
International Standard Norme internationale



7088

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

Fish-meal — Vocabulary

First edition — 1981-10-01

Farine de poisson — Vocabulaire

Première édition — 1981-10-01

[ISO 7088:1981](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27c08585-3ebd-4f92-2e3e9c9856e8/iso-7088-1981)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27c08585-3ebd-4f92-2e3e9c9856e8/iso-7088-1981>

UDC/CDU 664.957 : 001.4

Ref. No./Réf. n° : ISO 7088-1981 (E/F)

Descriptors : fishes, fishplates, vocabulary./Descripteurs : poisson, éclipse, vocabulaire.

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards institutes (ISO member bodies). The work of developing International Standards is carried out through ISO technical committees. Every member body interested in a subject for which a technical committee has been set up has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for approval before their acceptance as International Standards by the ISO Council.

International Standard ISO 7088 was developed by Technical Committee ISO/TC 169, *Fish-meal*, and was circulated to the member bodies in August 1980.

It has been approved by the member bodies of the following countries :

Australia	India	Romania
Brazil	Mexico	South Africa, Rep. of
Canada	Peru	Thailand
Chile	Philippines	Turkey
Germany, F. R.	Poland	USSR

The member body of the following country expressed disapproval of the document on technical grounds :

United Kingdom

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 7088 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 69, *Farine de poisson*, et a été soumise aux comités membres en août 1980.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Chili	Pologne
Allemagne, R. F.	Inde	Roumanie
Australie	Mexique	Thaïlande
Brésil	Pérou	Turquie
Canada	Philippines	URSS

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

Royaume-Uni

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

This page intentionally left blank

ISO 7088:1981

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27c08585-3ebd-4f92-a2e3e9c9856e8/iso-7088-1981>

Fish-meal — Vocabulary

Farine de poisson — Vocabulaire

Scope and field of application

This International Standard defines terms relating to fish-meal.

Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale définit des termes relatifs à la farine de poisson.

Terms and definitions

1 fish-meal : The product obtained by drying (removing fat where necessary) and grinding whole fish, or parts thereof, of various species.

2 scrap : The product obtained by drying (removing fat where necessary) whole fish, or parts thereof, of various species, and which has not been ground.

3 low fat content fish-meal

3.1 lean fish fish-meal : Fish-meal obtained from species of low fat content.

3.2 solvent extracted fish-meal : Fish-meal from which the fat has been extracted by a solvent.

4 press liquor : The liquid separated from cooked fish by appropriate procedures.

5 stick water : The liquid obtained from press liquor after the greater part of the suspended solids and fat has been removed.

6 fish solubles : Concentrated stick water.

7 press-cake fish-meal : Fish-meal that does not contain fish solubles.

Termes et définitions

1 farine de poisson : Produit obtenu par séchage (en extrayant la matière grasse, si nécessaire) et par broyage de poissons entiers, ou de parties de poissons, de différentes espèces.

2 farine de poisson non broyée : Produit obtenu par séchage (en extrayant la matière grasse, si nécessaire) de poissons entiers, ou de parties de poissons, de différentes espèces, et qui n'a pas été broyé.

3 farine de poisson à faible teneur en matière grasse

3.1 farine de poisson maigre : Farine de poisson obtenue à partir d'espèces à faible teneur en matière grasse.

3.2 farine de poisson dégraissée : Farine de poisson dont la matière grasse a été extraite par un solvant.

4 liqueur de presse : Liquide séparé du poisson cuit par des procédés appropriés.

5 soluble brut de poisson; eau de colle : Liquide obtenu à partir de la liqueur de presse après élimination de la plupart des solides en suspension et de la majeure partie de la matière grasse.

6 soluble concentré de poisson : Soluble brut de poisson, concentré.

7 farine de tourteau de presse : Farine de poisson à laquelle les solubles concentrés de poisson n'ont pas été ajoutés.

8 spontaneous heating : A rise in temperature of fish-meal due to exothermic reactions.

9 autocombustion : Combustion created by excessive spontaneous heating.

10 stabilized fish-meal : Fish-meal in which the exothermic oxidation reaction has been controlled.

11 curing : The process to control oxidation to prevent excessive heating and autocombustion of fish-meal.

12 antioxidant : A chemical substance used to delay the process of oxidation.

13 pelletized fish-meal : Fish-meal that has been submitted to a compression process to produce pellets.

14 caking : Formation of several pieces of fish-meal into a compact mass.

8 échauffement spontané : Élévation de température de la farine de poisson due à des réactions exothermiques.

9 autocombustion : Combustion créée par échauffement spontané excessif.

10 farine de poisson stabilisée : Farine de poisson dans laquelle les réactions exothermiques d'oxydation ont été maîtrisées.

11 procédé de stabilisation : Procédé qui permet de maîtriser l'oxydation pour éviter l'échauffement excessif et l'autocombustion de la farine de poisson.

12 antioxydant : Substance chimique utilisée pour retarder le processus d'oxydation.

13 farine de poisson en granulés : Farine de poisson qui a été soumise à un procédé de compression pour en obtenir des granulés.

14 mottage : Prise en une masse compacte de plusieurs parties de farine de poisson.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7088:1981

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27c08585-3ebd-4f92-a92e3e9c9856e8/iso-7088-1981>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

This page intentionally left blank

ISO 7088:1981

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27c08585-3ebd-4f92-a2e3e9c9856e8/iso-7088-1981>