

DIN/TS 10224



ICS 07.100.30

Ersatz für
DIN V 10224:2010-05**Leitfaden für empfohlene mikrobiologische Prüfverfahren für Gewürze
und würzende Zutaten**

Guidance for recommended microbiological test methods for spices and condiments

Guide pour des méthodes d'essai microbiologiques recommandées pour des épices et des
aromates

Gesamtumfang 11 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	7
4 Probenvorbereitung	7
5 Empfohlene Nachweis- und Bestimmungsverfahren	7
Literaturhinweise	11

Tabellen

Tabelle 1 — Übersicht empfohlener Verfahren zur Bestimmung von Keimen/Keimarten in Gewürzen und würzenden Zutaten	8
---	---

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Arbeitsausschuss NA 057-05-07 AA „Gewürze und würzende Zutaten“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

Technische Spezifikationen sind nicht Bestandteil des Deutschen Normenwerks.

Zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Technischen Spezifikation gab es keine bereits bestehende Norm, in der ein Leitfaden für empfohlene mikrobiologische Prüfverfahren für Gewürze und würzende Zutaten aufgeführt ist, auf welche verwiesen werden konnte.

Eine Technische Spezifikation ist das Ergebnis einer Normungsarbeit, das wegen bestimmter Vorbehalte zum Inhalt oder wegen des gegenüber einer Norm abweichenden Aufstellungsverfahrens von DIN noch nicht als Norm herausgegeben wird.

Zur vorliegenden Technischen Spezifikation wurde kein Entwurf veröffentlicht.

Erfahrungen mit dieser Technischen Spezifikation 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 DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin).

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

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 V 10224:2010-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Aktualisierung der normativen Verweisungen;
- b) Aktualisierung der Angaben zur Aeroben Koloniekeimzahl, zu Hefen und Schimmel und zu *Bacillus cereus* in Tabelle 1;
- c) Aktualisierung des Literaturverzeichnisses.

Frühere Ausgaben

DIN V 10224: 2010-05

Einleitung

Dieses Dokument gibt eine Übersicht von Verfahren zum Nachweis und zur Bestimmung von Mikroorganismen, die bei der Prüfung von Gewürzen und würzenden Zutaten empfohlen werden. Die aufgeführten Mikroorganismen legen kein Untersuchungsspektrum fest.

Es wurden repräsentative Mikroorganismen gewählt, für die von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) empfohlene Richt- und Warnwerte existieren oder die gleichzeitig im Rahmen von Anforderungen der Industrie und/oder des Handels relevant sind.

Bei der Auswahl der empfohlenen Prüfverfahren wurden, soweit möglich, Internationale Normen berücksichtigt und die Vergleichbarkeit zu nationalen Normen und Untersuchungsverfahren geprüft. Horizontale Verfahren gelten für eine Vielzahl von Lebensmitteln und sind nicht unbedingt bis ins Einzelne für alle Produkte geeignet. Aus diesem Grund wurden für Gewürze und würzende Zutaten zu den „empfohlenen Verfahren“ auch wesentliche Modifikationen und „vergleichbare Verfahren“ mit deren Modifikationen in die Tabelle 1 aufgenommen. Wo angegeben, muss sowohl die Vergleichbarkeit der Modifikation mit dem empfohlenen Verfahren als auch die Vergleichbarkeit der „vergleichbaren Verfahren“ und deren Modifikationen mit dem „empfohlenen Verfahren“ in Laboruntersuchungen überprüft werden. Dafür ist ein Zeitraum von drei Jahren (Laufzeit der Technischen Spezifikation) vorgesehen.