NORME INTERNATIONALE

ISO 9768

Deuxième édition
1994-08-01

Thé — Détermination de l'extrait à l'eau

Tea — Determination of water extract

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 9768:1994
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f1eff6fe-a92a-469f-a4a7-886d4b8eb45e/iso-9768-1994

Numéro de référence
ISO 9768:1994(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.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

La Norme internationale ISO 9768 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 8, *Thé*.

ISO 9768:1994
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f1eff6fe-a92a-469f-a4a7-886d4b8eb15e/iso-9768-1994

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 9768:1990), dont elle constitue une révision technique.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

© ISO 1994
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

Imprimé en Suisse

Thé — Détermination de l'extrait à l'eau

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit une méthode de détermination de l'extrait à l'eau obtenu à partir du thé.

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, l'édition indiquée était 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 l'édition la plus récente de la norme indiquée ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 1573:1980, *Thé — Détermination de la perte de masse à 103 °C.*

3 Définition

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

3.1 extrait à l'eau: Les substances solubles extraites d'une prise d'essai par l'eau bouillante dans les conditions spécifiées dans la présente Norme internationale, exprimées en pourcentage en masse par rapport à la matière sèche.

4 Principe

Extraction, à l'eau bouillante sous reflux, des substances solubles d'une prise d'essai du produit, filtration, lavage, séchage et pesée du résidu insoluble dans l'eau chaude. Calcul de l'extrait à l'eau.

5 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et en particulier ce qui suit:

5.1 Étuve, à température constante, ventilée, réglable à 103 °C ± 2 °C.

5.2 Creuset, en verre fritté borosilicaté, de porosité P160 (indice de porosité > 160 µm, ⩽ 250 µm), de 40 mm de diamètre et 70 ml de capacité.

5.3 Dessiccateur, contenant un agent déshydratant efficace.

5.4 Ballon, de 500 ml de capacité, muni d'un réfrigérant à reflux.

5.5 Fiole à filtrer, de 1 l de capacité, pour filtration sous vide.

5.6 Tamis d'essais, de 1,4 mm et 3 mm d'ouverture de pores.

5.7 Balance analytique, précise à 0,001 g, près.

6 Échantillonnage

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon réellement représentatif, non endommagé ou modifié lors du transport ou de l'entreposage.

L'échantillonnage ne fait pas partie de la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale. Une

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 9768:1994
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/efb6c6ed-0b0f-4e2-b4b4-4b8d0d4b8d44/iso-9768-1994

méthode d'échantillonnage recommandée est donnée dans l'ISO 1839.[1)]

7 Préparation de l'échantillon pour essai

Utiliser un échantillon pour essai, de teneur en matière sèche connue, déterminée à l'aide de la méthode spécifiée dans l'ISO 1573.

Les thés dont 60 % ou plus sont retenus sur un tamis de 1,4 mm doivent être broyés de manière à passer au travers d'un tamis de 3 mm avant analyse.

8 Mode opératoire

NOTE 1 Au cas où il est nécessaire de contrôler si les conditions de répétabilité sont remplies, effectuer deux déterminations sur le même échantillon pour essai.

8.1 Préparation du creuset

Chauffer le creuset propre (5.2) pendant 1 h dans l'étuve (5.1) réglée à 103 °C. Laisser refroidir dans le dessiccateur (5.3) et peser à 0,001 g près.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 9768:1994
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f1eff6fe-a92a-469f-a4a7-886d4b8eb45e/iso-9768-1994

8.2 Prise d'essai

Peser, à 0,001 g près, dans le ballon (5.4), 2 g de l'échantillon pour essai (article 7).

8.3 Détermination

Ajouter, à la prise d'essai (8.2), 200 ml d'eau distillée ou de pureté au moins équivalente, chaude, porter et maintenir à ébullition douce sous reflux pendant 1 h, en agitant le ballon de temps en temps par tournoiement. Filtrer à chaud sous pression réduite sur le creuset préparé (8.1), en utilisant la fiole à filtrer (5.5). Répéter les opérations en rinçant le ballon avec de l'eau distillée chaude et en versant la totalité du résidu insoluble dans le creuset. Finalement, laver le résidu avec 200 ml d'eau distillée chaude. Sécher le résidu par aspiration. Chauffer le creuset et son contenu dans l'étuve (5.1) réglée à 103 °C pendant 16 h (une nuit). Laisser refroidir dans le dessiccateur (5.3) et peser à 0,001 g près.

9 Calcul

L'extrait à l'eau de l'échantillon pour essai, exprimé en pourcentage en masse par rapport à la matière sèche, est donné par la formule

$$\frac{(m_0 \times w) - (m_1 \times 100)}{m_0 \times w} \times 100$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la prise d'essai;

m_1 est la masse, en grammes, du résidu insoluble séché;

w est la teneur en matière sèche, exprimée en pourcentage en masse, de l'échantillon pour essai. Elle est égale à 100, moins la perte de masse à 103 °C, déterminée par la méthode décrite dans l'ISO 1573.

10 Fidélité

Voir annexe A pour les résultats statistiques des essais interlaboratoires.

10.1 Répétabilité

La différence absolue entre deux résultats d'essai indépendants, obtenus à l'aide de la même méthode sur un matériau identique soumis à l'essai dans le même laboratoire et par le même opérateur utilisant le même appareillage et dans un court intervalle de temps, ne doit pas être supérieure à 1,0 % (*m/m*).

10.2 Reproductibilité

La différence absolue entre deux résultats d'essai individuels, obtenus à l'aide de la même méthode sur un matériau identique soumis à l'essai dans des laboratoires différents par des opérateurs différents utilisant des appareillages différents, ne doit pas être supérieure à 2,5 % (*m/m*).

11 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,

— le résultat d'essai obtenu, et

— si la répétabilité a été vérifiée, le résultat final cité qui a été obtenu.

1) ISO 1839:1980, *Thé — Échantillonnage*.

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 résultat d'essai.

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 9768:1994
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f1eff6fe-a92a-469f-a4a7-886d4b8eb45e/iso-9768-1994

Annexe A
(informative)

Résultats statistiques des essais interlaboratoires sur le thé

Quatre essais interlaboratoires, réalisés entre 1984 et 1989 dans le cadre de l'Organisation internationale de normalisation, ont donné les résultats statistiques suivants (déterminés selon l'ISO 5725[2]) indiqués ci-après.

Année	**1984**	**1986**	**1988**	**1989**
Nombre de laboratoires	7	21	16	10
Nombre d'échantillons	3	6	6	3
Répétabilité, r	0,877 à 1,259	0,677 à 1,114	1,37 à 1,60	0,50 à 0,63
Reproductibilité, R	1,252 à 1,422	1,871 à 2,934	4,69 à 6,19	1,02 à 1,45

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 9768:1994
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f1eff6fe-a92a-469f-a4a7-886d4b8eb45e/iso-9768-1994

2) ISO 5725:1986, *Fidélité des méthodes d'essai — Détermination de la répétabilité et de la reproductibilité d'une méthode d'essai normalisée par essais interlaboratoires.*

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 9768:1994
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f1eff6fe-a92a-469f-a4a7-886d4b8eb45e/iso-9768-1994

© ISO

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 9768:1994
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f1eff6fe-a92a-469f-a4a7-886d4b8eb45e/iso-9768-1994

ICS 67.140.10

Descripteurs: produit agricole, produit végétal, thé, essai, essai à température d'ébullition, détermination, extrait aqueux.

Prix basé sur 3 pages