

DIN EN ISO 17715



ICS 67.060

Einsprüche bis 2014-09-18

Entwurf

**Weizenmehl (*Triticum aestivum* L.) –
Messung der Stärkebeschädigung mittels amperometrischer Methode
(ISO 17715:2013);
Deutsche Fassung FprEN ISO 17715:2014**

Flour from wheat (*Triticum aestivum* L.) –
Amperometric method for starch damage measurement (ISO 17715:2013);
German version FprEN ISO 17715:2014

Farine de blé tendre (*Triticum aestivum* L.) –
Méthode ampérométrique pour le mesurage de l'endommagement de l'amidon
(ISO 17715:2013);
Version allemande FprEN ISO 17715:2014

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2014-07-18 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 Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN, 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 19 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält unverändert die Internationale Norm ISO 17715:2013, die vom Unterkomitee SC 4 „Cereals and pulses“ (Sekretariat: SAC, China) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) erarbeitet wurde. Auf Grund des Beschlusses des CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“ wird ISO 17715:2013 hiermit zum einstufigen Annahmeverfahren (UAP) vorgelegt.

Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich des CEN/TC 338 über den Arbeitsausschuss NA 057-05-06 AA „Getreide und Getreideerzeugnisse“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wahrgenommen.

Weizenmehl (*Triticum aestivum* L.) — Messung der Stärkebeschädigung mittels amperometrischer Methode (ISO 17715:2013)

Farine de blé tendre (Triticum aestivum L.) — Méthode ampérométrique pour le mesurage de l'endommagement de l'amidon (ISO 17715:2013)

Flour from wheat (Triticum aestivum L.) — Amperometric method for starch damage measurement (ISO 17715:2013)

ICS:

Deskriptoren

Dokument-Typ: Europäische Norm
Dokument-Untertyp:
Dokument-Stage: einstufiges Annahmeverfahren
Dokument-Sprache: D

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	5
2 Begriffe	5
3 Kurzbeschreibung	5
4 Reagenzien	5
5 Geräte.....	6
6 Probenahme	6
7 Durchführung	6
7.1 Einwägen der Reagenz und Verdünnung.....	6
7.2 Einwägen der Probe	6
7.3 Untersuchung.....	7
7.4 Reinigung	7
7.5 Anzahl der Bestimmungen	7
8 Auswertung	7
9 Präzision	7
9.1 Ringversuche	7
9.2 Wiederholgrenzen, r	8
9.3 Vergleichsgrenzen, R	8
9.4 Kritische Differenz, d_C	8
9.5 Unsicherheit, u	9
10 Untersuchungsbericht	9
Anhang A (informativ) Daten der Ringversuche mit Weizenmehl	10
Literaturhinweise	17

Vorwort

Der Text von ISO 17715:2013 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“, Unterausschuss SC 4 „Cereals and pulses“ der Internationalen Organisation für Normung (ISO) erarbeitet und als FprEN ISO 17715:2014 durch das Technische Komitee CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“ übernommen, dessen Sekretariat vom AFNOR gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zum einstufigen Annahmeverfahren vorgelegt.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO 17715:2013 wurde vom CEN als FprEN ISO 17715:2014 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

Einleitung

Der Gehalt an beschädigter Stärke ist ein wesentlicher Parameter der Mehlqualität, da er direkt die Wasseraufnahmekapazität des Mehls beeinflusst. Deshalb wird dieser Parameter in der Agrar- und Nahrungsmittelindustrie angewendet.

In der Vergangenheit beruhte eine Anzahl von Verfahren auf verschiedenen Prinzipien, die zur Abschätzung dieses Gehaltes an beschädigter Stärke entwickelt wurden; jedoch ist der Vergleich der Ergebnisse infolge der angewendeten unterschiedlichen Prinzipien und Maßeinheiten schwierig.

Ein Laborgerät wird der Bestimmung des Gehaltes an beschädigter Stärke fest zugeordnet, das ein amperometrisches Verfahren anwendet sowie eine Auswahl von Maßeinheiten entsprechend der individuellen Referenzen ermöglicht.