

NORME INTERNATIONALE

ISO
7557

Première édition
1988-02-01



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

Graines de colza à faible teneur en acide érucique — Spécifications

Rape (colza) seeds with low erucic acid content — Specification

Numéro de référence
ISO 7557:1988 (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 normalement 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 7557 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 colza à faible teneur en acide érucique — Spécifications

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications minimales des graines de colza à faible teneur en acide érucique destinées à la trituration.

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 matières volatiles.*

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

ISO 5508, *Corps gras d'origines animale et végétale — Analyse par chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras.*

ISO 5509, *Corps gras d'origines animale et végétale — Préparation des esters méthyliques d'acides gras.*

3 Spécifications

3.1 Caractéristiques organoleptiques et sanitaires

Les graines de colza 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

Tableau

| Caractéristique | Spécification | Méthode d'essai |
|--|---------------|----------------------------|
| Impuretés totales, % (m/m) max. dont pierres et débris métalliques ne passant pas au tamis de 1 mm d'ouverture de maille, % (m/m) max. | 2 0,2 | ISO 658 |
| Teneur en eau et matières volatiles du produit tel quel, % (m/m) max. | 9 | ISO 665 |
| Teneur en eau et matières volatiles du produit tel quel, % (m/m) min. | 6 | 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 9 % (m/m), % (m/m) min. | 36 | ISO 659 |
| Acidité de l'huile extractible, exprimée en acide oléique, % (m/m) max. | 2 | ISO 729 |
| Teneur en acide érucique, exprimée en pourcentage des esters méthyliques des acides gras totaux de l'huile extractible, % (m/m) max. | 5 | ISO 5508 et ISO 5509 |

4 Échantillonnage et échantillons

Voir ISO 542 et ISO 664.

5 Méthodes d'essai

Les échantillons de graines de colza doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité avec les spécifications de la présente Norme internationale en utilisant les méthodes d'essai spécifiées dans le tableau.

6 Emballage, marquage, entreposage et transport

Jusqu'à la normalisation de prescriptions sur le plan international, les règlements nationaux en vigueur ou les usages commerciaux doivent être appliqués.