

Noviembre 2013

TÍTULO

Productos de grasa leche

Determinación del contenido de agua

Método de Karl Fischer

(ISO 5536:2009)

Milk fat products. Determination of water content. Karl Fischer method (ISO 5536:2009).

Produits à base de matière grasse laitière. Détermination de la teneur en eau. Méthode de Karl Fischer (ISO 5536:2009).

CORRESPONDENCIA

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 5536:2013, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 5536:2009.

OBSERVACIONES

ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34 *Productos alimentarios* cuya Secretaría desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 5536

1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma internacional describe un método para la determinación del contenido de agua en los productos derivados de la grasa de leche mediante el método de Karl Fischer (KF).

El método resulta aplicable para el aceite de mantequilla (aceite de mantequilla anhidro, grasa de mantequilla anhidra, grasa de leche anhidra) cuyo contenido de agua no supere una fracción en masa del 1,0%.