

Institut luxembourgeois de la normalisation de l'accréditation, de la sécurité et qualité des produits et services

ILNAS-EN ISO 5537:2004

Milchpulver - Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 5537:2004)

Lait sec - Détermination du taux d'humidité (Méthode de référence) (ISO 5537:2004)

Dried milk - Determination of moisture content (Reference method) (ISO 5537:2004)

Nationales Vorwort

Diese Europäische Norm EN ISO 5537:2004 wurde als luxemburgische Norm ILNAS-EN ISO 5537:2004 übernommen.

Alle interessierten Personen, welche Mitglied einer luxemburgischen Organisation sind, können sich kostenlos an der Entwicklung von luxemburgischen (ILNAS), europäischen (CEN, CENELEC) und internationalen (ISO, IEC) Normen beteiligen:

- Inhalt der Normen beeinflussen und mitgestalten
- Künftige Entwicklungen vorhersehen
- An Sitzungen der technischen Komitees teilnehmen

https://portail-qualite.public.lu/fr/normes-normalisation/participer-normalisation.html

DIESES WERK IST URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT

Kein Teil dieser Veröffentlichung darf ohne schriftliche Einwilligung weder vervielfältigt noch in sonstiger Weise genutzt werden - sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopien oder auf andere Art!

EUROPÄISCHE NORM ILNAS-EN ISO 5537:2004 EN ISO 5537

EUROPEAN STANDARD

NORME EUROPÉENNE

Juni 2004

ICS 67.100.10

Deutsche Fassung

Milchpulver - Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 5537:2004)

Dried milk - Determination of moisture content (Reference method) (ISO 5537:2004)

Lait sec - Détermination du taux d'humidité (Méthode de référence) (ISO 5537:2004)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 7. Mai 2004 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzen Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim Management-Zentrum oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Zentralsekretariat mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Schweden, der Schweiz, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

Management-Zentrum: rue de Stassart, 36 B-1050 Brüssel

Vorwort

Dieses Dokument EN ISO 5537:2004 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 "Lebensmittelerzeugnisse" in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 302 "Milch und Milchprodukte - Probenahme- und Untersuchungsverfahren" erarbeitet, dessen Sekretariat vom NEN gehalten wird.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis Dezember 2004, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Dezember 2004 zurückgezogen werden.

Entsprechend der CEN/CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Schweden, Schweiz, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO 5537:2004 wurde vom CEN als EN ISO 5537:2004 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

WARNUNG — Bei der Anwendung von ISO 5537|IDF 26 ist es möglich, dass gefährliche Substanzen, Arbeitsgänge und Geräte angewendet werden. Diese Norm erhebt nicht den Anspruch, dass alle mit ihrer Anwendung verbundenen Sicherheitsprobleme angesprochen werden. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders dieser Norm, geeignete Vorkehrungen für den Arbeits- und Gesundheitsschutz zu treffen und vor der Anwendung festzulegen, welche einschränkenden Vorschriften gelten.

1 Anwendungsbereich

Diese Internationale Norm legt ein Verfahren zur Bestimmung des Wassergehaltes in allen Arten von Milchpulver fest.

2 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gilt der folgende Begriff.

2.1

Wassergehalt

Massenanteil der Substanzen, die mit dem in dieser Internationalen Norm festgelegten Verfahren bestimmt werden

ANMERKUNG Der Wassergehalt wird in Massenprozent angegeben.

3 Kurzbeschreibung

Unter durchströmender trockener Luft wird eine Untersuchungsprobe in einem Wärmeschrank bei 87 °C für 5 h getrocknet. Der Massenverlust der Untersuchungsprobe (der in Beziehung zu "nicht chemisch gebundenem" Wasser steht) wird bestimmt.

4 Geräte

Die üblichen Laborgeräte und insbesondere die Folgenden:

- **4.1 Analysenwaage,** die auf das nächste Milligramm wägen kann, mit einer Ablesegenauigkeit von 0,1 mg.
- **4.2 Wärmeschrank,** für den gesamten Arbeitsraum auf (87 ± 1) °C einstellbar, mit Zwangsbelüftung, thermostatisch geregelt, mit folgender Ausstattung (siehe auch Bild A.1):
- **4.2.1 Metallblock**, mit Bohrungen von 4,3 mm im Durchmesser zur Aufnahme der Probenröhrchen (4.4) im Wärmeschrank.
- **4.2.2 Kupferrohre**, mit einer Länge von 1 500 mm, mit einem Innendurchmesser von 2 mm, mit dem Metallblock im Wärmeschrank verbunden.
- **4.2.3 Konstantdruckregler,** mit Drosseln ausgestattet; imstande, jedes Probenröhrchen im Wärmeschrank mit 33 ml/min Trockenluft zu versorgen.
- **4.2.4 Röhre**, aus Polycarbonat, mit einer Länge von 350 mm, einem Durchmesser von 40 mm, gefüllt mit Kieselgel mit Feuchtigkeitsindikator.

Vor der Verwendung sollte das Kieselgel bei 150 °C für eine Dauer von mehr als 12 h getrocknet worden sein. Bei Verwendung der trockenen Druckluft (4.11) sollte keine Farbänderung des Feuchtigkeitsindikators beobachtet werden.

4.3 Exsikkator, der frisch getrocknetes Kieselgel mit Feuchtigkeitsindikator enthält.