

DIN EN ISO 6887-5

ICS 07.100.30

Ersatz für
DIN EN ISO 8261:2001-10

**Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln –
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von
Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische
Untersuchungen –
Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und
Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010);
Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2010**

Microbiology of food and animal feeding stuffs –
Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological
examination –
Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products (ISO 6887-5:2010);
German version EN ISO 6887-5:2010

Microbiologie des aliments –
Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de
l'examen microbiologique –
Partie 5: Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers
(ISO 6887-5:2010);
Version allemande EN ISO 6887-5:2010

Gesamtumfang 21 Seiten

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 6887-5:2010) 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 (Deutschland) gehalten wird.

Die Mitarbeit des DIN im zuständigen SC 9 „Food microbiology“ des ISO/TC 34 und in der Arbeitsgruppe 6 des CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ wird über den Arbeitsausschuss NA 057-01-06 AA „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wahrgenommen.

Diese Norm basiert auf der Norm ISO 8261 | IDF 122:2001, die vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 302 „Milch und Milchprodukte — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ erarbeitet wurde. Mit deren Einverständnis wurde diese Norm vom ISO/TC 34/SC 9 „Microbiology“ in die Normen der Reihe ISO 6887 aufgenommen und technisch überarbeitet.

DIN EN ISO 6887 besteht unter dem allgemeinen Titel *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen* aus den folgenden Teilen:

- *Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen*
- *Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen*
- *Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen*
- *Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse*
- *Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen*

Der folgende Teil ist in Bearbeitung:

- *Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion*

Für die im Abschnitt 2 zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 707 IDF 50	siehe DIN EN ISO 707
ISO 6887-1	siehe DIN EN ISO 6887-1
ISO 7218	siehe DIN EN ISO 7218
ISO/TS 11133-2	siehe DIN ISO/TS 11133-2

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 8261:2001-10 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) gepuffertes Peptonwasser wird als Verdünnungsflüssigkeit für den allgemeinen Gebrauch aufgenommen;
- b) die systematische Vorerhitzung der Verdünnungsflüssigkeit wurde nur bei den Fällen beibehalten, in denen sie Probleme mit der Homogenität der Suspension löst;
- c) der Reaktivierungsschritt wurde entfernt;
- d) die Norm wurde redaktionell überarbeitet und ergänzt und damit an die derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10191-1: 1979-06, 1986-10

DIN 10191-2: 1979-06, 1986-10

DIN 10191-3: 1979-06, 1986-10

DIN 10191-4: 1979-06, 1986-10

DIN 10191-5: 1980-01, 1985-07

DIN EN ISO 8261: 2001-10