

DIN EN ISO 3657

ICS 67.200.10

Einsprüche bis 2012-10-06
Vorgesehen als Ersatz für
DIN EN ISO 3657:2003-12

Entwurf

**Tierische und pflanzliche Fette und Öle –
Bestimmung der Verseifungszahl (ISO/DIS 3657:2012);
Deutsche Fassung prEN ISO 3657:2012**

Animal and vegetable fats and oils –
Determination of saponification value (ISO/DIS 3657:2012);
German version prEN ISO 3657:2012

Corps gras d'origines animale et végétale –
Détermination de l'indice de saponification (ISO/DIS 3657:2012);
Version allemande prEN ISO 3657:2012

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2012-07-30 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 als Datei per E-Mail an nal@din.de 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 online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de, sofern dort wiedergegeben;
- 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 17 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 3657:2012) 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.

Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich des CEN/TC 307 (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) über den 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 Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wahrgenommen.

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

ISO 661	siehe DIN EN ISO 661
ISO 5555	siehe DIN EN ISO 5555
ISO 5725-1	siehe DIN ISO 5725-1
ISO 5725-2	siehe DIN ISO 5725-2

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 3657:2003-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) im Anwendungsbereich wurde der Hinweis aufgenommen, dass die Verseifungszahl aus Fettsäuredaten berechnet werden kann (siehe neuen Anhang B);
- b) Überschrift der Tabelle A.1 geändert in „Übersicht der statistischen Ergebnisse“;
- c) Werte für die Wiederholgrenze und Vergleichgrenze in Tabelle A.1 geändert;
- d) Anhang B (informativ) „Berechnung der Verseifungszahl aus Fettsäuredaten“ neu aufgenommen;
- e) Anhang ZA über normative Verweisungen auf internationale Publikationen gestrichen;
- f) Norm redaktionell überarbeitet.

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 661, *Tierische und pflanzliche Fette und Öle — Vorbereitung der Untersuchungsprobe*

DIN EN ISO 5555, *Tierische und pflanzliche Fette und Öle — Probenahme*

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 Ermittlung der Wiederhol- und Vergleichpräzision eines vereinheitlichten Messverfahrens*

— Leerseite —

Tierische und pflanzliche Fette und Öle — Bestimmung der Verseifungszahl (ISO/DIS 3657:2012)

Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de l'indice de saponification (ISO/DIS 3657:2012)

Animal and vegetable fats and oils — Determination of saponification value (ISO/DIS 3657:2012)

ICS: 67.200.10

Deskriptoren:

Dokument-Typ: Europäische Norm
Dokument-Untertyp:
Dokumentstufe: parallele Umfrage
Dokumentsprache: D

STD Version 2.4e - RC2

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Kurzbeschreibung	4
5 Reagenzien	4
6 Geräte	5
7 Probenahme	5
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe	5
9 Durchführung	5
9.1 Prüfmenge	5
9.2 Bestimmung	6
9.3 Blindversuch	6
10 Auswertung	6
11 Präzision	7
11.1 Ringversuchsergebnisse	7
11.2 Wiederholpräzision	7
11.3 Vergleichpräzision	7
12 Prüfbericht	7
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse	8
Anhang B (informativ) Berechnung der Verseifungszahl aus Fettsäuredaten	9
B.1 Berechnung der relativen Molekülmassen von Fettsäuren oder Fettsäureestern	10
B.2 Berechnung der relativen Molekülmassen von Triacylglycerolen	10
B.3 Berechnung der mittleren relativen Molekülmassen von Triacylglycerolen, $\underline{\underline{M}}$	10
B.4 Berechnung der Verseifungszahl	10
B.5 Beispiel	11
B.6 Korrekturen bei freien Fettsäuren (FFA), unvollständig veresterten Glycerolen (PG) und unverseiftem Material	12
B.7 Tabellenkalkulation	12
Literaturhinweise	13