

DIN EN ISO 9233-2

ICS 67.100.30

Einsprüche bis 2013-02-03

Entwurf

**Käse, Käserinde und Schmelzkäse –
Bestimmung des Natamycingehalts –
Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse,
Käserinde und Schmelzkäse (ISO 9233-2:2007 + Amd 1:2012);
Deutsche Fassung FprEN ISO 9233-2:2012**

Cheese, cheese rind and processed cheese –
Determination of natamycin content –

Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and
processed cheese (ISO 9233-2:2007 + Amd 1:2012);
German version FprEN ISO 9233-2:2012

Fromage, croûte de fromage et fromages fondus –

Détermination de la teneur en natamycine –

Partie 2: Méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte
de fromage et fromages fondus (ISO 9233-2:2007 + Amd 1:2012);

Version allemande FprEN ISO 9233-2:2012

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2012-11-26 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 16 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält unverändert die Internationale Norm ISO 9233-2:2007 und das Amendment 1:2012, die vom Unterkomitee SC 5 „Milk and milk products“ (Sekretariat: NEN, Niederlande) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) erarbeitet wurden. Auf Grund des Beschlusses des CEN/TC 302 „Milch und Milcherzeugnisse — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ (Sekretariat: NEN, Niederlande) wird ISO 9233-2:2007 + Amd 1:2012 hiermit zum einstufigen Annahmeverfahren (UAP) vorgelegt.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-05-13 AA „Milch und Milcherzeugnisse — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN.

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

ISO 707 siehe DIN EN ISO 707
ISO 5725 siehe DIN ISO 5725

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 707, *Milch und Milchprodukte — Leitfaden zur Probenahme*

DIN ISO 5725, *Präzision von Messverfahren — Ermittlung der Wiederhol- und Vergleichpräzision von festgelegten Messverfahren durch Ringversuche^{*)}*

^{*)} Zurückgezogen.

Käse, Käserinde und Schmelzkäse — Bestimmung des Natamycingehalts — Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse (ISO 9233-2:2007 + Amd 1:2012)

*Fromage, croûte de fromage et fromages fondus — Détermination de la teneur en natamycine — Partie 2 :
Méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromage et fromages fondus
(ISO 9233-2:2007 + Amd 1:2012)*

*Cheese, cheese rind and processed cheese — Determination of natamycin content — Part 2: High-performance
liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese (ISO 9233-2:2007 + Amd 1:2012)*

ICS:

Deskriptoren

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

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Begriffe	4
3 Kurzbeschreibung	4
4 Reagenzien	4
5 Geräte	5
6 Probenahme	6
7 Vorbereitung der Prüfprobe	6
7.1 Käserinde	6
7.2 Käseinneres und Schmelzkäse	6
8 Durchführung	6
8.1 Prüfmenge	6
8.2 Vorbereitung der Prüflösung	7
8.3 Bestimmung	7
9 Berechnung und Auswertung	9
9.1 Berechnung von Natamycin-Massenanteil	9
9.2 Berechnung der oberflächenbezogenen Masse von Natamycin	9
9.3 Korrektur der Ergebnisse	9
9.4 Angabe der Ergebnisse	10
10 Präzision	10
10.1 Ringversuch	10
10.2 Wiederholpräzision	10
10.3 Vergleichpräzision	10
11 Prüfbericht	10
Anhang A (informativ) Beispiele	11
Anhang B (informativ) Ergebnisse eines Ringversuchs	13
Literaturhinweise	14

Vorwort

Der Text von ISO 9233-2:2007 + Amd 1:2012 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ der Internationalen Organisation für Normung (ISO) erarbeitet und als FprEN ISO 9233-2:2012 durch das Technische Komitee CEN/TC 302 „Milch und Milcherzeugnisse — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ übernommen, dessen Sekretariat vom NEN gehalten wird.

Die vorliegende erste Ausgabe von ISO 9233-2|IDF 140-2 zusammen mit ISO 9233-1|IDF 140-1 ersetzt die erste Ausgabe von ISO 9233:1991, die technisch überarbeitet wurde.

ISO 9233|IDF 140 besteht unter dem allgemeinen Titel *Cheese, cheese rind and processed cheese — Determination of natamycin content* aus den folgenden Teilen:

— *Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind*

— *Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese*

Der Text von ISO 9233-2:2007 + Amd 1:2012 wurde vom CEN als FprEN ISO 9233-2:2012 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.