

NORME
INTERNATIONALE

ISO
7513

Première édition
1990-10-01

**Thé soluble sous forme solide — Détermination
de la teneur en eau (perte de masse à 103 °C)**

iTeh STANDARD PREVIEW
*Instant tea in solid form — Determination of moisture content (loss in
mass at 103 °C)*
(standards.iteh.ai)

ISO 7513:1990

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/913254f8-3260-408c-8a2c-c20f6464392c/iso-7513-1990>

INTERNATIONAL

ISO



Numéro de référence
ISO 7513:1990(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 7513 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

[ISO 7513:1990](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/913254f8-3260-408c-8a2c-c20f6464392c/iso-7513-1990)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/913254f8-3260-408c-8a2c-c20f6464392c/iso-7513-1990>

Introduction

La perte de masse du thé soluble sous forme solide lorsqu'il est chauffé à l'air à une température voisine de 100 °C est appelée conventionnellement teneur en eau, la contribution à cette perte de masse apportée par les petites quantités d'autres constituants volatils étant considérée comme négligeable pour des fins pratiques.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 7513:1990](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/913254f8-3260-408c-8a2c-c20f6464392c/iso-7513-1990)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/913254f8-3260-408c-8a2c-c20f6464392c/iso-7513-1990>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7513:1990

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/913254f8-3260-408c-8a2c-c20f6464392c/iso-7513-1990>

Thé soluble sous forme solide — Détermination de la teneur en eau (perte de masse à 103 °C)

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit une méthode de détermination de la teneur en eau (perte de masse à 103 °C) du thé soluble sous forme solide, tel qu'il est reçu.

2 Référence normative

La norme suivante contient des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Au moment de la publication, l'édition indiquée était en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer l'édition la plus récente de la norme indiquée ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 7516:1984, *Thé soluble sous forme solide — Échantillonnage*.

3 Principe

Chauffage d'une prise d'essai de thé soluble dans une étuve ventilée à 103 °C pendant 2 h et pesée de la prise d'essai séchée.

NOTES

1 La perte de masse consiste principalement en la perte d'eau et de petites quantités de substances volatiles ne contenant pas d'eau qui s'évaporeront dans les conditions appliquées.

2 La durée de séchage de 2 h a été retenue, car elle permet d'obtenir des résultats correspondant assez bien à ceux obtenus par la méthode de Karl Fisher.

4 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment:

4.1 **Étuve**, ventilée, à température constante, réglable à 103 °C ± 2 °C.

4.2 **Flacon ou capsule à pesée**, en aluminium ou en verre, muni d'un couvercle bien ajusté, d'un diamètre d'environ 70 mm et de 20 mm de haut.

4.3 **Dessiccateur**, contenant un agent déshydratant efficace.

5 Échantillonnage

L'échantillonnage doit avoir été effectué conformément à l'ISO 7516.

NOTE 3 La teneur en eau des échantillons a tendance à augmenter dès qu'ils sont exposés à l'air. Par la suite, il est important de réaliser la détermination aussi rapidement que possible après l'échantillonnage.

6 Préparation de l'échantillon pour essai

Mélanger soigneusement l'échantillon pour essai de thé soluble tel qu'il est reçu en secouant ou en retournant le récipient d'échantillonnage, hermétiquement fermé.

7 Mode opératoire

7.1 Préparation du flacon ou de la capsule à pesée

Enlever le couvercle du flacon ou de la capsule à pesée (4.2), les placer dans l'étuve (4.1) et chauffer pendant 1 h à 103 °C ± 2 °C. Refroidir dans le dessiccateur (4.3). Après refroidissement à température ambiante, ajuster le couvercle et peser à 0,001 g près.

7.2 Prise d'essai

Ouvrir le récipient d'échantillonnage et peser immédiatement, à 0,001 g près, environ 4 g de l'échantillon pour essai préparé (article 6) dans le flacon ou la capsule à pesée préparé (7.1), le couvercle étant placé à côté.

7.3 Détermination

Chauffer le flacon ou la capsule à pesée et son contenu, le couvercle étant enlevé et posé à côté, dans l'étuve (4.1) à $103 \text{ °C} \pm 2 \text{ °C}$ pendant 2 h. La porte de l'étuve ne doit pas être ouverte pendant le temps de chauffage.

Retirer de l'étuve et remettre immédiatement le couvercle. Introduire l'ensemble dans le dessiccateur (4.3), enlever le couvercle et le laisser à côté. Refroidir dans le dessiccateur fermé pendant au moins 30 min. Retirer du dessiccateur et placer à nouveau le couvercle. Peser à 0,001 g près. Déterminer la masse de la prise d'essai séchée à 0,001 g près.

7.4 Nombre de déterminations

Effectuer deux déterminations sur le même échantillon pour essai.

8 Expression des résultats

La teneur en eau ou la perte de masse à 103 °C exprimée en pourcentage en masse de l'échantillon, est donnée par la formule:

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

où

m_0 est la masse initiale, en grammes, de la prise d'essai (7.2);

m_1 est la masse, en grammes, de la prise d'essai séchée (7.3).

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des deux déterminations si l'exigence de répétabilité (voir 9.1) est remplie.

9 Fidélité

9.1 Répétabilité

Pour une teneur en eau de l'ordre de 3 % (m/m) à 4 % (m/m), la différence entre les valeurs de deux déterminations, effectuées rapidement l'une après l'autre (ou simultanément), par le même analyste utilisant le même appareillage sur le même échantillon pour essai, ne doit pas dépasser 0,2 % (valeur absolue).

9.2 Reproductibilité

Pour une teneur en eau de l'ordre de 3 % (m/m) à 4 % (m/m), la différence entre les valeurs du résultat final, obtenues par deux laboratoires utilisant la présente méthode pour l'analyse du même échantillon pour laboratoire, ne doit pas dépasser 0,8 % (valeur absolue).

10 Rapport d'essai

Le rapport d'essai doit indiquer la méthode utilisée et les résultats obtenus. Il doit en outre mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur les résultats.

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

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7513:1990

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/913254f8-3260-408c-8a2c-c20f6464392c/iso-7513-1990>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7513:1990

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/913254f8-3260-408c-8a2c-c20f6464392c/iso-7513-1990>

CDU 663.958.8:543.71

Descripteurs: produit alimentaire, thé, essai, dosage, humidité.

Prix basé sur 2 pages
