

NORME
INTERNATIONALE

ISO
5524

Deuxième édition
1991-07-01

**Tomates — Guide pour l'entreposage et le
transport réfrigérés**

ITeh Standards
Tomatoes — Guide to cold storage and refrigerated transport

(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

ISO 5524:1991

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9c71edec-50ad-4af9-a068-29c85a83b519/iso-5524-1991>



Numéro de référence
ISO 5524:1991(F)

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 5524 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 5524:1977), avec l'ISO 6821:1981, dont elle constitue une révision mineure.

[ISO 5524:1991](https://standards.iteh.ai/iso-5524-1991)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9c71edec-50ad-4af9-a068-29c85a83b519/iso-5524-1991>

Introduction

La présente Norme internationale donne des recommandations générales pour l'entreposage et le transport réfrigérés des tomates. Ces recommandations peuvent être modifiées pour s'adapter à des variétés particulières de tomates, à des conditions climatiques locales, conditions de lecture et exigences du marché, distances de transport, etc. Les experts pourront adapter ces recommandations en fonction des exigences de marchés particuliers, de facteurs écologiques et agrotechniques. En outre, la qualité de la récolte et les conditions d'entreposage pouvant être obtenues, notamment dans les véhicules de transport et les locaux réfrigérés, peuvent nécessiter la modification de ces recommandations.

Compte tenu des conditions locales et du fait que les tomates sont une matière vivante, l'application des recommandations faites dans la présente Norme internationale doit permettre d'éviter des gaspillages lors du transport et de l'entreposage réfrigérés.

Document Preview

[ISO 5524:1991](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9c71edec-50ad-4af9-a068-29c85a83b519/iso-5524-1991)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9c71edec-50ad-4af9-a068-29c85a83b519/iso-5524-1991>

Page blanche

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 5524:1991](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9c71edec-50ad-4af9-a068-29c85a83b519/iso-5524-1991>