
**Fromage de sérum — Détermination de la
matière sèche (Méthode de référence)**

Whey cheese — Determination of dry matter (Reference method)

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 2920:2004](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a9956d07-4abb-4249-af48-9b88c500b5f6/iso-2920-2004)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a9956d07-4abb-4249-af48-9b88c500b5f6/iso-2920-2004>



Numéros de référence
ISO 2920:2004(F)
FIL 58:2004(F)

© ISO et FIL 2004

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 Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 2920:2004](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a9956d07-4abb-4249-af48-9b88c500b5f6/iso-2920-2004)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a9956d07-4abb-4249-af48-9b88c500b5f6/iso-2920-2004>

© ISO et FIL 2004

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 2920|FIL 58 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 édition de l'ISO 2920|FIL 58 annule et remplace l'ISO 2920:1974, dont elle constitue une révision mineure.

[ISO 2920:2004](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a9956d07-4abb-4249-af48-9b88c500b5f6/iso-2920-2004)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a9956d07-4abb-4249-af48-9b88c500b5f6/iso-2920-2004>

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 2920|FIL 58 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 édition de l'ISO 2920|FIL 58 annule et remplace l'IDF 58:1970, dont elle constitue une révision mineure.

iTeh Standards (<https://standards.iteh.ai>) Document Preview

[ISO 2920:2004](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a9956d07-4abb-4249-af48-9b88c500b5f6/iso-2920-2004)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a9956d07-4abb-4249-af48-9b88c500b5f6/iso-2920-2004>

Fromage de sérum — Détermination de la matière sèche (Méthode de référence)

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de référence pour la détermination de la matière sèche du fromage de sérum.

2 Termes et définitions

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

2.1

matière sèche du fromage de sérum

résidu obtenu par application de la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale et comprenant l'eau de cristallisation du lactose

NOTE La teneur en matière sèche est exprimée en fraction massique, en pourcentage.

3 Principe

Dessiccation d'un échantillon de fromage de sérum, dans une étuve ventilée, à une température de 88 °C.

4 Appareillage et matières

4.1 Broyeur, ou autre appareil approprié.

4.2 Balance analytique, capable de peser à 0,000 5 g près.

4.3 Dessiccateur, muni d'un déshydratant efficace (par exemple gel de silice avec indicateur d'hygrométrie).

4.4 Étuve à dessiccation, bien ventilée, à contrôle de température, réglée à 88 °C ± 2 °C.

4.5 Capsules, en acier inoxydable, en nickel ou en aluminium, de hauteur 20 mm environ, de diamètre 60 mm à 80 mm.

4.6 Sable de quartz ou **sable marin**, passant au tamis de 10 ouvertures par centimètre, mais ne passant pas au tamis de 40 ouvertures par centimètre.

Utiliser, par exemple, un tamis d'essai à treillis métallique, avec des ouvertures de dimensions nominales 500 µm et 180 µm respectivement (voir l'ISO 565 pour plus de détails).

Si nécessaire, le sable doit être lavé avec de l'acide chlorhydrique concentré chaud, puis séché et calciné.

4.7 **Agitateurs en verre**, aplatis à leur extrémité.

5 Échantillonnage

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

L'échantillonnage ne fait pas partie de la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale. Une méthode d'échantillonnage recommandée est donnée dans l'ISO 707.

6 Préparation de l'échantillon pour essai

Broyer l'échantillon représentatif du fromage au moyen de l'appareil de broyage (4.1). Si la consistance molle du fromage rend impossible l'usage du broyeur, mélanger soigneusement l'échantillon avec un autre dispositif approprié (par exemple agitateur en verre ou spatule). Éviter toutes pertes par évaporation.

Conserver l'échantillon, ainsi préparé, dans un récipient étanche approprié, jusqu'au moment de l'analyse qui doit commencer dans l'heure qui suit.

7 Mode opératoire

7.1 Nombre de déterminations

Effectuer deux déterminations sur le même échantillon pour essai.

7.2 Détermination

7.2.1 Introduire, dans une capsule (4.5), environ 20 g de sable (4.6) et un agitateur en verre (4.7). Avec des fromages de sérum durs ou demi-durs, qui peuvent être broyés correctement avec le broyeur, il est possible de supprimer le sable.

7.2.2 Humecter le sable avec de l'eau et sécher, jusqu'à masse constante, la capsule à l'étuve (4.4) réglée à 88 °C.

7.2.3 Laisser refroidir la capsule dans le dessiccateur (4.3) et peser à 0,000 5 g près.

7.2.4 Introduire rapidement dans la capsule environ 3 g de l'échantillon pour essai et peser à 0,000 5 g près.

7.2.5 Mélanger soigneusement la prise d'essai et le sable à l'aide de l'agitateur.

7.2.6 Sécher la capsule et son contenu durant 4 h à l'étuve (4.4) réglée à 88 °C.

7.2.7 Laisser refroidir dans le dessiccateur (4.3) et peser à 0,000 5 g près.

7.2.8 Sécher de nouveau à l'étuve (4.4) pendant 1 h. Laisser refroidir dans le dessiccateur et peser à 0,000 5 g près.

7.2.9 Recommencer les opérations de séchage et de refroidissement, jusqu'à ce que deux pesées successives ne diffèrent pas de plus de 0,001 g.