

NORME
INTERNATIONALE

ISO
8262-3

FIL
124-3

Deuxième édition
2005-11-01

**Produits laitiers et produits à base de
lait — Détermination de la teneur en
matière grasse par la méthode
gravimétrique Weibull-Berntrop (Méthode
de référence) —**

**Partie 3:
Cas particuliers**

*Milk products and milk-based foods — Determination of fat content by
the Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method) —*

Part 3: Special cases

ISO 8262-3:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/602933e0-288d-4410-811a-cf5d11f53f37/iso-8262-3-2005>



Numéros de référence
ISO 8262-3:2005(F)
FIL 124-3:2005(F)

© ISO et FIL 2005

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.itih.ai>)
Document Preview

[ISO 8262-3:2005](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/602933e0-288d-4410-811a-cf5d11f53f37/iso-8262-3-2005)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/602933e0-288d-4410-811a-cf5d11f53f37/iso-8262-3-2005>

© ISO et FIL 2005

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

Sommaire

Page

Avant-propos.....	iv
Introduction.....	vi
1 Domaine d'application	1
2 Termes et définitions	1
3 Principe	1
4 Réactifs et matériaux	2
5 Appareillage	2
6 Échantillonnage	3
7 Mode opératoire	4
7.1 Préparation de l'échantillon pour essai	4
7.2 Prise d'essai	4
7.3 Essai à blanc	5
7.4 Préparation de la fiole d'extraction	5
7.5 Détermination	5
8 Calcul et expression des résultats	6
9 Fidélité	7
9.1 Essais interlaboratoires	7
9.2 Répétabilité	7
9.3 Reproductibilité	7
10 Notes sur le mode opératoire	8
10.1 Essais à blanc pour contrôler le solvant et les papiers-filtres	8
10.2 Essai à blanc effectué en même temps que la détermination	8
11 Rapport d'essai	8
Bibliographie.....	9

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 8262-3|FIL 124-3 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). Elle est publiée conjointement par l'ISO et la FIL.

Cette édition de l'ISO 8262-3|FIL 124-3 annule et remplace l'ISO 8262-3:1987, dont elle constitue une révision mineure.

L'ISO 8262|FIL 124 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Produits laitiers et produits à base de lait — Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique Weibull-Berntrop (Méthode de référence)*:

- *Partie 1: Aliments pour enfants en bas âge*
- *Partie 2: Glaces de consommation et préparations pour glaces à base de lait*
- *Partie 3: Cas particuliers*

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 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 de la FIL.

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. La FIL ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 8262-3|FIL 124-3 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). Elle est publiée conjointement par la FIL et l'ISO.

L'ensemble des travaux a été confié à l'Équipe d'Action mixte ISO-FIL du Comité permanent chargé de la *Détermination des matières grasses* (E 31), sous la conduite de son chef de projet, Monsieur J. Eisses (NL).

Cette édition de l'ISO 8262-3|FIL 124-3 annule et remplace la FIL 126A:1988, dont elle constitue une révision mineure.

L'ISO 8262|FIL 124 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Produits laitiers et produits à base de lait — Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique Weibull-Berntrop (Méthode de référence)*:

- *Partie 1: Aliments pour enfants en bas âge*
- *Partie 2: Glaces de consommation et préparations pour glaces à base de lait*
- *Partie 3: Cas particuliers*

Introduction

L'ISO 8262-3|FIL 124-3 a été établie en vue de disposer d'une série de méthodes de référence, harmonisées le mieux possible, pour la détermination par gravimétrie de la teneur en matière grasse du lait, des produits laitiers et des aliments à base de lait. Ces méthodes reposent soit sur le principe de Röse-Gottlieb (RG), soit sur celui de Weibull-Berntrop (WB), soit encore sur celui de Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (SBR).

Pour la présente partie de l'ISO 8262-3|FIL 124-3, concernant le lait et les produits laitiers liquides qui ont été concentrés ou séchés dans de mauvaises conditions et/ou contenant des composés insolubles non laitiers, une méthode basée sur le principe de WB a été retenue pour les raisons suivantes:

- a) lorsqu'une quantité élevée d'acides gras libres est présente ou lorsque le produit contient des grumeaux et/ou des non-laitiers insolubles dans l'ammoniaque, l'extraction de la matière grasse est incomplète, de sorte que la méthode RG ne convient pas;
- b) une teneur généralement élevée en hydrates de carbone augmentant la quantité de composés extractibles par l'éther lors de la minéralisation acide et donnant alors des valeurs trop élevées de la teneur en matière grasse rend la méthode SBR inappropriée;
- c) la méthode WB, bien qu'impliquant aussi une minéralisation acide, n'est pas troublée par ces composés extractibles par l'éther puisque le minéralisat est filtré et lavé, et que le résidu séché sur le filtre ne contient aucun composé extractible par l'éther de pétrole;
- d) la méthode décrite est déjà utilisée à cette intention dans de nombreux pays.

La méthode originale Weibull était appliquée au pain. Une méthode grandement modifiée, telle que spécifiée dans la présente Norme internationale, a été développée par Berntrop. Cette version a été largement appliquée dans plusieurs pays pour la détermination de la teneur en matière grasse dans de nombreux produits alimentaires.

[ISO 8262-3:2005](https://standards.iteh.ai/iso/8262-3:2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/602933e0-288d-4410-811a-cf5d11f53f37/iso-8262-3-2005>