

DIN ISO 8851-1



ICS 67.100.20

Entwurf

Einsprüche bis 2020-09-03
Vorgesehen als Ersatz für
die 2019-08 zurückgezogene
Norm
DIN 10294:1963-01 und
die 2006-01 zurückgezogene
Norm
DIN 10317:1991-08

Butter –**Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes (Routineverfahren) –****Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (ISO 8851-1:2004);****Text Deutsch und Englisch**

Butter –

Determination of moisture, non-fat solids and fat contents (Routine methods) –

Part 1: Determination of moisture content (ISO 8851-1:2004);

Text in German and English

Beurre –

Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse
(Méthodes de routine) –

Partie 1: Détermination de la teneur en eau (ISO 8851-1:2004);

Texte en allemand et anglais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2020-07-03 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe 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/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe 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 oder Saatwinkler Damm 42/43, 13627 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 22 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Nationales Vorwort	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise	4
Vorwort	5
Vorwort	6
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	7
4 Kurzbeschreibung	7
5 Prüfeinrichtung	7
6 Probenahme	8
7 Vorbereitung der Untersuchungsprobe	8
8 Durchführung	8
8.1 Vorbereitung des Bechers	8
8.2 Bestimmung	8
9 Berechnung und Angabe der Ergebnisse	9
9.1 Berechnung	9
9.2 Angabe der Ergebnisse	9
10 Präzision	9
10.1 Ringversuche	9
10.2 Wiederholpräzision	10
10.3 Vergleichpräzision	10
11 Prüfbericht	10
Anhang A (informativ) Ergebnisse von Ringversuchen	11
Literaturhinweise	13

Tabellen

Tabelle A.1 — Ergebnisse der Ringversuche	11
---	----

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält die deutsche Übersetzung der Internationalen Norm ISO 8851-1:2004, die vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ erarbeitet wurde, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

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

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung beigelegt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen Text.

Für die in diesem Dokument zitierten Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 707	siehe	DIN EN ISO 707
ISO 3727-1 IDF 80-1	siehe	DIN EN ISO 3727-1 IDF 80-1
ISO 5725-1	siehe	DIN ISO 5725-1
ISO 5725-2	siehe	DIN ISO 5725-2

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber der 2019-08 zurückgezogenen Norm DIN 10294:1963-01 und der 2006-01 zurückgezogenen Norm DIN 10317:1991-08 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) eine Vortrocknung der Becher im Trockenschrank wird vor der Wasserbestimmung durchgeführt (8.1.1);
- b) eine Verweisung auf die potentiell nachfolgende Bestimmung der fettfreien Trockenmasse und die sich daraus ergebenden Anforderungen an die Einwaage wurde hinzugefügt;
- c) aus einem internationalen Ringversuch resultierende Präzisionsdaten ersetzen die Präzisionsdaten eines nationalen Ringversuchs;
- d) Reduzierung der Beschreibung der genutzten Becher, da weiterführende Anforderungen an Butterschmelzbecher nicht mehr notwendig sind;
- e) redaktionelle Anpassungen.

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

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

DIN EN ISO 3727-1|IDF 80-1, *Butter — Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes — Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)*

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*

Vorwort

ISO (die Internationale Organisation für Normung) ist eine weltweite Vereinigung nationaler Normungsorganisationen (ISO-Mitgliedsorganisationen). Die Erstellung von Internationalen Normen wird üblicherweise von Technischen Komitees von ISO durchgeführt. Jede Mitgliedsorganisation, die Interesse an einem Thema hat, für welches ein Technisches Komitee gegründet wurde, hat das Recht, in diesem Komitee vertreten zu sein. Internationale staatliche und nichtstaatliche Organisationen, die in engem Kontakt mit ISO stehen, nehmen ebenfalls an der Arbeit teil. ISO arbeitet bei allen elektrotechnischen Themen eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) zusammen.

Internationale Normen werden in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Direktiven, Teil 2 erarbeitet.

Die Hauptaufgabe der Technischen Komitees besteht in der Erarbeitung von Internationalen Normen. Die von den Technischen Komitees angenommenen Norm-Entwürfe werden den Mitgliedsorganisationen zur Umfrage zur Verfügung gestellt. Für eine Veröffentlichung als Internationale Norm wird eine Zustimmung von mindestens 75 % der Mitgliedsländer, die abgestimmt haben, benötigt.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. ISO ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

ISO 8851-1|IDF 191-1 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34, *Food products*, Unterkomitee SC 5, *Milk and milk products*, und der International Dairy Federation (IDF, Internationaler Milchwirtschaftsverband) in Zusammenarbeit mit AOAC International erarbeitet. Die Norm wurde zusammen von der ISO und dem IDF und getrennt vom AOAC International veröffentlicht.

ISO 8851|IDF 191 besteht unter dem allgemeinen Titel *Butter — Determination of moisture, non-fat solids and fat contents (Routine methods)* aus den folgenden Teilen:

- *Part 1: Determination of moisture content*
- *Part 2: Determination of non-fat solids content*
- *Part 3: Calculation of fat content*

Vorwort

IDF (the International Dairy Federation) ist ein weltweiter Verband im Bereich der Milchwirtschaft mit nationalen Komitees in in jedem Mitgliedsland. Jedes nationale Komitee hat das Recht, in den ständigen Ausschüssen (Standing Committees) des IDF, die die technische Arbeit ausführen, vertreten zu sein. IDF arbeitet bei der Entwicklung von Analyse- und Probenahme-Normverfahren für Milch und Milcherzeugnisse mit ISO und AOAC International zusammen.

Die von den Arbeitsgruppen (Action Teams) und ständigen Ausschüssen verabschiedeten internationalen Norm-Entwürfe werden den nationalen Komitees zur Abstimmung vorgelegt. Die Veröffentlichung als Internationale Norm erfordert Zustimmung von mindestens 50 % der nationalen Komitees.

ISO 8851-1|IDF 191-1 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34, *Food products*, Unterkomitee SC 5, *Milk and milk products*, und der International Dairy Federation (IDF, Internationaler Milchwirtschaftsverband) in Zusammenarbeit mit AOAC International erarbeitet. Die Norm wurde zusammen von der ISO und dem IDF und getrennt vom AOAC International veröffentlicht.

ISO 8851|IDF 191 besteht unter dem allgemeinen Titel *Butter — Determination of moisture, non-fat solids and fat contents (Routine methods)* aus den folgenden Teilen:

- *Part 1: Determination of moisture content*
- *Part 2: Determination of non-fat solids content*
- *Part 3: Calculation of fat content*

Diese erste Ausgabe von ISO 8851-1|IDF 191-1 ersetzt die erste Ausgabe von IDF 137:1986, die technisch überarbeitet wurde.

Sämtliche Arbeit wurde vom Joint ISO/IDF/AOAC Action Team on *Water*, (gemeinsame ISO/IDF/AOAC-Arbeitsgruppe für *Wasser*) des Standing Committee on *Main components of milk* (ständiger Ausschuss für *Milch-Hauptbestandteile*) unter (der) Federführung von Herr J. Evers (Neuseeland) durchgeführt.

WARNUNG — Die Anwendung dieser Norm kann die Anwendung gefährlicher Stoffe, Arbeitsgänge und Geräte einschließen. Diese Norm beansprucht nicht, alle damit verbundenen Sicherheitsprobleme zu behandeln. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders dieser Norm, vor ihrer Anwendung Maßnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz zu ergreifen und geltende behördliche Beschränkungen zu bestimmen.

1 Anwendungsbereich

Dieser Teil von ISO 8851|IDF 191 legt das Routineverfahren für die Bestimmung des Wassergehaltes von Butter fest.

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 3727-1|IDF 80-1, *Butter — Determination of moisture, non-fat solids and fat contents — Part 1: Determination of moisture content (Reference method)*

ISO 8851-2|IDF 191-2, *Butter — Determination of moisture, non-fat solids and fat contents (Routine method) — Part 2: Determination of non-fat solids content*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

3.1

Wassergehalt

Massenanteil an Substanzen, der nach dem in diesem Teil von ISO 8851|IDF 191 festgelegten Verfahren bestimmt wird

ANMERKUNG Der Wassergehalt wird als Massenanteil in Prozent angegeben.

4 Kurzbeschreibung

Eine bekannte Masse an Butter wird in einem Becher(glas) unter geregelten Bedingungen erwärmt, um die flüchtigen Bestandteile zu verdampfen. Der Masseverlust wird ermittelt.

5 Prüfeinrichtung

Die üblichen Laborgeräte und insbesondere folgende Geräte.

5.1 Analysenwaage, geeignet zur Wägung auf 1 mg genau.

5.2 Trockenschrank, elektrisch beheizt, belüftet, thermostatisch geregelt, einstellbar auf eine Temperatur von $(102 \pm 2) ^\circ\text{C}$ im gesamten Arbeitsraum.

5.3 Heizgerät, z.B. eine elektrische Heizplatte, ein Bunsenbrenner, Teclubrenner oder Spiritusbrenner (Alkoholbrenner).

5.4 Becher, aus Aluminium, nichtrostendem Stahl oder Glas, mit glatter Oberfläche und mit solchen Maßen, dass Verluste durch Spritzen oder Schäumen vermieden werden.