

Untersuchung von Tee
**Herstellung einer gemahlene
 Probe mit definierter Trockenmasse**

DIN
10 806

Analysis of tea; preparation of ground sample of defined dry matter content

Ersatz für Ausgabe 06.83

Analyse du thé, préparation d'un échantillon broyé de teneur en matière sèche définie

Zusammenhang mit der von der International Organization for Standardization (ISO) herausgegebenen Internationalen Norm ISO 1572 : 1980 siehe Erläuterungen.

1 Anwendungsbereich und Zweck

Diese Norm legt ein Verfahren zur Herstellung einer gemahlene Teeprobe und zur Bestimmung des Trockenmassegehaltes dieser Probe fest, die für weitere Untersuchungen verwendet wird, bei denen die Ergebnisse auf den Trockenmassegehalt bezogen angegeben werden müssen.

4.3 Wägegläser, niedrige Form, mit eingeschlifffem Deckel, etwa 80 mm Durchmesser, Höhe etwa 30 mm, z. B. nach DIN 12605.

4.4 Wärmeschrank, einstellbar auf $(103 \pm 2)^\circ\text{C}$, z. B. Wärmekammer nach DIN 50011 Teil 12.

4.5 Exsikkator, beschickt mit geeignetem Trocknungsmittel

4.6 Analysenwaage¹⁾

2 Begriff

Trockenmasse

Die Trockenmasse ist die Masse, die zurückbleibt, nachdem die gemahlene Probe bis zur konstanten Masse unter den in dieser Norm festgelegten Bedingungen getrocknet worden ist.

5 Probenahme

Bis zum Erscheinen einer in Vorbereitung befindlichen DIN-Norm ist die Probenahme zu vereinbaren.

3 Kurzbeschreibung des Verfahrens

Die Probe wird gemahlen und anschließend von der gemahlene Probe der Trockenmassegehalt durch Erhitzen bis zur konstanten Masse im Wärmeschrank bei $(103 \pm 2)^\circ\text{C}$ bestimmt.

6 Herstellung einer gemahlene Probe

Ein kleiner Teil der Probe wird in der Zerkleinerungsmühle gemahlen und verworfen.

Unmittelbar anschließend wird schnell eine Menge gemahlen, die etwas größer ist als die für die erforderlichen Untersuchungen und die Bestimmung des Trockenmassegehaltes benötigte Menge. Falls der Feuchtigkeitsgehalt für ausreichendes Mahlen auf die in Abschnitt 4.1 festgelegte Partikelgröße zu hoch ist, muß die zu mahlende Probenmenge in einem Wärmeschrank bis zur ausreichenden Trockenheit vorgetrocknet werden. Nach dem Abkühlen der vorgetrockneten Probe wird diese gemahlen.

Das Mahlgut wird in das vorher getrocknete Probenbehältnis übergeführt und dieses sofort verschlossen.

4 Geräte

Übliche Laboratoriumsgeräte und insbesondere die Geräte nach den Abschnitten 4.1 bis 4.6

7 Bestimmung des Trockenmassegehaltes der gemahlene Probe

7.1 Anzahl der Bestimmungen

Es sind zwei getrennte Bestimmungen von der gleichen nach Abschnitt 6 hergestellten gemahlene Probe durchzuführen.

4.1 Zerkleinerungsmühle, die folgende Bedingungen erfüllt:

- hergestellt aus Werkstoffen, die keine Feuchtigkeit absorbieren;
- leicht zu reinigen mit einem möglichst kleinen Totraum;
- so eingestellt, daß das Mahlgut ein Prüfsieb mit einer Maschenweite von $500\ \mu\text{m}$ (z. B. mit einem Siebboden nach DIN 4188 Teil 1) vollständig passiert.

4.2 Probenbehältnis, sauber, trocken und luftdicht, aus Glas oder aus einem anderen geeigneten Werkstoff, der die Probe nicht beeinflußt und mit einem Fassungsvermögen, daß es mit der gemahlene Probe fast vollständig gefüllt werden kann.

¹⁾ Begriff siehe DIN 8120 Teil 1

Fortsetzung Seite 2

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