

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:

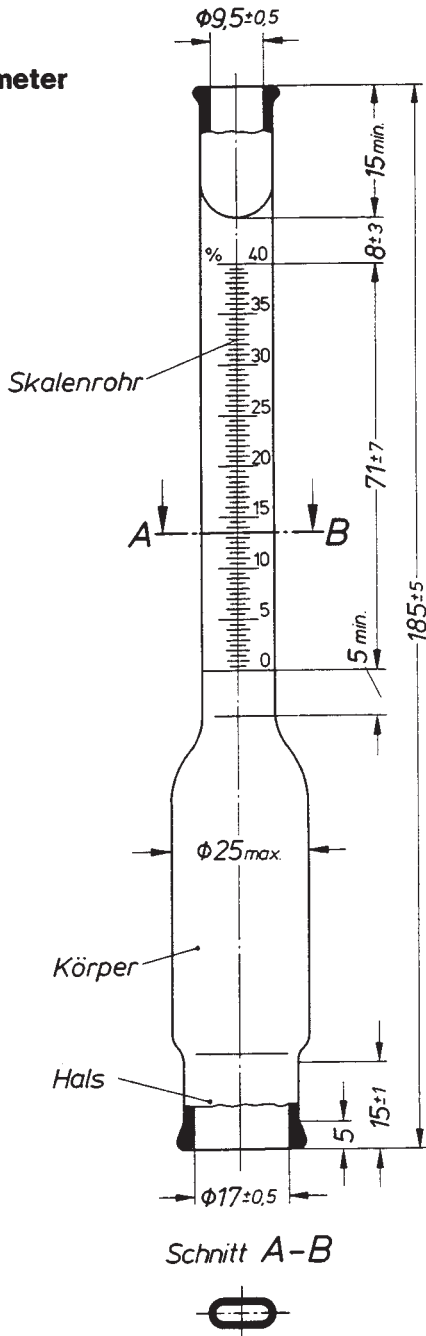
Cheese - Determination of fat content - Butyrometer for Van Gulik method,

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		Wanddicke Kleinstmaß
des Körpers vom Halsansatz bis Teilstrich 0 ml	des Skalenrohrs	
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

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des DIN Deutsches Institut für Normung e. V., Berlin, gestattet.