



NORME INTERNATIONALE ISO 6479:1984
RECTIFICATIF TECHNIQUE 1

Publié 1999-12-15

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Amandes douces d'abricots décortiquées — Spécifications

RECTIFICATIF TECHNIQUE 1

Shelled sweet kernels of apricots — Specification

TECHNICAL CORRIGENDUM 1

iTeh STANDARD PREVIEW

Le Rectificatif technique 1 à la Norme internationale ISO 6479:1984 a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 5, *Fruits et légumes déshydratés*.

[ISO 6479:1984](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/781554bc-5e48-47e3-b117-71f0330c1eaa/iso-6479-1984)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/781554bc-5e48-47e3-b117-71f0330c1eaa/iso-6479-1984>

Page 1, tableau 1

Dans la septième colonne du tableau 1 («Amandes amères»), remplacer «% max.» par «% (m/m) max.».

Page 4, annexe B

À l'article B.1 et au paragraphe B.2.1, remplacer «à une pression de 100 mmHg» par «à une pression qui ne dépasse pas 100 mmHg»:

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6479:1984

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/781554bc-5e48-47e3-b117-71f0330c1eaa/iso-6479-1984>

Norme internationale



6479

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Amandes douces d'abricots décortiquées — Spécifications

Shelled sweet kernels of apricots — Specification

Première édition — 1984-06-15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6479:1984](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/781554bc-5e48-47e3-b117-71f0330c1eaa/iso-6479-1984>

CDU 664.854 : 634.21

Réf. n° : ISO 6479-1984 (F)

Descripteurs : produit agricole, fruit, abricot, noyau, spécification, essai, dosage, eau, produit avarié, anhydride sulfureux, emballage, marquage.

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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 6479 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en février 1983.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

| | | |
|-------------------------|--|-----------------|
| | ISO 6479:1984 | |
| Afrique du Sud, Rép. d' | Iran | Roumanie |
| Autriche | Iraq | Tanzanie |
| Corée, Rép. de | Nouvelle-Zélande | Tchécoslovaquie |
| Corée, Rép. dém. p. de | Philippines | Turquie |
| Hongrie | Pologne | URSS |
| Inde | Portugal | Yougoslavie |

Le comité membre du pays suivant l'a désapprouvée pour des raisons techniques :

USA

Amandes douces d'abricots décortiquées – Spécifications

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications des amandes douces provenant des fruits de l'abricotier (*Prunus armeniaca* Linnaeus) et décortiquées, destinées à la consommation humaine.

2 Définitions

2.1 amandes attaquées par des déprédateurs : Amandes endommagées par une attaque d'insectes et/ou d'acariens.

2.2 amandes rabougries et immatures : Amandes creuses ou ratatinées¹⁾ (ces amandes sont en général plus petites quant à leurs caractéristiques dimensionnelles et de masse plus faible que celle des amandes normales).

2.3 amandes altérées : Amandes qui sont non saines, brunes, colorées et/ou tachées et amandes qui sont vitreuses dans leur partie intérieure.

2.4 amandes cassées : Morceaux d'amandes de dimensions inférieures aux deux tiers de celles des amandes entières.

2.5 teneur en eau (des amandes douces d'abricots décortiquées) : Conventionnellement, la perte de masse du produit, déterminée dans les conditions opératoires spécifiées dans l'annexe B de la présente Norme internationale, et exprimée en pourcentage en masse.

2.6 teneur en dioxyde de soufre (des amandes douces d'abricots décortiquées) : La quantité de dioxyde de soufre, déterminée selon la méthode spécifiée dans l'annexe C de la présente Norme internationale, et exprimée en milligrammes par kilogramme.

3 Catégories

Les amandes douces d'abricots décortiquées doivent être classées selon le nombre d'amandes par 100 g et les autres critères donnés dans le tableau.

Tableau – Spécifications pour les catégories d'amandes douces d'abricots décortiquées

| Dénomination de la catégorie | Nombre d'amandes par 100 g | Teneur en matières étrangères | Amandes altérées et attaquées par des déprédateurs | Amandes rabougries et immatures | Amandes cassées | Amandes amères | Amandes saines | Teneur en dioxyde de soufre |
|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|--|---------------------------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------------------|
| | | % (m/m) max. | % (m/m) max. | % (m/m) max. | % (m/m) max. | % max. | % (m/m) min. | mg/kg max. |
| 1 | < 220 | 0,5 | 1 | 0,5 | 2 | 2 | 95 | 2 000 |
| 2 | de 221 à 320 | 1 | 2 | 1 | 4 | 4 | 88 | 2 000 |
| 3 | > 321 | 1,5 | 4 | 2 | 6 | 7 | 79 | 2 000 |

1) Le racornissement est un signe d'immatunité.

4 Spécifications

4.1 Absence de moisissures, d'insectes, etc.

Les amandes douces d'abricots décortiquées doivent être exemptes de moisissures, d'insectes vivants et d'acariens visibles à l'œil nu (corrigé, si nécessaire, dans le cas d'une vision anormale), ou avec le grossissement qui peut s'avérer nécessaire dans certains cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à $\times 10$, mention doit en être faite dans le procès-verbal d'essai.

4.2 Matières étrangères

La proportion de matières étrangères telles que débris, pierres, coques dures, insectes morts ou n'importe quelles autres matières étrangères dans des amandes douces d'abricots décortiquées, ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau, pour la catégorie en question.

4.3 Amandes attaquées par des déprédateurs, rabougries et immatures, amandes altérées et amandes cassées

La proportion d'amandes attaquées par des déprédateurs, rabougries et immatures, d'amandes altérées et d'amandes cassées ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau pour la catégorie en question.

4.4 Amandes amères

La proportion d'amandes amères ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau pour la catégorie en question.

4.5 Teneur en eau

La teneur en eau des amandes douces d'abricots décortiquées ne doit pas dépasser 5 % (*m/m*) pour chaque catégorie.

5 Échantillonnage

Les méthodes d'échantillonnage des fruits et légumes déshydratés feront l'objet d'une future Norme internationale.

6 Méthodes d'essai

Les échantillons d'amandes douces d'abricots décortiquées doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'essai spécifiées dans les annexes A, B et C.

7 Emballage et marquage

7.1 Emballage

Les amandes douces d'abricots décortiquées doivent être emballées dans des récipients propres et sains, en matériau ne réagissant pas sur le produit. Si des caisses en bois sont utilisées, leur intérieur doit être recouvert d'un papier convenable.

Si elle sont emballées en vue de la consommation directe, de petits emballages unitaires doivent être utilisés. Les quantités contenues dans de tels emballages peuvent être de 0,5 — 1,0 ou 2,5 kg de masse nette, et si nécessaire, supérieures ou inférieures. De tels petits emballages unitaires doivent être rassemblés, en nombre approprié, dans de grandes caisses en bois ou en carton. Les dimensions des caisses et le nombre de petits emballages groupés dans chaque caisse doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le fournisseur, mais la masse des caisses ne doit pas dépasser 25 kg.

7.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être inscrites ou étiquetées sur chaque récipient ou caisse :

- nom du produit, et marque de fabrique, s'il y a lieu;
- nom et adresse du producteur ou de l'emballleur;
- numéro de lot ou de code;
- masse nette;
- catégorie du produit (voir chapitre 3);
- pays de production;
- tout autre renseignement demandé par l'acheteur.

Annexe A

Détermination de la teneur en amandes attaquées par des déprédateurs, altérées et immatures, et de la teneur en matières étrangères

A.1 Mode opératoire

Peser, à 0,02 g près, une prise d'essai d'environ 500 g. Examiner la prise d'essai visuellement et séparer soigneusement les amandes attaquées par des déprédateurs, altérées, rabougries et immatures, et les matières étrangères, à la main ou en utilisant une pince. Peser chacune des catégories séparément, à 0,02 g près.

A.2 Expression des résultats

La teneur respective de chaque catégorie, exprimée en pourcentage en masse, est égale à :

$$\frac{m_1}{m_0} \times 100$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la prise d'essai;

m_1 est la masse, en grammes, de la catégorie considérée.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6479:1984](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/781554bc-5e48-47e3-b117-71f0330c1eaa/iso-6479-1984)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/781554bc-5e48-47e3-b117-71f0330c1eaa/iso-6479-1984>

Annexe B

Détermination de la teneur en eau

B.1 Principe

Chauffage et séchage de la prise d'essai à 70 ± 1 °C, à une pression de 100 mmHg¹⁾. Pesée et détermination de la perte de masse.

B.2 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment

B.2.1 Étuve isotherme à chauffage électrique, réglable à 70 ± 1 °C, à une pression de 100 mmHg.

B.2.2 Capsule, en métal résistant à la corrosion, munie d'un couvercle étanche, ayant un diamètre d'environ 85 mm.

B.2.3 Hachoir à fruits, en matériau n'absorbant pas l'humidité.

B.2.4 Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant efficace.

B.2.5 Bain d'eau bouillante.

B.2.6 Balance analytique.

B.2.7 Amiante, finement réparti.

AVERTISSEMENT — L'attention est attirée sur les dangers relatifs à l'emploi d'amiante

B.3 Mode opératoire

B.3.1 Préparation de l'échantillon pour essai

Prendre environ 50 g d'échantillon et le faire passer dans le hachoir à fruits (B.2.3) trois fois, en le mélangeant soigneusement après chaque passage.

B.3.2 Prise d'essai

Peser, à 0,02 g près, environ 5 g de l'échantillon pour essai.

B.3.3 Détermination

Introduire environ 2 g d'amiante finement réparti (B.2.7) dans la capsule (B.2.2), séchée préalablement, avec son couvercle. Peser la capsule, l'amiante et le couvercle. Ajouter la prise

d'essai, en la dispersant aussi uniformément que possible sur l'amiante au fond de la capsule. Humidifier la prise d'essai et l'amiante soigneusement avec quelques millilitres d'eau bouillante, puis mélanger la prise d'essai avec l'amiante à l'aide d'une spatule. Laver la spatule avec de l'eau bouillante, pour réintroduire dans la capsule chaque particule adhérente. Chauffer la capsule ouverte sur un bain d'eau bouillante (B.2.5) pour évaporer l'eau. Lorsque l'eau est complètement évaporée, introduire la capsule, avec son couvercle à côté, dans l'étuve (B.2.1) réglée à 70 ± 1 °C, et continuer le séchage durant 6 h sous une pression qui ne dépasse pas 100 mmHg. Faire attention à ce que l'étuve soit fermée durant cette période.

NOTE — La capsule doit être placée en contact direct avec le plateau en métal de l'étuve.

Pendant le séchage, laisser un courant d'air, qui a été séché par passage dans l'acide sulfurique, à une vitesse de 2 bulles par seconde, pénétrer lentement dans l'étuve. Après la période de séchage, retirer la capsule de l'étuve, la couvrir immédiatement avec son couvercle et l'introduire dans le dessiccateur (B.2.4). La laisser refroidir jusqu'à la température ambiante et la peser à 0,02 g près.

B.3.4 Nombre de déterminations

Effectuer deux déterminations sur des prises d'essai provenant du même échantillon pour essai.

B.4 Expression des résultats

La teneur en eau de l'échantillon, exprimée en pourcentage en masse est égale à

$$\frac{(m_1 - m_2)}{(m_1 - m_0)} \times 100$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la capsule, l'amiante et le couvercle;

m_1 est la masse, en grammes, de la capsule, l'amiante, le couvercle et la prise d'essai avant le séchage;

m_2 est la masse, en grammes, de la capsule, l'amiante, le couvercle et la prise d'essai après le séchage.

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des valeurs obtenues pour les deux déterminations (B.3.4), si les conditions de répétabilité (voir B.5) sont remplies.

Exprimer le résultat à une décimale.

1) 1 mmHg = 133,322 Pa

B.5 Répétabilité

La différence entre les valeurs obtenues pour les deux déterminations (B.3.4), effectuées simultanément ou rapidement l'une après l'autre par le même analyste, utilisant le même appareillage et dans le même laboratoire, ne doit pas dépasser 0,3 % (m/m).

B.6 Procès-verbal d'essai

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et le résultat obtenu. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévues dans la présente Norme internationale, ou facultatives, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur les résultats.

Le procès-verbal d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6479:1984](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/781554bc-5e48-47e3-b117-71f0330c1eaa/iso-6479-1984>