
NORME INTERNATIONALE



2825

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

Épices — Préparation d'un échantillon moulu pour analyse

Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis

Première édition — 1974-02-15

CDU 633.82.001.41

Réf. N° : ISO 2825-1974 (F)

Descripteurs : produit agricole, épice, analyse chimique, échantillon, spécimen d'essai, préparation.

AVANT-PROPOS

ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration de Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques ISO. Chaque Comité Membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du Comité Technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

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.

La Norme Internationale ISO 2825 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et soumise aux Comités Membres en juin 1972.

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Iran	Royaume-Uni
Autriche	Israël	Sri Lanka
Bulgarie	Norvège	Tchécoslovaquie
Egypte, Rép. arabe d'	Nouvelle-Zélande	Thaïlande
France	Pays-Bas	Turquie
Hongrie	Pologne	U.R.S.S.
Inde	Roumanie	

Cette Norme Internationale a également été approuvée par l'Union Internationale de Chimie Pure et Appliquée (IUPAC) et par l'Association of Official Analytical Chemists (AOAC).

Aucun Comité Membre n'a désapprouvé le document.

Épices — Préparation d'un échantillon moulu pour analyse

1 OBJET

La présente Norme Internationale spécifie une méthode de préparation d'un échantillon d'épice, moulu pour analyse, à partir d'un échantillon pour laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans l'ISO/R 948.

2 DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale est applicable à la majorité des épices. Toutefois, en raison du nombre et de la diversité des épices, il peut être nécessaire, dans quelques cas particuliers, par exemple produits de grande dureté, teneur élevée en eau, en huile essentielle ou en matière grasse, d'apporter certaines modifications, ou même, de choisir une autre méthode plus appropriée.

Ces modifications ou ces autres méthodes doivent être indiquées dans les Recommandations ISO ou Normes Internationales concernant les spécifications de ces épices.

3 RÉFÉRENCE

ISO/R 948, *Épices — Échantillonnage*.

4 PRINCIPE

Broyage de l'échantillon pour laboratoire, préalablement mélangé, jusqu'à obtention de particules d'environ 1 mm.

5 APPAREILLAGE

5.1 Broyeur

- construit en matériau n'absorbant pas l'humidité;
- facile à nettoyer et présentant un espace mort minimal;
- permettant un broyage rapide et uniforme, sans provoquer d'échauffement sensible et en évitant au maximum le contact avec l'air extérieur;
- pouvant être réglé de façon à obtenir des dimensions de particules d'environ 1 mm.

5.2 Récipient pour échantillon, propre, sec, étanche, en verre ou toute autre matière appropriée, sans action sur l'échantillon, de capacité telle que l'échantillon moulu le remplisse presque complètement.

6 MODE OPÉRATOIRE

6.1 Utiliser l'échantillon pour laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans l'ISO/R 948.

6.2 Mélanger soigneusement l'échantillon pour laboratoire. Moudre, en utilisant le broyeur (5.1), une petite quantité de cet échantillon, et la rejeter.

6.3 Moudre ensuite rapidement une quantité d'échantillon légèrement supérieure à celle nécessaire pour les essais, en évitant un échauffement excessif de l'appareil pendant l'opération.

Mélanger soigneusement, afin d'éviter la stratification. Transvaser la mouture dans le récipient pour échantillon (5.2), séché préalablement, et le fermer immédiatement après.