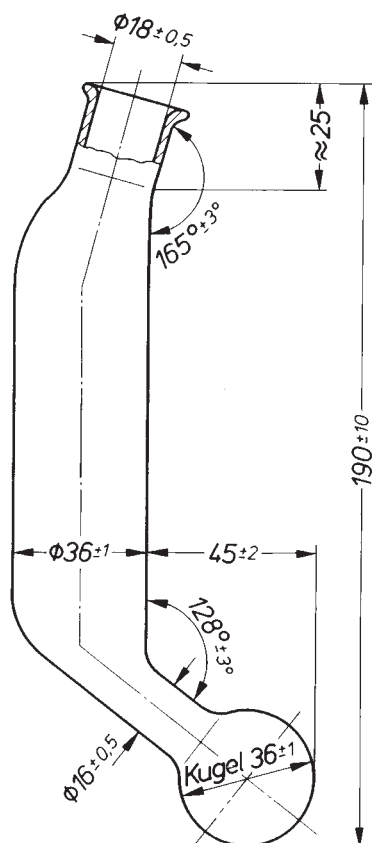


Milchwirtschaftliche Untersuchungsgeräte
**Extraktionsrohr nach Mojonnier
 zur Bestimmung des Fettgehaltes**

DIN
10 280

Apparatus for dairy analyses; Mojonnier type extraction flask for the determination of fat content

Das hier beschriebene Extraktionsrohr (Mojonnierrohr) wird bei der Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem Röse-Gottlieb-Verfahren¹⁾ und von Käse und Schmelzkäse nach dem Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren²⁾ verwendet.



Maße in mm

Nicht angegebene Einzelheiten sind zweckentsprechend zu wählen.

Bezeichnung des Extraktionsrohrs nach Mojonnier (M)
 zur Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Käse:

Extraktionsrohr M DIN 10 280

Werkstoff: Glas der hydrolytischen Klassen 1, 2 oder 3 nach DIN 12 111 und der Laugenklasse 2 nach DIN 52 322, hitzebeständig, gut durchsichtig und praktisch frei von Glasfehlern, die Haltbarkeit und Aussehen beeinträchtigen.

Ausführung: Hals mit verschmolzenem Rand und Ausguß.

Die Kugel kann im unteren Teil abgeflacht sein unter der Voraussetzung, daß das Volumen bis zum Körperansatz unverändert bleibt.

Kennzeichnung und Beschriftung: Name oder Zeichen des Herstellers dauerhaft angebracht durch Ätzen oder gleichwertige Verfahren. Die Extraktionsrohre dürfen auch mit dem Verbandszeichen **DIN** (nach DIN 31) gekennzeichnet werden.

Schrift nach DIN 1451

1) Siehe DIN 10 312

2) Siehe DIN 10 313

Fachnormenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (FL) im Deutschen Normenausschuß (DNA)
 Fachnormenausschuß Laborgeräte im DNA