

ICS 67.020; 67.120.10

Lebensmittelhygiene – Hilfsuntersuchungen bei Fleisch und Fleischerzeugnissen

Food hygiene –
Supplementary inspection of meat and meat products

Hygiène alimentaire –
Inspection supplétive pour viande et produits de boucherie

Zur Erstellung einer DIN SPEC können verschiedene Verfahrensweisen herangezogen werden:
Das vorliegende Dokument wurde nach den Verfahrensregeln einer Vornorm erstellt.

Gesamtumfang 9 Seiten

Inhalt

	Seite
Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe.....	4
4 Verfahren 1 „Nachweis nicht ausreichender Erhitzung“	5
4.1 Kurzbeschreibung	5
4.2 Geräte und Hilfsmittel.....	5
4.3 Durchführung	5
4.3.1 Extraktion.....	5
4.3.2 Erhitzung.....	5
4.4 Auswertung	5
5 Verfahren 2 „Fäulnisprobe“	6
5.1 Kurzbeschreibung	6
5.2 Chemikalien	6
5.3 Geräte und Hilfsmittel.....	6
5.4 Durchführung	6
5.5 Auswertung	6
6 Verfahren 3 „Schnellnachweis von Nitrit mit Griess-Ilosvays Reagenz“	7
6.1 Kurzbeschreibung	7
6.2 Chemikalien	7
6.3 Geräte und Hilfsmittel.....	7
6.4 Durchführung	8
6.5 Auswertung	8
7 Untersuchungsbericht.....	8
Literaturhinweise	9

Vorwort

Diese Vornorm wurde vom Arbeitsausschuss NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis NA 057-02-01-26 AK „Erhitzungsnachweis/Fäulnisprobe“ im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

Eine DIN SPEC nach dem Vornorm-Verfahren ist das Ergebnis einer Normungsarbeit, das wegen bestimmter Vorbehalte zum Inhalt oder wegen des gegenüber einer Norm abweichenden Aufstellungsverfahrens vom DIN noch nicht als Norm herausgegeben wird.

Zur vorliegenden DIN SPEC wurde kein Entwurf veröffentlicht.

Erfahrungen mit dieser DIN SPEC sind erbeten

- vorzugsweise als Datei per E-Mail an nal@din.de in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter <http://www.din.de/stellungnahme> abgerufen werden;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V., 10772 Berlin.