

Butyrometer für Käse

nach Van Gulik

Meßbereich 0 bis 40 %, eichfähig

DIN

10 286

Van Gulik cheese butyrometer; 0 to 40 %, calibrated

Van Gulik butyromètre pour le fromage; 0 à 40 %, gradué

Der Inhalt dieser Norm stimmt sachlich überein mit der von der International Organization for Standardization (ISO) herausgegebenen Internationalen Norm ISO 3432-1975:

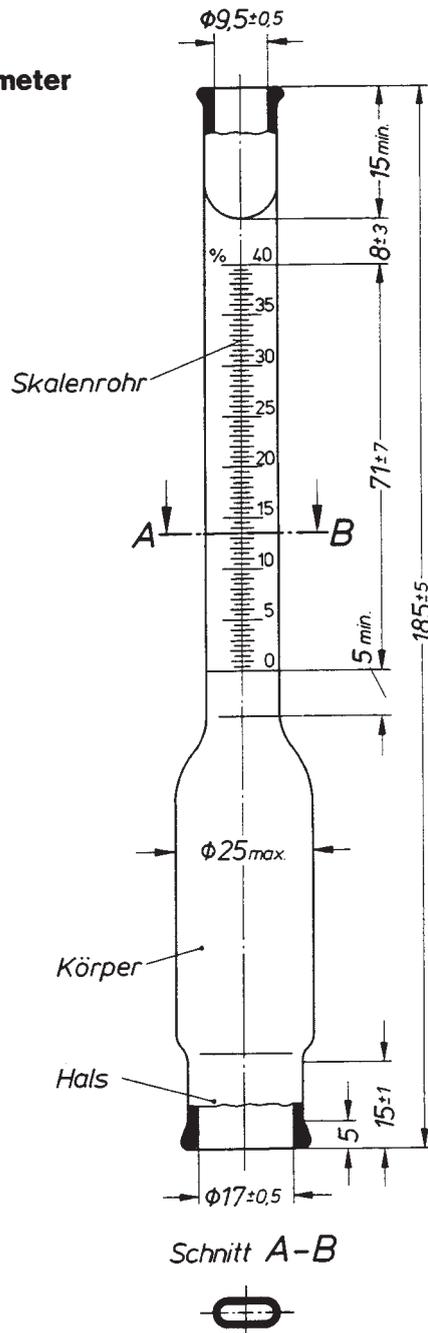
Cheese - Determination of fat content - Butyrometer for Van Gulik method,

Fromages - Détermination de la teneur en matière grasse - Butyromètre pour la méthode Van Gulik,

Käse - Bestimmung des Fettgehalts - Butyrometer für das Van-Gulik-Verfahren.

Herausgegeben im Einvernehmen mit der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt.

A Butyrometer



Butyrometer für Käse dienen zur Bestimmung des Fettgehalts*) von Käse nach dem Van-Gulik-Verfahren. Sie dürfen in Deutschland nur geeicht in den Handel gebracht werden.

Maße in mm

Nicht angegebene Einzelheiten sind zweckentsprechend zu wählen.

Bezeichnung eines Butyrometers A für Käse mit einem Meßbereich von 0 bis 40 %*):

Butyrometer A 40 DIN 10 286

Tabelle 1.

Volumen		
des Körpers vom Halsansatz bis Teilstrich 0 ml	des Skalenrohrs	Wanddicke Kleinstmaß
21,0 ± 0,5	40 %*) entsprechen 1,354 ml ¹⁾	0,9
1) entsprechend dem Volumen von 18,34 g Quecksilber bei 20 °C		

Tabelle 2.

Skalenwert	Teilstrichlänge			Teilstrichbreite	Bezeichnung
	für 5 %*)	für 1 %*)	für 0,5 %*)		
0,5 %*)	ganze Breite des flachen Skalenrohrteils	5 bis 6	3 bis 4	0,1 bis 0,2	jeder 10. Teilstrich

Anmerkung: Die Teilstriche für 1 % müssen die Teilstriche für 0,5 % auf beiden Seiten um mindestens 1 mm überragen.

*) Massegehalt an Fett in %, bestimmt nach DIN 10 315

Fortsetzung Seite 2

Fachnormenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (FL) im DIN Deutsches Institut für Normung e.V.
Normenausschuß Laborgeräte und Laboreinrichtungen (FNLa) im DIN