

DIN EN ISO 6887-4

ICS 07.100.30

Einsprüche bis 2014-02-20
Vorgesehen als Ersatz für
DIN EN ISO 6887-4:2012-01

Entwurf

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette –
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von
Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische
Untersuchungen –**

**Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen
Erzeugnissen (ISO/DIS 6887-4:2013);
Deutsche Fassung prEN ISO 6887-4:2013**

Microbiology of the food chain –

Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination –

Part 4: Specific rules for the preparation of miscellaneous products
(ISO/DIS 6887-4:2013);

German version prEN ISO 6887-4:2013

Microbiologie de la chaîne alimentaire –

Préparation des échantillons de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique –

Partie 4: Règles spécifiques pour la préparation de produits d'autres produits
(ISO/DIS 6887-4:2013);

Version allemande prEN ISO 6887-4:2013

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2013-12-20 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 24 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 6887-4:2013) enthält unverändert den internationalen Norm-Entwurf ISO/DIS 6887-4:2013, der vom Unterkomitee SC 9 „Microbiology“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: Frankreich/Brasilien) erarbeitet wurde. Auf Grund des Beschlusses des CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik – Horizontale Verfahren“ (Sekretariat: DIN, Deutschland) wird die Bearbeitung im parallelen Abstimmungsverfahren unter Federführung des ISO/TC 34/SC 9 durchgeführt.

Die zuständige Arbeitsgruppe innerhalb des CEN/TC 275 ist die Working Group WG 6 „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“. Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich der CEN/TC 275/WG 6 über den Arbeitsausschuss „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“ wahrgenommen.

Für die im Inhalt zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 6887-1 siehe DIN EN ISO 6887-1

ISO 7218 siehe DIN EN ISO 7218

Änderungen:

Gegenüber DIN EN ISO 6887-4:2012-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die Norm wurde inhaltlich komplett überarbeitet. Die Überarbeitung erfolgte im Kontext mit der Überarbeitung der Normen DIN EN ISO 6887-1:1999-04, DIN EN ISO 6887-2:2004-01 und DIN EN ISO 6887-3:2003-12;
- b) die Norm enthält keine Festlegungen allgemeiner Art mehr. Diese wurden in DIN EN ISO 6887-1 aufgenommen;
- c) das gesamte Dokument wurde redaktionell angeglichen.

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

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

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

— Leerseite —

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von
Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von
Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 4:
Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen
(ISO/DIS 6887-4:2013)**

Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 4 : Règles spécifiques pour la préparation de produits autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche (ISO/DIS 6887-4:2013)

Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 4: Specific rules for the preparation of miscellaneous products (ISO/DIS 6887-4:2013)

ICS:

Deskriptoren:

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

STD Version 2.5a

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung	6
5 Verdünnungsmittel	6
5.1 Grundstoffe	6
5.2 Verdünnungsmittel zur allgemeinen Verwendung	6
5.2.1 Peptonsalz-Lösung	6
5.2.2 Gepuffertes Peptonwasser	6
5.3 Verdünnungsmittel für spezielle Zwecke	6
5.3.1 Doppelt konzentriertes gepuffertes Peptonwasser	6
5.3.2 Phosphatgepuffertes Verdünnungsmittel	7
5.4 Verteilen und Sterilisieren des Verdünnungsmittels	7
5.5 Enzym-Lösungen	7
5.5.1 Alpha-Amylase-Lösung	7
5.5.2 Cellulase-Lösung	7
5.5.3 Papain-Lösung	8
6 Geräte	8
7 Probenahme und Probenarten	9
8 Probenvorbereitung	9
8.1 Allgemeines	9
8.2 Saure Produkte	9
8.3 Stark fetthaltige Lebensmittel außer Margarine und Streichfetten (z. B. mit mehr als 20 % der Gesamtmasse an Fett)	9
8.4 Harte und trockene Produkte	9
9 Spezifische Verfahrensweisen	10
9.1 Trockenprodukte und Produkte mit geringer Wasseraktivität (a_w)	10
9.1.1 Allgemeines	10
9.1.2 Geräte	10
9.1.3 Probenvorbereitung	10
9.1.4 Herstellung der Erstverdünnung	10
9.1.5 Wiederbelebung (von Keimen)	12
9.1.6 Wasseraktivität	12
9.2 Mehl, Getreidekörner und -Nebenprodukte sowie Futtermittel	13
9.3 Gelatine (in Pulver- und Blattform)	13
9.3.1 Probenvorbereitung	13
9.3.2 Herstellung der Erstverdünnung	13
9.4 Margarine und Streichfette	14
9.4.1 Probenahme	14
9.4.2 Vorbereitung der Untersuchungsprobe	14
9.5 Eier und Eiprodukte	15
9.5.1 Frischeier im Ganzen	15
9.5.2 Keimflora der Schale von ganzen Eiern	15
9.5.3 Innere Keimflora	16

9.5.4	Flüssigvollei, Eiweiß und Eigelb in Großpackungen	16
9.5.5	Trockenvollei und Trockeneiweiß	16
9.5.6	Gesamtkeimflora des Eis (Schale, Eigelb und Eiweiß)	16
9.6	Backwaren, Gebäck und Kuchen	17
9.6.1	Allgemeines	17
9.6.2	Probenvorbereitung	17
9.7	Frisches Obst und Gemüse (abgepackt)	17
9.7.1	Probenvorbereitung von Mehrkomponentenprodukten	17
9.7.2	Abgepackte Produkte mit einer Art von Obst oder Gemüse	17
9.8	Fermentierte/Gereifte Produkte und andere lebensfähige Mikroorganismen enthaltende Produkte	18
9.8.1	Allgemeines	18
9.8.2	Verdünnungsmittel	18
9.9	Getränke (alkoholische und alkoholfreie Getränke sowie in Flaschen abgefülltes Wasser — kohlenstofffrei oder kohlenstoffhaltig)	18
9.9.1	Entgasung durch Umdrehen und Mischen	18
9.9.2	Entgasung mit Ultraschall	18
9.10	Alternative Proteinprodukte (gekochte Insekten, texturiertes Pflanzenprotein oder Mykoprotein)	19
9.10.1	Gekochte Insekten	19
9.10.2	Texturiertes Pflanzenprotein und Mykoprotein	19
10	Weitere Verdünnungen	19
	Literaturhinweise	20

Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 6887-4:2013) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom DIN gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur parallelen Umfrage vorgelegt.

Dieses Dokument wird EN ISO 6887-4:2003 ersetzen.

ISO 6887 besteht unter dem allgemeinen Titel "*Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination*" aus den folgenden Teilen:

- *Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and dilutions*
- *Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products*
- *Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products*
- *Part 4: Specific rules for the preparation of miscellaneous products*
- *Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products*
- *Part 6: Specific rules for the preparation of samples taken at the primary production stage*

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO/DIS 6887-4:2013 wurde vom CEN als prEN ISO 6887-4:2013 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.