

Normverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Norm	Ausgabestand	Verfahren
ICC Standard-Nr. 118	1972	Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben
A 02	2019 - 12	Probenvorbereitung
A 18	2015 - 07	Vermahlung
A 49	2019 - 04	Vermahlung von Weizen- und Roggen-Ganzkorn zu Typenmehlen
DIN EN ISO 659	2009 - 11	Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)
DIN EN ISO 3093	2010-05	Weizen, Roggen und deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß-Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten
AACC 76-33.01	2007	Damaged Starch - Amperometric Method by SDMatic
ICC-Standardmethode Nr. 107/1	1995	Bestimmung der "Fallzahl" nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität im Getreide und Mehl
ICC-Standardmethode Nr. 114/1	1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Extensograph
ICC-Standardmethode Nr. 115/1	1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Farinograph
ICC-Standardmethode Nr. 116/1	1994	Bestimmung des Sedimentationstests (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität
ICC-Standardmethode Nr. 126/1	1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Amylograph
ICC-Standardmethode Nr. 137/1	1994	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)
ICC-Standardmethode Nr. 155	1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)
ICC-Standardmethode Nr. 158	1995	Gluten Index Methode zur Bestimmung der Kleberfestigkeit in Durumweizen (Triticum durum)
ICC-Standardmethode Nr. 167	2000	Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide und Getreideprodukten für Lebensmittel und Futtermittel nach der DUMAS-Verbrennungsmethode
ICC-Standardmethode Nr. 172	2011	Flour from Wheat (Triticum aestivum) - Determination of Damaged Starch by an Amperometric Method Using the Sdmatic
ICC-Standardmethode Nr. 207	1998	Bestimmung der Korngröße von Getreidemahlerzeugnissen mit Hilfe der Siebanalyse
A 34	2020 - 06	Qualitativer Ascorbinsäurenachweis mittels Tauber-Reagenz
DIN EN ISO 712	2010 - 04	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren
DIN EN ISO 7971-3	2020 - 02	Getreide - Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte Masse je Hektoliter - Teil 3: Routineverfahren
DIN EN 15587	2019 - 03	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung von Besatz in Weizen (Triticum aestivum L.), Hartweizen (Triticum durum Desf.), Roggen (Secale cereale L.), Triticale (Triticosecale Wittmack spp.) und Futtergerste (Hordeum vulgare L.)
ICC-Standardmethode Nr. 102/1	1972	Bestimmung des Besatzes bei Weizen
ICC-Standardmethode Nr. 103/1	1972	Bestimmung des Besatzes bei Roggen
ICC-Standardmethode Nr. 104/1	1990	Bestimmung der Asche von Getreide und Mahlprodukten aus Getreide
ICC-Standardmethode Nr. 110/1	1976	Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten (hier: auch die Verwendung eines Umlufttrockenschrankes (Trocknungszeit))
A 35	2019 - 05	Backversuch - Weizentypenmehl Type 550 (RMT-Brötchen); Backtechnische Beurteilung von Weizenmehl der Type 550 (nach AGF Merkblatt Nr. 62, 3. Auflage(2007-04))
A 36	2020 - 03	Backversuch - Weizentypenmehl Type 550 (RMT-Kastenbrot); Backtechnische Beurteilung von Weizenmehl der Type 550 (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)
A 37	2020 - 03	Backversuch - Weizentypenmehle (Weizenmehl-Kastenbrot); Backtechnische Beurteilung von Weizenmehltypen (nach AGF Merkblatt Nr. 49, 3.Auflage(2007-04))
A 38	2020 - 03	Backversuch - Weizenvollkornmehl (Kastenbrot); Backtechnische Beurteilung von Weizenmehl der Type 550 (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)
A 39	2020 - 03	Backversuch - Weizentypenmehl Type 550 (Kastenstuten); Backtechnische Beurteilung von Weizenmehl der Type 550 (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)
A 40	2020 - 03	Backversuch - Roggentypenmehle (freigeschobenes Brot); Backtechnische Beurteilung von Roggentypenmehlen, Sauerteig Backversuch (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)
A 41	2020 - 03	Backversuch - Roggenvollkornmehl (freigeschobenes Brot); Backtechnische Beurteilung von Roggentypenmehlen, Sauerteig Backversuch (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)