

DIN 10161

ICS 07.100.30

Einsprüche bis 2016-07-18
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 10161-2:1984-02

Entwurf

Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen – Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C – Tropfplattenverfahren

Microbiological analysis of meat and meat products –
Aerobic count at 30 °C –
Drop plating method

Analyse microbiologique de la viande et des produits à base de viande –
Dénombrement des germes aérobies à 30 °C –
Méthode des plaques de gouttes

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2016-03-18 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfes besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 10 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
3.1 aerobe Mikroorganismen	4
3.2 aerobe Keimzahl	4
4 Kurzbeschreibung	4
5 Bezeichnung	5
6 Chemikalien und Nährboden	5
6.1 Allgemeines	5
6.2 Nährmedium.....	5
6.3 Verdünnungslösungen.....	6
6.4 Leistungsprüfung zur Qualitätssicherung der Nährmedien.....	6
7 Geräte.....	7
7.1 Allgemeines	7
8 Probenahme	7
9 Durchführung.....	7
9.1 Vorbereitung der Verdünnungsröhrchen und -kolben.....	7
9.2 Vorbereitung der Probe	8
9.3 Herstellung der Erstverdünnung.....	8
9.4 Herstellung weiterer Dezimalverdünnungen.....	8
9.5 Beimpfung.....	8
9.6 Bebrütung.....	8
10 Auswertung.....	8
10.1 Zählen der Kolonien	8
10.2 Berechnung der Keimzahl	8
11 Untersuchungsbericht.....	10

Vorwort

Diese Norm wurde vom DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitsausschuss NA 057-01-06-AA „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“ erarbeitet.

Änderungen

Gegenüber DIN 10161-2:1984-02 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Umbenennung in DIN 10161, weil DIN 10161-1:1984-02 zurückgezogen wurde;
- b) Aufnahme von Abschnitt 2 „Normative Verweisungen“;
- c) Aufnahme von Abschnitt 3 „Begriffe“;
- d) Aufnahme des neuen Abschnitts 6.3 „Leistungsprüfung zur Qualitätssicherung der Nährmedien“;
- e) technische und redaktionelle Überarbeitung sowie Ergänzungen zwecks Anpassung an die derzeit gültigen Gestaltungsregeln.