DIN EN ISO 6647-2

DIN

ICS 67.060

Einsprüche bis 2013-06-15
Vorgesehen als Ersatz für
DIN EN ISO 6647-2:2007-11

Entwurf

Reis –
Bestimmung des Amylosegehaltes –
Teil 2: Routineverfahren (ISO/DIS 6647-2:2013);
Deutsche Fassung prEN ISO 6647-2:2013

Rice –
Determination of amylose content –
Part 2: Routine methods (ISO/DIS 6647-2:2013);
German version prEN ISO 6647-2:2013

Riz –
Détermination de la teneur en amylose –
Partie 2: Méthodes de routine (ISO/DIS 6647-2:2013);
Version allemande prEN ISO 6647-2:2013

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2013-04-15 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 14 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Documents
Document Sharing Hub

Full document details: E DIN EN ISO 6647-2:2013-04

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 6647-2:2013) enthält unverändert den internationalen Norm-Entwurf ISO/DIS 6647-2:2013, der vom Unterkomitee SC 4 „Cereals and pulses“ (Sekretariat: China) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: Frankreich/Brasilien) erarbeitet wurde. Auf Grund des Beschlusses des CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“ wird die Bearbeitung im parallelen Abstimmungsverfahren unter Federführung des ISO/TC 34/SC 4 durchgeführt.

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

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

ISO 6647-1	siehe	DIN EN ISO 6647-1
ISO 1666	siehe	DIN EN ISO 1666
ISO 24333	siehe	DIN EN ISO 24333

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 6647-2:2007-11 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

a) das beschriebene Verfahren wurde überarbeitet und auf den Stand der Technik gebracht;

b) als Standards zum Erstellen der Kalibrierkurve werden Reisproben verwendet, deren Amylosegehalt mit dem Referenzverfahren — Größenausschluss-Chromatographie (en: Size Exclusion Chromatography, SEC) — bestimmt wurde.

Nationaler Anhang NA
(informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 6647-2, *Reis — Bestimmung des Amylosegehalts — Teil 2: Routineverfahren*

DIN EN ISO 6647-2, *Stärke — Bestimmung des Feuchtegehaltes — Wärmeschrankverfahren*

DIN EN ISO 24333, *Getreide und Getreideerzeugnisse — Probenahme*

Documents
Document Sharing Hub

Full document details: E DIN EN ISO 6647-2:2013-04

— Entwurf —

CEN/TC 338

Datum: 2013-04

prEN ISO 6647-2:2013

CEN/TC 338

Sekretariat: AFNOR

Reis — Bestimmung des Amylosegehalts — Teil 2: Routineverfahren (ISO/DIS 6647-2:2013)

Riz — Détermination de la teneur en amylose — Partie 2 : Méthodes de routine (ISO/DIS 6647-2:2013)

Rice — Determination of amylose content — Part 2: Routine methods (ISO/DIS 6647-2:2013)

ICS:

Deskriptoren:

Dokument-Typ: Europäische Norm
Dokument-Untertyp:
Dokumentstufe: parallele Umfrage
Dokumentsprache: D
STD Version 2.5a

Documents
Document Sharing Hub

Full document details: E DIN EN ISO 6647-2:2013-04

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 Durchführung **6**
8.1 Herstellung der Untersuchungsprobe **6**
8.2 Proben-Prüfmenge und Herstellung der Prüflösung **6**
8.3 Blindprobe **6**
8.4 Erstellung der Kalibrierkurve **6**
8.4.1 Herstellung der Reihe an Kalibrierlösungen **6**
8.4.2 Farbentwicklung und spektrophotometrische Messungen **6**
8.4.3 Zeichnen der Kalibrierkurve **6**
8.5 Bestimmung **7**

9 Auswertung **7**

10 Präzision **7**
10.1 Ringversuch **7**
10.2 Wiederholpräzision **7**
10.3 Vergleichpräzision **7**

11 Untersuchungsbericht **8**

Anhang A (informativ) **Ergebnisse eines Ringversuches** **9**

Anhang B (informativ) **Vergleich der Werte von ISO 6647-2:2007 und ISO 6647-2:2013** **11**

Literaturhinweise **12**

Documents
Document Sharing Hub

Full document details: E DIN EN ISO 6647-2:2013-04

Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 6647-2:2013) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom AFNOR gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur parallelen Umfrage vorgelegt.

Diese Ausgabe von ISO 6647-2 ersetzt zusammen mit ISO 6647-1 die ISO 6647:2007, die technisch überarbeitet wurde.

ISO 6647 *Rice — Determination of amylose content* besteht aus den folgenden Teilen:

— *Part 1: Reference method*

— *Part 2: Routine method*

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO/DIS 6647-2:2013 wurde vom CEN als prEN ISO 6647-2:2013 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

Documents
Document Sharing Hub

Full document details: E DIN EN ISO 6647-2:2013-04