Endringer Nr. 183 2007

NORDISK METODIKKOMITÉ FOR NÆRINGSMIDLER

NORDIC COMMITTEE ON FOOD ANALYSIS

Corrections No. 183 2007

Endringer til: Kvalitetskontrolltest av drikkevann.

I vedlegg 2: Tilbereding av referansestoffer og trening av dommere som skal bedømme lukt- og smak i drikkevann er det behov for korrigeringer i tabellen med hensyn på sur/syrlig, søt, salt og bittert.

Tabell 1 i vedlegg 2
Oversikt over aktuelle lukter og smaker i drikkevann, hvilke stoffer som framkaller disse og konsentrasjon på grunnløsning og standardløsning for sur/syrlig, søt, salt og bittert skal være som følger:

Correction to: Quality control test for drinking water.

In annex 2: Preparation of reference materials and training assessors for the evaluation of odour and taste in drinking water there is a need for corrections in the table with respect on sour/acidic, sweet, salty and bitter.

Table 1 in annex 2
Overview of relevant odours and tastes in drinking water, which substances produce these and their concentration in basic taste solutions and standard solutions for sour/acidic, sweet, salty and bitter should be as follows:

Nr. ***No.***	**Lukt/smak eller nese/ munnfølelse Anmerkning**	***Odour/taste or nose/mouth sensation Term***	**Indusering av feil Type stoff/kjemikalie**	***Inducing error Type of substance /chemical***	**Grunn-løsning *** ***Basic taste solution ****	**Standard-løsning** ***Standard solution***
10	Sur/syrlig	Sour/acidic	sitronsyre i vann	citric acid	**10 g / 100 ml**	**1,5 ml → 1000 ml**
20	Søt	Sweet	sukkrose i vann	sucrose in water	**50 g / 500 ml**	**60 ml → 1000 ml**
30	Salt	Salty	koksalt (NaCl) i vann	common salt (NaCl) in water	**10 g / 100 ml**	**6 ml → 1000 ml**
40	Bitter	Bitter	koffein i vann	caffeine in water	**1.0 g / 100 ml**	**27 ml → 1000 ml**