

DIN ISO 22935-3

ICS 67.100.01; 67.240

**Milch und Milcherzeugnisse –
Sensorische Analyse –****Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf
Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe
(ISO 22935-3:2009)**

Milk and milk products –
Sensory analysis –

Part 3: Guidance on a method for evaluation of compliance with product specifications for
sensory properties by scoring (ISO 22935-3:2009)

Lait et produits laitiers –
Analyse sensorielle –

Partie 3: Lignes directrices pour une méthode d'évaluation de la conformité aux
spécifications de produit pour les propriétés sensorielles par notation (ISO 22935-3:2009)

Gesamtumfang 12 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Inhalt	Seite
Nationales Vorwort	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise.....	4
Einleitung.....	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung	7
5 Allgemeine Prüfanforderungen	7
6 Prüfeinrichtung	8
7 Probenahme	8
8 Vorbereitung der Prüfproben	9
9 Verfahren	9
10 Präzision	10
11 Prüfbericht.....	11
Literaturhinweise	12

Nationales Vorwort

Das internationale Dokument ISO 22935-3:2009 ist unverändert in diese Norm übernommen worden. Es wurde vom ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich), Unterkomitee SC 5 „Milk and milk products“ (Sekretariat: NEN, Niederlande) und der „International Dairy Federation (IDF)“ erarbeitet und von der ISO und der IDF gemeinschaftlich veröffentlicht.

Der Arbeitsausschuss NA 057-05-13 AA „Milch und Milcherzeugnisse — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN beschloss die Übernahme in das Deutsche Normenwerk.

Der Begriff „Flavour“ ersetzt und erweitert den Begriff „Geschmack“, der bisher in der Milchwirtschaft Verwendung fand.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Texte dieses Dokuments Patentrechte berühren können. Das DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Für die in diesem Dokument zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 707	siehe	DIN EN ISO 707
ISO 5492	siehe	DIN EN ISO 5492
ISO 5725-1	siehe	DIN ISO 5725-1
ISO 5725-2	siehe	DIN ISO 5725-2
ISO 8586-2	siehe	DIN EN ISO 8586-2
ISO 8589	siehe	DIN EN ISO 8589
ISO 13299	siehe	DIN EN ISO 13299
ISO/IEC 17025	siehe	DIN EN ISO/IEC 17025

DIN ISO 22935 *Milch und Milcherzeugnisse — Sensorische Analyse* besteht aus:

- *Teil 1: Allgemeiner Leitfaden für die Rekrutierung, Auswahl, Schulung und das Monitoring von Prüfpersonen*
- *Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung*
- *Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe*

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

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

DIN EN ISO 5492, *Sensorische Analyse — Vokabular*

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

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

DIN EN ISO 8586-2, *Sensorische Analyse — Allgemeiner Leitfaden für die Auswahl, Schulung und Überprüfung von Prüfpersonen — Teil 2: Sensoriker*

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

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

DIN EN ISO/IEC 17025, *Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien*