

Untersuchung von Honig
Bestimmung der Asche

DIN
10755

ICS 67.180.10

Ersatz für
DIN 10755:1993-03

Analysis of honey — Determination of mineral content

Analyse du miel — Détermination des cendres

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitsausschuss „Honiguntersuchung“ erarbeitet.

Änderungen

Gegenüber DIN 10755:1993-03 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) In Abschnitt 4 „Chemikalien“ wurde „Olivenöl, aschefrei“ gegen „Öl, mineralstofffrei“ ausgetauscht.
- b) In Abschnitt 7.3 „Bestimmung“ wurde „Olivenöl“ gegen „Öl nach Abschnitt 4“ ausgetauscht.
- c) Norm wurde den geltenden Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10755: 1993-03

Fortsetzung Seite 2 bis 4

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)
im DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt ein Verfahren zur Bestimmung der Asche in Honig fest. Der Aschegehalt dient zur Beurteilung des Honigs.

2 Begriffe

Für die Anwendung der Norm gilt der folgende Begriff:

2.1

Asche von Honig

Rückstand, der mit Hilfe eines definierten Verfahrens erhalten wird und als Massenanteil an Asche in g/100 g Honig angegeben wird

3 Kurzbeschreibung

Honig wird bei einer Temperatur bis maximal 600°C verascht. Die Masse des so erhaltenen Rückstandes wird bestimmt.

4 Reagenzien

4.1 Öl, mineralstofffrei

5 Geräte

Übliches Laboratoriumsgerät und insbesondere die in 5.1 bis 5.6 angegebenen Geräte.

5.1 Sieb aus nichtrostendem Stahl, Maschenweite 0,5 mm

5.2 Veraschungsschale aus Platin oder Quarz, in geeigneter Größe

5.3 Gerät zum Vorveraschen, wie Oberflächenverdampfer, Gasbrenner oder Heizplatte

5.4 Elektrischer Ofen, einstellbar auf $(600 \pm 25)^\circ\text{C}$

5.5 Exsikkator, mit geeignetem Trocknungsmittel

5.6 Analysenwaage

6 Probenahme

Bis zum Erscheinen einer entsprechenden Norm ist die Probenahme zu vereinbaren.

Für die Untersuchung ist eine Laboratoriumsprobe von mindestens 200 g zu verwenden.

7 Durchführung

7.1 Vorbereitung der Veraschungsschale

Die Veraschungsschale wird im elektrischen Ofen bei Veraschungstemperatur erhitzt, anschließend im Exsikkator auf Raumtemperatur abgekühlt und auf 0,001 g gewogen.