
**Corps gras d'origines animale et
végétale — Détermination de l'indice
d'acide et de l'acidité**

**AMENDEMENT 1: Données de fidélité
relatives à l'huile d'olive vierge**

iTeh STANDARD PREVIEW

*Animal and vegetable fats and oils — Determination of acid value and
acidity*
(standards.iteh.ai)

AMENDMENT 1: Precision data for virgin olive oil
ISO 660:1996/Amd 1:2003

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7098e601-12b9-46bf-be22-5779defc9abe/iso-660-1996-amd-1-2003>



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 décline 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. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 660:1996/Amd 1:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7098e601-12b9-46bf-be22-5779defc9abe/iso-660-1996-amd-1-2003)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7098e601-12b9-46bf-be22-5779defc9abe/iso-660-1996-amd-1-2003>

© ISO 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 de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

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

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 3.

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 Amendement 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'Amendement 1 à la Norme internationale ISO 660:1996 a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 11, *Corps gras d'origines animale et végétale*.

STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 660:1996/Amd 1:2003
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7098e601-12b9-46bf-be22-5779defc9abe/iso-660-1996-amd-1-2003>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 660:1996/Amd 1:2003

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7098e601-12b9-46bf-be22-5779defc9abe/iso-660-1996-amd-1-2003>

Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité

AMENDEMENT 1: Données de fidélité relatives à l'huile d'olive vierge

Page 7

Attribuer le titre suivant au tableau existant:

Tableau A.1 — Résultats des premiers essais interlaboratoires

Ajouter ce qui suit à la fin de l'annexe A.

Une autre série d'essais interlaboratoires, réalisée par des laboratoires de 12 pays, utilisant la méthode de référence décrite dans l'Article 4, a été réalisée par la Food Standards Agency, Londres. Les résultats (évalués conformément à l'ISO 5725) sont présentés dans le Tableau A.2.

Tableau A.2 — Résultat des essais sur une huile d'olive vierge lampante

	Essai 1	Essai 2
Nombre de laboratoires participants	28	28
Nombre de laboratoires après élimination des aberrants	26	24
Moyenne des valeurs d'acidité, en %	3,80	19,55
Écart-type de répétabilité, s_r	0,03	0,09
Limite de répétabilité, r	0,07	0,26
Écart-type de reproductibilité, s_R	0,12	0,60
Limite de reproductibilité, R	0,33	1,67

Une série complémentaire d'essais interlaboratoires, utilisant la méthode de référence décrite dans l'Article 4, a été réalisée par le Conseil oléicole international, Madrid. Les résultats (évalués conformément à l'ISO 5725) sont présentés dans le Tableau A.3.

Tableau A.3 — Résultat des essais sur une huile d'olive et sur une huile d'olive vierge extra

	Échantillon A	Échantillon B
Nombre de laboratoires après élimination des aberrants	37	39
Nombre de laboratoires aberrants éliminés	0	2
Moyenne des valeurs d'acidité, en %	0,604	0,343
Écart-type de répétabilité, s_r	0,012	0,007
Coefficient de variation de répétabilité, %	1,92	1,92
Limite de répétabilité, r ($2,8 \times s_r$)	0,033	0,018
Écart-type de reproductibilité, s_R	0,035	0,019
Coefficient de variation de reproductibilité, %	5,81	5,50
Limite de reproductibilité, R ($2,8 \times s_R$)	0,098	0,053
Échantillon A: huile d'olive (90 % d'huile d'olive vierge extra + 10 % d'huile d'olive raffinée), analyse de 1999.		
Échantillon B: huile d'olive vierge extra, analyse de 2001.		

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 660:1996/Amd 1:2003
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7098e601-12b9-46bf-be22-5779defc9abe/iso-660-1996-amd-1-2003>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 660:1996/Amd 1:2003

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7098e601-12b9-46bf-be22-5779defc9abe/iso-660-1996-amd-1-2003>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 660:1996/Amd 1:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7098e601-12b9-46bf-be22-5779defc9abe/iso-660-1996-amd-1-2003)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7098e601-12b9-46bf-be22-5779defc9abe/iso-660-1996-amd-1-2003>

ICS 67.200.10

Prix basé sur 2 pages