

# ISO

ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

34

## RECOMMANDATION ISO R 948

ÉPICES  
ÉCHANTILLONNAGE

---

1<sup>ère</sup> ÉDITION  
Janvier 1969

### REPRODUCTION INTERDITE

Le droit de reproduction des Recommandations ISO et des Normes ISO est la propriété des Comités Membres de l'ISO. En conséquence, dans chaque pays, la reproduction de ces documents ne peut être autorisée que par l'organisation nationale de normalisation de ce pays, membre de l'ISO.

Seules les normes nationales sont valables dans leurs pays respectifs.

Imprimé en Suisse

Ce document est également édité en anglais et en russe. Il peut être obtenu auprès des organisations nationales de normalisation.



## HISTORIQUE

La Recommandation ISO/R 948, *Epices – Echantillonnage*, a été élaborée par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, dont le Secrétariat est assuré par le Magyar Szabványügyi Hivatal (MSZH).

Les travaux relatifs à cette question, entrepris par le Comité Technique, aboutirent, en 1966, à l'adoption d'un Projet de Recommandation ISO.

En avril 1967, ce Projet de Recommandation ISO (N° 1228) fut soumis à l'enquête de tous les Comités Membres de l'ISO. Il fut approuvé, sous réserve de quelques modifications d'ordre rédactionnel, par les Comités Membres suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	R.A.U.
Australie	Iran	Roumanie
Bulgarie	Irlande	Royaume-Uni
Colombie	Israël	Tchécoslovaquie
Corée, Rép. de	Norvège	Thaïlande
France	Pays-Bas	U.R.S.S.
Grèce	Pologne	Yougoslavie
Hongrie	Portugal	

Aucun Comité Membre ne se déclara opposé à l'approbation du Projet.

Le Projet de Recommandation ISO fut alors soumis par correspondance au Conseil de l'ISO qui décida, en janvier 1969, de l'accepter comme RECOMMANDATION ISO.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO/R 948:1969

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/78bdf98b-82f8-460f-a0f3-b6ca3dd1c1fe/iso-r-948-1969>

ÉPICES  
ÉCHANTILLONNAGE

1. OBJET

La présente Recommandation ISO décrit une méthode d'échantillonnage des épices.

2. DÉFINITIONS

- 2.1 *Livraison.* Quantité d'épices expédiée ou reçue en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document de transport.
- 2.2 *Lot.* Quantité déterminée, présumée être de qualité uniforme, constituée au sein de la livraison et permettant d'estimer la qualité de celle-ci.
- 2.3 *Prélèvement élémentaire.* Petite quantité d'épices prélevée en un point du lot.
- 2.4 *Echantillon global.* Quantité d'épices constituée en réunissant et en mélangeant les prélèvements élémentaires effectués dans chaque lot particulier.
- 2.5 *Echantillon pour laboratoire.* Petit échantillon représentatif du lot, obtenu à partir de l'échantillon global et destiné à l'examen en laboratoire.

3. GÉNÉRALITÉS

- 3.1 L'échantillonnage doit être effectué par une personne désignée par accord entre l'acheteur et le vendeur, et si l'un des deux le désire, en présence de l'acheteur (ou de son représentant) et du vendeur (ou de son représentant).
- 3.2 Lors du prélèvement, de la préparation, de l'entreposage et de la manipulation des échantillons, prendre soin que les caractéristiques du produit ne soient pas modifiées. Les précautions et directives suivantes doivent être observées.
- 3.2.1 Les prélèvements doivent être effectués dans un lieu protégé, non exposé à l'air humide, à la poussière ou à la suie.
- 3.2.2 Les appareils d'échantillonnage doivent être propres et secs.
- 3.2.3 Des précautions doivent être prises pour protéger les échantillons, le produit à échantillonner et les récipients pour échantillon de toute contamination éventuelle.

#### 4. APPAREILLAGE

Les appareils nécessaires appartiennent aux types suivants :

##### 4.1 Echantillonnage dans les sacs

Sondes effilées spécialement conçues pour les sacs.

##### 4.2 Mélange et réduction

Pelles à main, appareils à diviser.

#### 5. CONSTITUTION DES LOTS

Tous les emballages d'une livraison d'épices appartenant à la même variété, à la même année de production et à la même catégorie, doivent constituer un lot.

Si une livraison est déclarée ou reconnue comprendre différentes variétés, différentes catégories ou différentes années de production, ou s'il apparaît que le lot est hétérogène, les emballages contenant des produits de caractéristiques similaires doivent être groupés, et chaque groupe ainsi obtenu doit constituer un lot séparé.

#### 6. PRÉLÈVEMENTS ÉLÉMENTAIRES

- 6.1 Le nombre ( $n$ ) d'emballages à choisir dans un lot d'emballages entassés dépend de l'importance de celui-ci et doit être en accord avec le Tableau, ci-après.

TABLEAU – Nombre d'emballages à retenir pour l'échantillonnage

Importance du lot ( $N$ )	Nombre d'emballages à retenir ( $n$ )
1 à 5 emballages	Tous les emballages
6 à 49 emballages	5 emballages
50 à 100 emballages	10 % des emballages
Plus de 100 emballages	Racine carrée du nombre d'emballages arrondie au nombre entier le plus proche

Les emballages doivent, autant que possible, être pris au hasard dans le lot et, à cette fin, une table de nombres au hasard, ayant reçu l'accord de l'acheteur et du vendeur, doit être utilisée. Si une telle table n'est pas disponible, le mode opératoire suivant doit être adopté :

En partant d'un emballage pris au hasard, compter les emballages du lot 1, 2, 3, ... etc., jusqu'à  $r$  et ainsi de suite. Chaque  $r^{\text{ème}}$  emballage ainsi compté doit être prélevé du lot pour l'échantillonnage; la valeur  $r$  est égale à

$$\frac{N}{n}$$

où

$N$  est le nombre total d'emballages du lot,

$n$  est le nombre d'emballages à retenir (voir Tableau).

Dans le cas où  $r$  est un nombre fractionnaire, sa valeur doit être prise égale à sa partie entière.

- 6.2 Lorsque le produit est en mouvement, les prélèvements peuvent être effectués lors du chargement ou du déchargement des emballages. A cette fin, le nombre d'emballages à retenir doit aussi être en accord avec le Tableau. La valeur de  $r$  doit être calculée comme indiqué précédemment, et chaque  $r^{\text{ème}}$  emballage, compté pendant le chargement ou le déchargement, doit être retenu pour l'échantillonnage.
- 6.3 Effectuer, avec un instrument d'échantillonnage approprié, les prélèvements élémentaires dans différentes parties de chacun des sacs retenus.

## 7. ÉCHANTILLON GLOBAL

Mélanger tous les prélèvements élémentaires ainsi effectués; on obtient l'échantillon global.

L'importance de l'échantillon global doit être supérieure à trois fois la quantité de produit nécessaire pour effectuer tous les essais prescrits dans les spécifications individuelles de l'épice.

## 8. ÉCHANTILLON POUR LABORATOIRE

Diviser l'échantillon global en trois parties égales ou plus, selon le nombre d'échantillons pour laboratoire désiré. Chaque partie ainsi obtenue constitue un échantillon pour laboratoire; l'un de ces échantillons est destiné à l'acheteur et l'autre au vendeur. Le troisième échantillon, portant le sceau de l'acheteur et du vendeur (ou de leurs représentants) quand ils sont présents au moment de l'échantillonnage, ou de la personne qui a échantillonné le lot, est destiné à l'arbitrage en cas de litige entre l'acheteur et le vendeur; il doit être conservé en un lieu accepté par les deux parties.

## 9. EMBALLAGE ET MARQUAGE DES ÉCHANTILLONS

### 9.1 Emballage des échantillons

Les échantillons pour laboratoire doivent être placés dans des récipients en verre propres, sains et étanches à l'air ou dans d'autres emballages appropriés n'ayant pas d'action sur le produit. Les récipients pour échantillons doivent avoir une dimension telle qu'ils soient presque entièrement remplis par l'échantillon. Chaque récipient pour échantillon doit, après remplissage, être rendu étanche à l'air à l'aide d'un couvercle ou d'une autre fermeture appropriée, puis scellé d'une manière telle qu'il ne puisse être ouvert et à nouveau cacheté sans que ceci puisse être décelé.

### 9.2 Marquage des échantillons

Les échantillons pour laboratoire doivent être étiquetés, et l'étiquette doit mentionner les renseignements concernant l'échantillon et tous les détails de l'échantillonnage, c'est-à-dire la date de l'échantillonnage, le nom et l'adresse de la personne ayant effectué les prélèvements, le nom du produit, la catégorie, la variété et l'année de production.

Si une *infestation* est décelée au moment de l'échantillonnage, ceci doit être noté dans les détails de l'échantillonnage devant être mentionnés sur le récipient contenant l'échantillon.

## 10. CONSERVATION ET EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons pour laboratoire doivent être conservés de manière telle que la température du produit ne diffère pas trop de la température atmosphérique normale. Les échantillons qui doivent être conservés pendant longtemps doivent être entreposés dans un lieu frais et sombre.

Les échantillons pour laboratoire, pour lesquels une analyse est demandée, doivent être envoyés dès que possible au laboratoire.

## 11. PROCÈS-VERBAL D'ÉCHANTILLONNAGE

Si un procès-verbal d'échantillonnage est préparé, il doit mentionner, outre les indications usuelles, les conditions dans lesquelles se trouvent les épices, la technique utilisée, si elle est différente de celle décrite dans cette Recommandation ISO, et toutes les circonstances pouvant avoir influé sur l'échantillonnage.