

DIN 10186



ICS 07.100.30; 67.100.10

Einsprüche bis 2021-10-25
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 10186:2005-10

Entwurf**Mikrobiologische Milchuntersuchung –
Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen –
Referenzverfahren**

Microbiological analysis of milk –
Enumeration of yeasts and moulds –
Reference method

Analyse microbiologique du lait –
Dénombrement des levures et des moisissures –
Méthode de référence

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2021-06-25 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

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

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe 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/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe 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 oder Saatwinkler Damm 42/43, 13627 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 11 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Kurzbeschreibung	4
5 Nährboden und Reagenzien	5
6 Geräte und Hilfsmittel	7
7 Probenahme	8
8 Durchführung	8
8.1 Vorbereitung der Probe (Anschüttelung)	8
8.2 Herstellen der Verdünnungen	8
8.3 Beimpfung	8
8.4 Bebrüten	8
9 Auswertung	8
9.1 Zählen der Kolonien	8
9.2 Berechnung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen	8
10 Untersuchungsbericht	10
Literaturhinweise	11

Tabellen

Tabelle 1 — Leistungskriterien von Hefeextrakt-Glucose-Chloramphenicol-Agar	6
Tabelle 2 — Leistungskriterien der Verdünnungsmittel	7

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Arbeitsausschuss NA 057-05-13 AA „Milch und Milcherzeugnisse – Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

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 10186:2005-10 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Abschnitt 2 „Normative Verweisungen“ wurde aktualisiert;
- b) der Unterabschnitt 5.5 „Leistungsprüfung zur Qualitätssicherung der Nährmedien“ wurde aufgenommen;
- c) das Dokument wurde technisch und redaktionell überarbeitet.

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument legt ein Referenzverfahren zur Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen unter Verwendung eines festen Nährbodens mit dem Gussplattenverfahren fest.

Das Verfahren ist anwendbar bei Milch und Milcherzeugnissen, sowie Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

DIN EN ISO 6887-1, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen*

DIN EN ISO 6887-5, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen*

DIN EN ISO 7218, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen*

DIN EN ISO 11133, *Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser — Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

DIN und DKE stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

— DIN-TERMinologieportal: verfügbar unter <https://www.din.de/go/din-term>

— DKE-IEV: verfügbar unter <http://www.dke.de/DKE-IEV>

3.1

Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen

Anzahl koloniebildender Einheiten, die unter den in diesem Dokument festgelegten Bedingungen makroskopisch zählbare Kolonien bilden

4 Kurzbeschreibung

Von der flüssigen oder in flüssigen Zustand versetzten Untersuchungsprobe werden dezimale Verdünnungen hergestellt, in Hefeextrakt-Glucose-Chloramphenicol-Agar vermischt und nach Erstarren vier Tage bei 25 °C bebrütet. Aus der Anzahl der auf dem Nährboden gewachsenen Kolonien wird die Anzahl der koloniebildenden Hefen und Schimmelpilze je Milliliter oder Gramm der Probe berechnet.