4.3.1 Festgelegte Lagerungsbedingungen	9
4.3.2 Nicht festgelegte Lagerungsbedingungen.....	9
4.3.3 Lagerungsbedingungen zur Beschleunigung von Produktveränderungen	9
4.3.4 Beispiele für die Anwendung bei einem Reaktions-Geschwindigkeits-Temperatur (RGT)- Regelwert gleich 2	10
4.4 Aufstellung eines Probenplans.....	10
4.4.1 Festlegung des Ausgangspunktes	10
4.4.2 Festlegung der Prüfdauer	11
4.4.3 Prüfstufen.....	11
5 Prüfverfahren	12
5.1 Allgemeines	12
5.2 Diskriminierungsprüfungen	12
5.3 Beschreibende Prüfungen	12
5.4 Hedonische Prüfungen	12
5.5 Kombination der Prüfverfahren	12
6 Auswertung.....	13
7 Prüfbericht.....	13
Literaturhinweise.....	14

Nationales Vorwort

Das internationale Dokument ISO 16779:2015 ist unverändert in diese Norm übernommen worden. ISO 16779:2015 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food Products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich), Unterkomitee SC 12 „Sensory Analysis“ (Sekretariat: IRAM, Argentinien) erarbeitet.

Für die deutsche Mitarbeit ist Arbeitsausschuss NA 057-01-01 AA „Sensorik“ des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) verantwortlich.

Für die in diesem Dokument zitierten internationalen Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 4120	siehe DIN EN ISO 4120
ISO 5492	siehe DIN EN ISO 5492
ISO 5495	siehe DIN EN ISO 5495
ISO 8587	siehe DIN ISO 8587
ISO 8589	siehe DIN EN ISO 8589
ISO 10399	siehe DIN EN ISO 10399
ISO 11136	siehe DIN EN ISO 11136
ISO 13299	siehe DIN EN ISO 13299

Änderungen

Gegenüber DIN 10968:2003-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) der Text der Internationalen Norm ISO 16779:2015 wurde ohne Änderungen übernommen;
- b) der Begriff Aufbewahrungsbedingungen wurde in Lagerungsbedingungen geändert (en: storage conditions);
- c) für Produkte, deren Mindesthaltbarkeit vorher nicht bekannt ist, erfolgt die letzte Prüfung nach 125 % oder 150 % der veranschlagten Mindesthaltbarkeit (vorher maximal 125 %);
- d) für Produkte, die sich überwiegend während der ersten Hälfte des Lagerungszeitraumes verändern, wurden die Zwischenschritte auf 10 %, 25 %; 50 %; 75 % und 100 % geändert und eine weitere Prüfung bei 125 % festgelegt (vorher maximal 100 %);
- e) für Produkte, die sich überwiegend während der Schlussphase des Lagerungszeitraumes verändern, erfolgt die letzte Prüfung nach 125 % oder 150 % (vorher maximal 110 %);
- f) die Rangordnungsprüfung als Beispiel für ein mögliches Prüfverfahren (Unterschiedsprüfungen) wurde gestrichen;
- g) Beispiele für beschreibende Prüfungen (z. B. Profilprüfung) sind nicht mehr angegeben.

Frühere Ausgaben

DIN 10968: 2003-12

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 4120, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Dreiecksprüfung*

DIN EN ISO 5492, *Sensorische Analyse — Vokabular*

DIN EN ISO 5495, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Paarweise Vergleichsprüfung*

DIN EN ISO 8589, *Sensorische Analyse — Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen*

DIN EN ISO 10399, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Duo-Trio-Prüfung*

DIN EN ISO 11136, *Sensorische Analyse — Methodologie — Allgemeiner Leitfaden für die Durchführung hedonischer Prüfungen (Verbrauchertests) in einem kontrollierten Umfeld*

DIN EN ISO 13299, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils*

DIN ISO 8587, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Rangordnungsprüfung*

Vorwort

ISO (die Internationale Organisation für Normung) ist eine weltweite Vereinigung von Nationalen Normungsorganisationen (ISO-Mitgliedsorganisationen). Die Erstellung von Internationalen Normen wird normalerweise von ISO Technischen Komitees durchgeführt. Jede Mitgliedsorganisation, die Interesse an einem Thema hat, für welches ein Technisches Komitee gegründet wurde, hat das Recht, in diesem Komitee vertreten zu sein. Internationale Organisationen, staatlich und nicht-staatlich, in Liaison mit ISO, nehmen ebenfalls an der Arbeit teil. ISO arbeitet eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) bei allen elektrotechnischen Themen zusammen.

Die Verfahren, die bei der Entwicklung dieses Dokuments angewendet wurden und die für die weitere Pflege vorgesehen sind, werden in den ISO/IEC-Direktiven, Teil 1 beschrieben. Im Besonderen sollten die für die verschiedenen ISO-Dokumentenarten notwendigen Annahmekriterien beachtet werden. Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Direktiven, Teil 2 erarbeitet (siehe www.iso.org/directives).

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. ISO ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren. Details zu allen während der Entwicklung des Dokuments identifizierten Patentrechten finden sich in der Einleitung und/oder in der ISO-Liste der empfangenen Patenterklärungen (siehe www.iso.org/patents).

Jeder in diesem Dokument verwendete Handelsname wird als Information zum Nutzen der Anwender angegeben und stellt keine Anerkennung dar.

Eine Erläuterung der Bedeutung ISO-spezifischer Benennungen und Ausdrücke, die sich auf Konformitätsbewertung beziehen, sowie Informationen über die Beachtung der WTO-Grundsätze zu technischen Handelshemmnissen (TBT, en: Technical Barriers to Trade) durch ISO enthält der folgende Link: Foreword - Supplementary information.

Das für dieses Dokument verantwortliche Komitee ist ISO/TC 34, *Food products*, Unterkomitee SC 12, *Sensory analysis*.