

NORME INTERNATIONALE

ISO
8683

Première édition
1988-06-15



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

Laitues — Guide pour la prérefrigération et le transport réfrigéré

Lettuce — Guide to precooling and refrigerated transport

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 8683:1988

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a8f778bc-07ed-40a0-9e88-4ebc5784cb44/iso-8683-1988>

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 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 8683 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a8f778bc-07ed-40a0-9e88-4ebc5784cb44/iso-8683-1988>

L'annexe A est donnée uniquement à titre d'information.

Laitues — Guide pour la prérefrigération et le transport réfrigéré

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit un guide général pour l'entreposage et le transport réfrigérés de la laitue (*Lactuca sativa* Linnaeus).

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 de cette norme, l'édition indiquée était en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur cette Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 2169 : 1981, *Fruits et légumes — Conditions physiques des locaux de réfrigération — Définitions et mesurage*.

3 Récolte

3.1 En vue de l'entreposage et du transport, il est recommandé que la laitue soit récoltée au moment où la pomme est bien formée et turgescente, jusqu'à ce que la tige florale se développe.

3.2 La récolte doit être effectuée par temps sec et, si possible, 2 jours après irrigation ou une chute de pluie.

3.3 La pomme se coupe au ras des premières feuilles. La coupe doit être franche et lisse.

4 Conditions de qualité

4.1 Pour la conservation et le transport, on recommande l'utilisation des variétés à feuille demi-fine ou grossière, formant

des pommes bien développées ayant une bonne aptitude au maintien de la qualité.

4.2 Les pommes doivent être de bonne qualité, entières, propres, saines, turgescentes, exemptes d'humidité extérieure anormale, exemptes d'odeur et de saveur étrangères.

Les pommes doivent être également en pleine maturité, caractérisée par leur fermeté (des pommes dures et lourdes s'altèrent plus rapidement que des pommes fermes, et des pommes molles risquent d'être peu rentables à la récolte).

5 Condition de l'emballage

Débarasser les pommes de laitues des premières feuilles jaunies ou fanées. Procéder à l'emballage en se conformant à l'un des processus suivants.

a) Directement au champ, immédiatement après la récolte, les pommes sont placées dans des emballages en carton ou en bois, ou dans des boîtes en polystyrène ou en mousse plastique rigide.

b) Dans une zone prévue à cet effet au champ, les pommes sont enveloppées individuellement dans des sachets perforés en polyéthylène, dans des films perforés en polyéthylène non rétractables, dans des films non perforés semi-perméables, dans des sachets crêpés en polypropylène ou en polystyrène rétractables à chaud, puis emballées dans des boîtes en carton non traitées, ou revêtues de polyéthylène perforé, ou encore, dont l'intérieur est enduit de cire.

c) Dans le local de conditionnement où les laitues sont transportées, immédiatement après la récolte, en vue du conditionnement et du triage par catégories, les pommes sont enveloppées individuellement dans des sachets perforés en polyéthylène, dans des films perforés en polyéthylène non rétractables, dans des films non perforés semi-perméables, dans des sachets crêpés en polypropylène ou en polystyrène rétractables à chaud, puis emballées dans des boîtes en carton non traitées, ou revêtues de polyéthylène perforé, ou encore, dont l'intérieur est enduit de cire.

6 Préréfrigération

6.1 L'élimination de la chaleur ambiante du champ retenue par la laitue est obligatoire.

6.2 L'opération de préréfrigération doit être effectuée le plus tôt possible après la récolte, par refroidissement sous pression réduite ou par refroidissement sous circulation d'air entre 0 °C et + 2 °C pendant 25 à 30 min.

7 Entreposage et transport réfrigérés (voir ISO 2169)

7.1 Le maintien de la qualité des laitues après la récolte, dans les entrepôts ou les moyens de transport est réalisé en observant les conditions suivantes :

a) la température doit être uniforme dans toute la zone d'entreposage et contrôlée avec précision à 0 °C + 1 °C;

b) l'humidité relative de l'air doit être supérieure à 95 %;

c) les laitues ne doivent pas être placées à proximité de l'évaporateur;

d) les laitues ne doivent pas être entreposées avec des produits de récolte qui dégagent de l'éthylène (même de faibles teneurs en éthylène altèrent les laitues).

7.2 Si les conditions indiquées en 7.1 sont observées, la qualité des laitues peut être maintenue pendant 1 à 2 semaines, selon la variété.

8 Opérations à l'issue de l'entreposage ou du transport

En raison du caractère périssable de la laitue, il est nécessaire d'assurer des conditions réfrigérées pendant la commercialisation, également en vue de maintenir la qualité des pommes.

iTeh STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)

Annexe A
(informative)

ISO 8683:1988

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a8f778bc-07ed-40a0-9e88-4b1111111111>

Bibliographie 1988

Institut International du Froid, *Conditions recommandées pour le transport terrestre des denrées périssables*. 2^e édition, 1979.

CDU 635.52 : 664.8.037

Descripteurs : produit agricole, produit réfrigéré, légume, salade verte, entreposage, transport.

Prix basé sur 2 pages
