

DIN V 10224

DIN

ICS 07.100.30

Vornorm**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

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

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

Vorwort

Diese Vornorm wurde vom NA 057-05-07 AA „Gewürze und würzende Zutaten“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

Zum Zeitpunkt der Erstellung der Vornorm 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 Vornorm 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 Vornorm wurde kein Entwurf veröffentlicht.

Erfahrungen mit dieser Vornorm 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, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin).

Einleitung

Diese Vornorm 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, so weit 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 Vornorm) vorgesehen.