

**DIN ISO 9622**

ICS 67.100.10

**Entwurf**

Einsprüche bis 2016-05-04  
Vorgesehen als Ersatz für  
die 2016-01 zurückgezogene  
Norm  
DIN ISO 9622:2000-12

**Milch und flüssige Milcherzeugnisse –  
Leitfaden für die Anwendung der Mittel-Infrarot-Spektroskopie  
(ISO 9622:2013);  
Text Deutsch und Englisch**

Milk and liquid products –  
Guidance for the application of mid-infrared spectrometry (ISO 9622:2013);  
Text in German and English

Lait et produits laitiers liquides –  
Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le moyen infrarouge  
(ISO 9622:2013);  
Texte en allemand et anglais

**Anwendungswarnvermerk**

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2016-03-04 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](http://www.entwuerfe.din.de) bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter [www.entwuerfe.normenbibliothek.de](http://www.entwuerfe.normenbibliothek.de), sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an [nal@din.de](mailto:nal@din.de) möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter [www.din.de/stellungnahme](http://www.din.de/stellungnahme) oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter [www.dke.de/stellungnahme](http://www.dke.de/stellungnahme) abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), 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 38 Seiten

## Inhalt

	Seite
Nationales Vorwort.....	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise .....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	5
4 Kurzbeschreibung .....	6
5 Prinzipielle Charakteristika von Infrarot-Geräten .....	6
6 Die Messung beeinträchtigende Faktoren.....	6
7 Kalibrierung des Gerätes.....	13
8 Probenahme .....	16
9 Bestimmung.....	16
10 Tägliche Überprüfung der Kurzzeitstabilität des Gerätes.....	16
11 Präzision .....	18
12 Untersuchungsbericht.....	19
Literaturhinweise.....	20

## **Nationales Vorwort**

Diese Norm enthält die deutsche Übersetzung der vom Unterkomitee SC 5 „Milch und Milchprodukte“ (Sekretariat: NEN, Niederlande) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) in Zusammenarbeit mit dem Internationalen Milchwirtschaftsverband (IDF) ausgearbeiteten Internationalen Norm ISO 9622:2013. Beim IDF ist die Internationale Norm unter der Bezeichnung IDF 141 veröffentlicht worden.

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

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 1211	siehe DIN EN ISO 1211
ISO 5725	siehe DIN ISO 5725
ISO 5764	siehe DIN EN ISO 5764
ISO 8968-4	siehe DIN EN ISO 8968-4
ISO 14637	siehe DIN EN ISO 14637

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung der ISO 9622 entsprechend der diesbezüglich durch ISO erteilten Erlaubnis beigefügt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen ISO-Text.

## **Änderungen**

Gegenüber der 2016-01 zurückgezogenen Norm DIN ISO 9622:2000-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) der Inhalt wurde technisch überarbeitet;
- b) der Anwendungsbereich wurde konkretisiert;
- c) der Abschnitt 3, Begriffe, wurde überarbeitet;
- d) die Abschnitte 4 und 5 wurden allgemeiner dargestellt;
- e) die Prüfung der Wiederholpräzision und Nullpunktstabilität (6.1.1 und 6.1.2) wurde neu aufgenommen;
- f) Vorgehensweisen wurden zum Teil ausführlicher dargestellt;
- g) 6.2, Physikalisch-chemische und biologische Faktoren, wurde um 6.2.7, pH-Wert und 6.2.9, Wirkungen der Erzeugnis-Matrix ergänzt;
- h) Abschnitt 7, Kalibrierung des Gerätes, wurde komplett überarbeitet;
- i) statistische Absicherung des Verfahrens in 10.3 und 10.4 (vormals 11.3 und 11.4) wurde stark verkürzt dargestellt, (inzwischen Teil der guten Laborpraxis);
- j) Angaben zur Vergleichpräzision (11.3) wurden neu aufgenommen;
- k) Anhang A wurde entfernt und teilweise in den normativen Bereich überführt;
- l) redaktionell überarbeitet.