

NORME
INTERNATIONALE

ISO
7562

Première édition
1990-04-15

**Pommes de terre — Guide pour le stockage en
entrepôt à ventilation forcée**

iTeh STANDARD PREVIEW
Potatoes — Guidelines for storage in artificially ventilated stores
(standards.iteh.ai)

ISO 7562:1990

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4af1bc8c-9143-42d5-ad8c-40d17eeeb403/iso-7562-1990>



Numéro de référence
ISO 7562:1990(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 7562 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

[ISO 7562:1990](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4af1bc8c-9143-42d5-ad8c-40d17eceb403/iso-7562-1990)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4af1bc8c-9143-42d5-ad8c-40d17eceb403/iso-7562-1990>

Introduction

Les modes de stockage des pommes de terre dépendent très largement des conditions climatiques locales, du degré et du type de la mécanisation dont on dispose et de l'utilisation finale des pommes de terre. Dans beaucoup de pays, les pommes de terre sont habituellement stockées en silos-fosses, mais des entrepôts spéciaux à ventilation forcée sont de plus en plus utilisés.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 7562:1990](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4af1bc8c-9143-42d5-ad8c-40d17eeeb403/iso-7562-1990)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4af1bc8c-9143-42d5-ad8c-40d17eeeb403/iso-7562-1990>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7562:1990

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4af1bc8c-9143-42d5-ad8c-40d17eeeb403/iso-7562-1990>

Pommes de terre — Guide pour le stockage en entrepôt à ventilation forcée

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale donne des recommandations sur le stockage en entrepôt à ventilation forcée des pommes de terre destinées à l'emploi en tant que semence, à la consommation ou à la transformation.

L'application de ces recommandations permet de maintenir le potentiel de croissance et la productivité des pommes de terre destinées à la semence, ainsi que la bonne qualité culinaire des pommes de terre alimentaires (par exemple, flaveur caractéristique, absence de décoloration, couleur claire du produit frit).

Ces recommandations ne sont applicables que dans des régions à climat tempéré.

2 Opérations préliminaires

2.1 Récolte

Les pommes de terre destinées au stockage doivent être récoltées au stade de leur maturité complète caractérisée, en général, par le fait que leur peau ne s'enlève pas aisément par frottement.

Les pommes de terre doivent être récoltées de manière à ce qu'elles ne soient pas endommagées et ceci afin de réduire au maximum les pertes dues au stockage.

Les pommes de terre récoltées ne doivent pas être exposées en plein champ aux effets dommageables de la pluie et du soleil.

2.2 Qualité des pommes de terre

Les pommes de terre destinées à être stockées ne doivent pas

- être infectées par la rouille, ni pourries;
- être endommagées par le gel;

- contenir plus de 10 % de tubercules sérieusement endommagés;
- contenir plus de 5 % de déchets par lot (par exemple, terre adhérente et non adhérente, germes non adhérents et autres matières étrangères).

2.3 Équipement des locaux de stockage et préparation pour l'utilisation

Avant le stockage des pommes de terre, les locaux de stockage doivent être nettoyés et désinfectés avec des produits chimiques officiellement agréés. Les murs extérieurs et les toits des locaux de stockage doivent être isolés thermiquement et être étanches pour éliminer les effets atmosphériques. Une isolation contre l'humidité doit être placée sur le côté chaud du mur, afin de réduire la pénétration de vapeur d'eau.

Les locaux de stockage doivent être équipés de

- dispositifs de chargement, de déchargement et de transport;
- moyens permettant la ventilation et le contrôle de la température et de l'humidité et système de contrôle de la ventilation;
- l'électricité (éclairage et force);
- calibreuses.

2.4 Considérations annexes

Les pommes de terre de consommation doivent être protégées de la lumière du jour, et on doit utiliser le minimum d'éclairage électrique. Les pommes de terre de semence peuvent être stockées à la lumière du jour.

L'application d'agents chimiques pour empêcher la germination peut être effectuée en conformité avec

les prescriptions en vigueur dans les pays en question.

3 Stockage des pommes de terre

3.1 Modes de stockage des pommes de terre en entrepôt

Les pommes de terre peuvent être stockées en tas sur 3 m à 5 m de hauteur ou dans des conteneurs empilés jusqu'à 6 m de hauteur. La distance entre le toit et la couche supérieure du tas ou le dernier conteneur doit être au minimum de 1 m.

Toutes les opérations de chargement, déchargement et calibrage doivent être effectuées avec précaution de manière à éviter d'endommager les pommes de terre.

On doit éviter, en particulier, de mélanger différentes variétés.

3.2 Conditions de stockage

3.2.1 On peut distinguer cinq phases au cours du stockage:

a) Séchage

Si nécessaire, les pommes de terre seront complètement séchées par ventilation par l'air extérieur, pour autant que la température de l'air extérieur ne soit pas inférieure à 0 °C.

b) Maturation des tubercules et cicatrisation des lésions

Ceci dure environ 2 semaines après la mise en entrepôt, la température devant être comprise entre 12 °C et 18 °C et l'humidité relative entre 90 % et 95 %.

c) Abaissement de la température du local de stockage

La température appropriée [voir d)] doit être atteinte aussi rapidement que possible, de préférence dans un délai de 2 semaines à 3 semaines après la fin de la maturation et de la cicatrisation des lésions. L'humidité relative doit être comprise entre 90 % et 95 %.

d) Établissement de conditions pour le stockage de longue durée

Les conditions suivantes doivent être prévues dans le local de stockage, en fonction de l'utilisation finale envisagée pour les pommes de terre:

— tubercules de semence: maintien de la température entre 2 °C et 4 °C;

— pommes de terre destinées à la consommation en l'état: maintien de la température entre 4 °C et 6 °C;

— pommes de terre destinées à la transformation: maintien de la température entre 6 °C et 10 °C.

L'humidité relative doit être maintenue entre 85 % et 95 %.

e) Préparation à l'utilisation

Les conditions suivantes doivent être prévues dans le local de stockage, en fonction de l'utilisation finale envisagée pour les pommes de terre:

— tubercules de semence: porter la température à 10 °C – 15 °C en 3 semaines à 5 semaines pour stimuler la germination; l'humidité relative doit être de 75 % à 80 % et l'éclairage minimal de 75 lx.

— pommes de terre destinées à la consommation en l'état: porter la température à 12 °C en 2 semaines;

— pommes de terre destinées à la transformation: si la teneur en glucides est trop élevée ou la couleur trop sombre, porter la température à 15 °C – 18 °C en 2 semaines à 4 semaines.

3.2.2 Le réglage de la température et de l'humidité relative doit être assuré en utilisant, pour la ventilation, l'air de l'intérieur ou de l'extérieur du local de stockage, ou un mélange des deux.

La ventilation par l'air extérieur ne peut être effectuée que si la température extérieure est inférieure d'au moins 2 °C à la température intérieure.

La ventilation par l'air intérieur est destinée à minimiser la différence de température entre le haut et le bas des tas, laquelle ne doit pas être supérieure à 1 °C.

Le débit d'air introduit (taux de renouvellement) ou brassé (coefficient de brassage) dans un temps donné dépend des conditions climatiques locales.

4 Examen des pommes de terre stockées

4.1 Examen général

L'examen général consiste en un contrôle du fonctionnement de l'équipement et des instruments de mesure ainsi que de l'aspect des pommes de terre (apparition d'humidité ou de pourriture).

4.2 Examen détaillé et prescriptions pour la ventilation

Si la ventilation mécanique est utilisée, on doit observer les règles suivantes:

- a) avant chaque ventilation, la température doit être mesurée en au moins deux points (la couche du fond et la couche supérieure de la pile), conjointement avec la température à l'extérieur. Ces mesures indiquent si la ventilation est nécessaire et, si c'est le cas, la source d'air à utiliser;
- b) au cours de la ventilation avec l'air extérieur ou mélangé, la température doit être contrôlée et l'introduction de l'air extérieur doit être arrêtée s'il y a lieu;
- c) lorsque la température requise est atteinte (voir 3.2.1), la ventilation doit être arrêtée et toutes les ouvertures doivent être soigneusement fermées;
- d) au cours de la ventilation avec l'air extérieur ou mélangé, la température de l'air dans le conduit de ventilation, situé directement devant le tas ou la pile, ne doit pas être inférieure à 0 °C.

4.3 Opérations après examen

On peut distinguer trois types d'opérations à effectuer après examen:

- a) si la couche supérieure de pommes de terre est humide, ventiler avec de l'air intérieur;
- b) si une pourriture locale apparaît dans la couche supérieure, retirer immédiatement les tubercules infectés;
- c) si une pourriture apparaît à différentes profondeurs d'un tas ou d'un conteneur, utiliser immédiatement les pommes de terre.

5 Documentation concernant les pommes de terre stockées

Une documentation doit être établie séparément pour chaque lot de pommes de terre stockées et doit contenir les données suivantes:

- a) numéro du lot;
- b) qualité des pommes de terre;
- c) variété et destination;
- d) nom du producteur;
- e) date de mise en entrepôt;
- f) date de l'examen et résultats des mesurages de température et d'humidité;
- g) remarques concernant la qualité;
- h) date et quantité de pommes de terre prélevées.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7562:1990](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4af1bc8c-9143-42d5-ad8c-40d17eeeb403/iso-7562-1990>

CDU 635.21:664.8.031

Descripteurs: produit agricole, produit alimentaire, légume, pomme de terre, entreposage, entreposage d'aliments.

Prix basé sur 3 pages
