

DIN EN ISO 22630

ICS 67.200.20

Einsprüche bis 2015-07-08
Vorgesehen als Ersatz für
DIN EN ISO 734-2:2010-08

Entwurf

**Ölsamenschrote –
Bestimmung des Ölgehaltes –
Schnellextraktionsverfahren (ISO/FDIS 22630:2014);
Deutsche und Englische Fassung FprEN ISO 22630:2015**

Oilseed meals –
Determination of oil content –
Rapid extraction method (ISO/FDIS 22630:2014);
German and English version FprEN ISO 22630:2015

Tourteaux de graines oléagineuses –
Détermination de la teneur en huile –
Méthode d'extraction rapide (ISO/FDIS 22630:2014);
Version allemande et anglaise FprEN ISO 22630:2015

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2015-05-08 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 26 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (FprEN ISO 22630:2015) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 307 „Ölsamen, tierische und pflanzliche Fette und Öle und deren Nebenprodukte — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-05-05 AA „Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen“ (GA Fett) der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) und des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung des ISO/FDIS 22630:2014 entsprechend der diesbezüglich durch ISO erteilten Erlaubnis beigefügt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen ISO-Text.

Für die in diesem Dokument zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 5725-1 siehe DIN ISO 5725-1

ISO 5725-2 siehe DIN ISO 5725-2

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 734-2:2010-08 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Norm redaktionell überarbeitet und den derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN ISO 5725-1, *Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision) von Meßverfahren und Meßergebnissen — Teil 1: Allgemeine Grundlagen und Begriffe*

DIN ISO 5725-2, *Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision) von Messverfahren und Messergebnissen — Teil 2: Grundlegende Methode für die Ermittlung der Wiederhol- und Vergleichpräzision eines vereinheitlichten Messverfahrens*

— Leerseite —

Ölsamenschrote — Bestimmung des Ölgehaltes — Schnellextraktionsverfahren (ISO/FDIS 22630:2014)

Tourteaux de graines oléagineuses — Détermination de la teneur en huile — Méthode d'extraction rapide (ISO/FDIS 22630:2014)

Oilseed meals — Determination of oil content — Rapid extraction method (ISO/FDIS 22630:2014)

ICS:

Deskriptoren:

Dokument-Typ: Europäische Norm
Dokument-Untertyp:
Dokumentstufe: parallele formelle Abstimmung vorgelegt
Dokumentsprache: D

STD Version 2.5a

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriff	4
4 Kurzbeschreibung	4
5 Reagenzien und Materialien	4
6 Geräte	5
7 Probenahme	6
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe	6
9 Durchführung	7
9.1 Allgemeines	7
9.2 Prüfmenge	7
9.3 Bestimmung	7
10 Auswertung	8
11 Präzision	8
11.1 Ringversuch	8
11.2 Wiederholpräzision	8
11.3 Vergleichpräzision	8
12 Prüfbericht	9
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse	10
Literaturhinweise	11

Vorwort

Dieses Dokument (FprEN ISO 22630:2015) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Lebensmittelerzeugnisse“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 307 „Ölsamen, tierische und pflanzliche Fette und Öle und deren Nebeprodukte — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom AFNOR gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur parallelen formellen Abstimmung vorgelegt.

Dieses Dokument wird EN ISO 734-2:2010 ersetzen.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO/FDIS 22630:2014 wurde vom CEN als FprEN ISO 22630:2015 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

1 Anwendungsbereich

Diese Internationale Norm legt ein Extraktionsverfahren fest, das zur Beurteilung der Wirksamkeit von Ölgewinnungsverfahren durch Vergleich des Ölgehaltes der Ölsamen mit dem Restölgehalt in den jeweiligen Extraktionsschroten, Pellets und Ölkuchen verwendet werden darf.

Das Verfahren ist nicht anwendbar auf strittige Fälle, für die ISO 734 anwendbar ist.

Das Verfahren ist anwendbar auf Ölsamenschrote, die durch Pressen oder durch Extraktion mit einem Lösemittel aus Ölsamen gewonnen wurden, sowie auf die aus den Rückständen hergestellten Pellets.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. 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).

ISO 771, *Oilseed residues — Determination of moisture and volatile matter content*

ISO 5502, *Oilseed residues — Preparation of test samples*

3 Begriff

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

3.1 Ölgehalt

Summe der Massenanteile der unter den in dieser Internationalen Norm festgelegten Arbeitsbedingungen extrahierten Substanzen, auf der Grundlage des Produkts im Lieferzustand

ANMERKUNG 1 Der Massenanteil wird in Prozent angegeben.

ANMERKUNG 2 Bei Bedarf darf der Ölgehalt auch relativ auf die Trockenmasse bezogen angegeben werden.

4 Kurzbeschreibung

Die Prüfmenge wird in einer Mikrokugelmühle in Gegenwart eines Lösemittels zerkleinert und anschließend mit demselben Lösemittel in einer geeigneten Apparatur extrahiert. Der Extrakt wird durch Destillieren vom Lösemittel befreit und der Rückstand nach dem Trocknen gewogen.

5 Reagenzien und Materialien

Es sind nur analysenreine Reagenzien zu verwenden, falls dies nicht anders angegeben ist.

5.1 Technisches Hexan, *n*-Hexan oder Petrolether, hauptsächlich bestehend aus Kohlenwasserstoffen mit sechs Kohlenstoffatomen, von denen weniger als 5 % unterhalb 50 °C und mehr als 95 % zwischen 50 °C und 70 °C siedend.

Der Destillationsrückstand darf bei allen Lösemitteln nicht höher als 2 mg je 100 ml sein.

Das durch Destillation aus dem Extrakt wiedergewonnene Lösemittel sollte nicht für weitere Bestimmungen verwendet werden.

5.2 Baumwollwatte, fettfrei.

BEISPIEL Entfettete Baumwollwatte für ophthalmische Zwecke.