
Fromages fondus — Détermination, par calcul, de la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique

iTeh STANDARD PREVIEW
Processed cheese and processed cheese products — Calculation of the content of added citrate emulsifying agents and acidifiers/pH-controlling agents, expressed as citric acid
(standards.iteh.ai)

[ISO 12082:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-e4ca4c6a2ec2/iso-12082-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-e4ca4c6a2ec2/iso-12082-1997>



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 12082 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 5, *Laits et produits laitiers* en collaboration avec la Fédération internationale de laiterie (FIL) et AOAC INTERNATIONAL et sera également publiée par ces organisations.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 12082:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-e4ca4c6a2ec2/iso-12082-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-e4ca4c6a2ec2/iso-12082-1997>

© ISO 1997

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

Organisation internationale de normalisation
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse
Internet central@iso.ch
X.400 c=ch; a=400net; p=iso; o=isocs; s=central

Imprimé en Suisse

Fromages fondus – Détermination, par calcul, de la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit une méthode pour le calcul de la teneur approximative en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique, dans les fromages fondus. Cette méthode est applicable aux fromages fondus ne contenant pas d'ingrédients majeurs (autres que du lait en poudre et/ou du sérum en poudre) ayant une teneur appréciable en acide citrique.

2 Références normatives

Les normes suivantes contiennent 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, les éditions indiquées étaient en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente 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 de Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 2963:—¹⁾, *Fromages et fromages fondus — Détermination de la teneur en acide citrique — Méthode enzymatique.*

ISO 12082:1997

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-e4a4c6a2a2/iso-12082-1997)

FIL 79B:1991, *Lait sec, mélanges secs pour crèmes glacées et fromages fondus — Détermination de la teneur en lactose — Méthodes enzymatiques.*²⁾

3 Définition

Pour les besoins de la présente Norme internationale, la définition suivante s'applique.

3.1 teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, dans les fromages fondus:

Teneur en acide citrique calculée par la méthode prescrite par la présente Norme internationale. Elle est exprimée en pourcentage en masse d'acide citrique.

4 Principe

Détermination de la teneur totale en acide citrique de l'échantillon et correction en fonction de la teneur en acide citrique provenant du lait en poudre et/ou du sérum en poudre. La teneur en acide citrique provenant du lait en poudre et/ou du sérum en poudre est calculée en se servant d'un rapport acide citrique/lactose constant, dans ces produits, de 0,04.

1) À publier. (Révision de l'ISO 2963:1974)

2) Une Norme internationale équivalente (ISO 5765) est actuellement en préparation.

5 Mode opératoire

Déterminer la teneur en acide citrique de l'échantillon conformément à la méthode prescrite dans l'ISO 2963.

Déterminer la teneur en lactose de l'échantillon conformément à la méthode prescrite dans la FIL 79B.

6 Calcul et expression des résultats

Calculer la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, w_a exprimée en pourcentage en masse d'acide citrique, à l'aide de l'équation:

$$w_a = w_c - r w_l$$

où

w_c est la teneur en acide citrique de l'échantillon, en pourcentage en masse;

w_l est la teneur en lactose de l'échantillon, en pourcentage en masse;

r est le rapport acide citrique/lactose pour le lait en poudre et/ou le sérum en poudre ($r = 0,04$).

NOTE — Le sérum en poudre obtenu à partir d'un sérum de composition différente, comme du sérum sucré ou du sérum aigre, peut avoir un rapport acide citrique/lactose différent.

Exprimer les résultats à la deuxième décimale.

ITIH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

7 Rapport d'essai

Le rapport d'essai doit indiquer:

- la méthode selon laquelle l'échantillonnage a été effectué, si elle est connue;
- la méthode utilisée;
- les résultats d'essai obtenus.

Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur le(s) résultat(s) d'essai.

Le rapport d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 12082:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-e4ca4c6a2ec2/iso-12082-1997>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 12082:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-e4ca4c6a2ec2/iso-12082-1997>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 12082:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-e4ca4c6a2ec2/iso-12082-1997>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 12082:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4bf04cdc-ed0a-4c98-b174-e4ca4c6a2ec2/iso-12082-1997>

ICS 67.100.30

Descripteurs: produit agricole, produit alimentaire, produit laitier, fromage, fromage fondu, analyse chimique, dosage, émulsifiant alimentaire, acide citrique, règle de calcul.

Prix basé sur 2 pages
