

NORME
INTERNATIONALE

ISO
3727-3

FIL
80-3

Première édition
2003-02-01

**Beurre — Détermination des teneurs en
eau, en matière sèche non grasse et en
matière grasse —**

Partie 3:
Calcul de la teneur en matière grasse

iTeh STANDARD PREVIEW

*Butter — Determination of moisture, non-fat solids and fat contents —
Part 3: Calculation of fat content*

ISO 3727-3:2003

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2f3352b0-6709-46be-8acd-aa61e9f07f48/iso-3727-3-2003>



Numéros de référence
ISO 3727-3:2003(F)
FIL 80-3:2003(F)

© ISO et FIL 2003

PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO et la FIL déclinent toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO et les comités nationaux de la FIL. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central de l'ISO à l'adresse donnée ci-dessous.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 3727-3:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2f3352b0-6709-46be-8acd-aa61e9f07f48/iso-3727-3-2003)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2f3352b0-6709-46be-8acd-aa61e9f07f48/iso-3727-3-2003>

© ISO et FIL 2003

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 soit de l'ISO soit de la FIL à l'adresse respective ci-après.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Fédération Internationale de Laiterie
Diamant Building • Boulevard Auguste Reyers 80 • B-1030 Bruxelles
Tel. + 32 2 733 98 88
Fax + 32 2 733 04 13
E-mail info@fil-idf.org
Web www.fil-idf.org

Publié en Suisse

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 Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. 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.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 3727-3|FIL 80-3 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*, et la Fédération internationale de laiterie (FIL), en collaboration avec l'AOAC International. Elle est publiée conjointement par l'ISO et la FIL, et séparément par l'AOAC International.

Cette première édition de l'ISO 3727-3|FIL 80-3, conjointement avec l'ISO 3727-1|FIL 80-1 et l'ISO 3727-2|FIL 80-2, annule et remplace l'ISO 3727:1977, dont elle constitue une révision technique.

L'ISO 3727|FIL 80 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Beurre — Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse*:

- *Partie 1: Détermination de la teneur en eau (Méthode de référence)*
- *Partie 2: Détermination de la teneur en matière sèche non grasse (Méthode de référence)*
- *Partie 3: Calcul de la teneur en matière grasse*

Avant-propos

La **FIL (Fédération internationale de laiterie)** est une fédération mondiale du secteur laitier avec un Comité National dans chacun de ses pays membres. Chaque Comité National a le droit de faire partie des Comités permanents de la FIL auxquels sont confiés les travaux techniques. La FIL collabore avec l'ISO et avec l'AOAC International pour l'élaboration de méthodes normalisées d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers.

Les projets de Normes internationales adoptés par les Équipes d'Action et les Comités permanents sont soumis aux Comités Nationaux pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 50 % au moins des Comités Nationaux votants.

L'ISO 3727-3|FIL 80-3 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*, et la Fédération internationale de laiterie (FIL), en collaboration avec l'AOAC International. Elle est publiée conjointement par l'ISO et la FIL, et séparément par l'AOAC International.

L'ensemble des travaux a été confié aux Équipes d'Action mixtes ISO/FIL/AOAC, *Eau et Corps gras*, du Comité permanent chargé des *Composants principaux du lait*, sous la conduite de ses chefs de projet, M. G.J. Beutick (Pays-Bas) et Mme N. Nicolas (FR).

Cette première édition de l'ISO 3727-3|FIL 80-3, conjointement avec l'ISO 3727-1|FIL 80-1 et l'ISO 3727-2|FIL 80-2, annule et remplace la norme FIL 80:1977, dont elle constitue une révision technique.

L'ISO 3727|FIL 80 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Beurre — Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse*:

- *Partie 1: Détermination de la teneur en eau (Méthode de référence)*
- *Partie 2: Détermination de la teneur en matière sèche non grasse (Méthode de référence)*
- *Partie 3: Calcul de la teneur en matière grasse*

Beurre — Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse —

Partie 3: Calcul de la teneur en matière grasse

1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 3727|FIL 80 spécifie une méthode de calcul de la teneur en matière grasse du beurre.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 3727-1|FIL 80-1, *Beurre — Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse — Partie 1: Détermination de la teneur en eau (Méthode de référence)*

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2f3352b0-6709-46be-8acd-a401c7497448/iso-3727-3-2003>
ISO 3727-2|FIL 80-2, *Beurre — Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse — Partie 2: Détermination de la teneur en matière sèche non grasse (Méthode de référence)*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1

teneur en matière grasse

fraction massique de substances, déterminée selon le mode opératoire spécifié dans la présente partie de l'ISO 3727|FIL 80

NOTE La teneur en matière grasse est exprimée sous forme de pourcentage en masse.

4 Principe

La teneur en matière grasse est calculée en soustrayant de la fraction massique totale des substances (égale à 100 %) la fraction massique des substances déterminée conformément aux modes opératoires décrits dans l'ISO 3727-1|FIL 80-1 et dans l'ISO 3727-2|FIL 80-2.

5 Calcul et expression des résultats

5.1 Calcul

Calculer la teneur en matière grasse, w_f , à l'aide de l'équation suivante:

$$w_f = 100 \% - (w_m + w_{nf})$$

où

w_f est la teneur en matière grasse de l'échantillon pour essai, exprimée sous forme de pourcentage en masse;

w_m est la teneur en eau de l'échantillon pour essai, obtenue selon le mode opératoire décrit dans l'ISO 3727-1|FIL 80-1, exprimée sous forme de pourcentage en masse;

w_{nf} est la teneur en matière sèche non grasse de l'échantillon pour essai utilisé pour la détermination de la teneur en eau, obtenue selon le mode opératoire décrit dans l'ISO 3727-2|FIL 80-2, exprimée sous forme de pourcentage en masse.

5.2 Expression des résultats

Exprimer les résultats de l'essai à deux décimales près.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

6 Fidélité

6.1 Essai interlaboratoires

ISO 3727-3:2003

Les valeurs individuelles obtenues lors des essais interlaboratoires relatifs à la fidélité de la méthode, décrits dans l'ISO 3727-1|FIL 80-1 et dans l'ISO 3727-2|FIL 80-2, sont utilisées pour calculer mathématiquement la reproductibilité de la présente méthode.

6.2 Répétabilité

Si la teneur en eau et la teneur en matière sèche non grasse ont été déterminées en double, les résultats de l'essai doivent satisfaire les exigences de répétabilité à la fois de l'ISO 3727-1|FIL 80-1 et de l'ISO 3727-2|FIL 80-2.

En conséquence, demander la répétabilité pour la présente partie de l'ISO 3727|FIL 80 est inutile.

6.3 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, n'excédera 0,25 % (en masse) que dans 5 % des cas au plus.

7 Rapport d'essai

Le rapport d'essai doit indiquer:

- a) tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon;
- b) la méthode d'essai utilisée, avec référence à la présente partie de l'ISO 3727|FIL 80;
- c) tous les détails opératoires non prévus dans la présente partie de l'ISO 3727|FIL 80, ou considérés comme facultatifs, ainsi que les détails sur tout incident éventuel susceptible d'avoir agi sur le(s) résultat(s) d'essai;
- d) le(s) résultat(s) d'essai obtenu(s), et, si la répétabilité a été vérifiée, le résultat final obtenu.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 3727-3:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2f3352b0-6709-46be-8acd-aa61e9f07f48/iso-3727-3-2003)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2f3352b0-6709-46be-8acd-aa61e9f07f48/iso-3727-3-2003>

ISO 3727-3:2003(F)
FIL 80-3:2003(F)

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3727-3:2003

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2f3352b0-6709-46be-8acd-aa61e9f07f48/iso-3727-3-2003>

ICS 67.100.20

Prix basé sur 2 pages