

Kaas Sector kaas bij monstername

Wat is een sector kaas?

Bij laboratoriumonderzoek volgens ISO 707 betekent een "sector kaas", een monster dat uit een hele kaas wordt gesneden, zodanig dat het monster representatief is voor de hele kaas.

Een sector kaas:

- Bevat zowel korst (indien aanwezig), buitenste laag als kern
- Is representatief voor de hele kaas

Waarom een sector kaas aanleveren voor laboratoriumonderzoek?

De samenstelling van kaas is niet overal hetzelfde:

- Vochtgehalte kan verschillen tussen kern en buitenste laag
 - Zoutgehalte zit vaak in de buitenste laag
 - Rijping en microbiologie verschillen tussen buitenste laag en kern
- Een sector bevat alle zones, waardoor analyses betrouwbaarder zijn.

Het laboratorium analyseert uiteindelijk slechts een beperkt deel van het oorspronkelijke monster. Het oorspronkelijke monsters moet daarom representatief zijn voor de hele kaas en zowel korst (indien aanwezig), buitenste laag als kern bevatten.

Hoe wordt de sector genomen?

- Snijd de kaas afhankelijk van de grootte en vorm, volgens afbeelding A.2)
- De sector dient minimaal 500g te zijn

Belangrijke eisen bij bemonstering

Volgens ISO-richtlijnen moet de sector:

- Met schoon (voor micro gesteriliseerd) droog mes worden gesneden op een schone ondergrond
- Direct worden verpakt (aluminiumfolie).
- Voor micro dient foliekaas en oppervlak gerijpte kaas in een stomacherzak te worden verpakt
- Gekoeld naar het laboratorium gaan

Sectoren in kaas

In NEN-EN-ISO 707 Milk and milk products – Guidance on sampling is gevisualiseerd hoe een sector moet genomen bij kazen met verschillende vormen.

NEN-EN-ISO 707:2008

ISO 707:2008(E)
IDF 50:2008(E)

A.2 Sampling figures

Shapes of samples are shown in Figures A.8 to A.25.

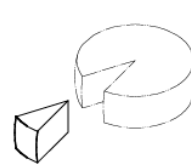


Figure A.8 — Sampling a flat cylindrical shaped cheese by cutting out one sector

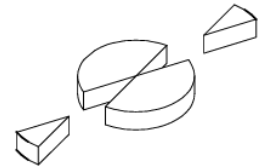


Figure A.9 — Sampling by cutting two sectors

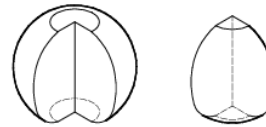


Figure A.10 — Sampling a spherical cheese, also with flattened sides, by cutting out a sector

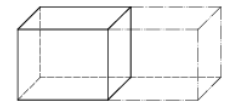


Figure A.11 — Sampling by cutting out a piece from a block-shaped or loaf-shaped cheese of 3 kg to 5 kg mass and in which the largest face is rectangular but not square

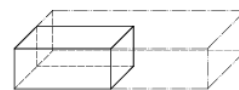


Figure A.12 — Sampling by cutting out a piece from a block-shaped or loaf-shaped cheese of 10 kg to 20 kg mass and in which the largest face is rectangular but not square

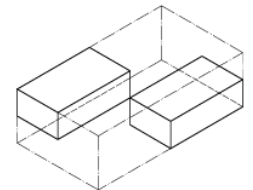


Figure A.13 — Sampling by cutting out a piece from a block-shaped or loaf-shaped cheese in which the largest face is rectangular but not square

Nog vragen?

Heeft u nog vragen, neem dan contact op met onze salesafdeling via 088-7547199 of sales@qlip.nl.

Samenvatting:

een sector kaas is een monster dat uit een hele kaas wordt gesneden zodat het representatief is voor de hele kaas. Hierdoor wordt een zo betrouwbaar mogelijk analyse resultaat verkregen. Deze wijze van monstername is in NEN-EN-ISO 707 Milk and milk products – Guidance on sampling omschreven.