

NORME INTERNATIONALE

ISO
7555

Première édition
1987-12-15



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

Graines de soja — Spécifications

Soya beans — Specification

Numéro de référence
ISO 7555:1987 (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.

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. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 7555 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que toutes les Normes internationales sont de temps en temps soumises à révision et que toute référence faite à une autre Norme internationale dans le présent document implique qu'il s'agit, sauf indication contraire, de la dernière édition.

Graines de soja — Spécifications

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications minimales des graines de soja destinées à la fabrication d'huiles à usage alimentaire ou industriel et faisant l'objet du commerce international.

2 Références

ISO 542, *Graines oléagineuses — Échantillonnage.*

ISO 658, *Graines oléagineuses — Détermination de la teneur en impuretés.*

ISO 659, *Graines oléagineuses — Détermination de l'extrait à l'hexane (ou à l'éther de pétrole), dit « teneur en huile ».*

ISO 664, *Graines oléagineuses — Réduction des échantillons pour laboratoire en échantillons pour analyse.*

ISO 665, *Graines oléagineuses — Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles.*

ISO 729, *Graines oléagineuses — Détermination de l'acidité de l'huile.*

ISO 1871, *Produits agricoles alimentaires — Directives générales pour le dosage de l'azote selon la méthode de Kjeldahl.*

3 Spécifications

3.1 Caractéristiques organoleptiques et sanitaires

Les graines de soja doivent être saines, mûres, sans odeurs étrangères (produits phytopharmaceutiques, etc.) ou dénotant une altération (odeurs de moisi, de pourri, de brûlé, etc.)

La présence d'insectes vivants n'est pas tolérée.

3.2 Caractéristiques physiques et chimiques

Il existe deux types de graines de soja dans le commerce international:

- a) les graines jaunes;
- b) les graines mélangées.

La teneur en graines colorées dans les graines jaunes ne doit pas dépasser 2 % (m/m).

Les spécifications se rapportant aux deux types de graines de soja sont indiquées dans le tableau.

Tableau — Caractéristiques physiques et chimiques

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Impuretés totales, % (m/m) max.	2	ISO 658
dont pierres et débris métalliques ne passant pas au tamis de 1 mm d'ouverture de maille, % (m/m) max.	0,2	
Teneur en eau et matières volatiles du produit tel quel, % (m/m) max.	13*	ISO 665
Teneur en huile (extrait à l'hexane) déterminée sur le produit tel quel et exprimée par rapport à une teneur en eau et matières volatiles de 13 % (m/m), % (m/m) min.	17	ISO 659
Acidité de l'huile extractible, exprimée en acide oléique, % (m/m) max.	2	ISO 729
Teneur en protéine (N × 6,25) du produit tel quel, exprimée par rapport à une teneur en eau et matières volatiles de 13 % (m/m), % (m/m) min.	34	ISO 1871

* Pour des graines destinées à être triturées dans des délais rapides (3 mois après la récolte), la valeur maximale de 14 % (m/m) est admise.