NORME INTERNATIONALE

ISO 12082

FIL 52

Deuxième édition
2006-11-15

Fromages fondus — Détermination, par calcul, de la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique

Processed cheese and processed cheese products — Calculation of the content of added citrate emulsifying agents and acidifiers/pH-controlling agents, expressed as citric acid

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 12082:2006
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006

Numéros de référence
ISO 12082:2006(F)
FIL 52:2006(F)

© ISO et FIL 2006

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 12082:2006
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006

© ISO et FIL 2006

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'une ou l'autre des adresses 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.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

L'ISO 12082|FIL 52 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 12082|FIL 52 annule et remplace l'ISO 12082:1997, dont elle constitue une révision mineure.

ISO 12082:2006
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006

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 de la FIL 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. 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 12082│FIL 52 a été élaborée par la Fédération internationale de laiterie (FIL) et le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*. Elle est publiée conjointement par la FIL et l'ISO.

L'ensemble des travaux a été confié à l'ancien groupe mixte d'experts ISO/FIL/AOAC chargé de la détermination du *lactose, du lactulose et des lactates* (E401), sous la conduite de son chef de projet, Monsieur E. Langridge (Royaume-Uni).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Cette édition de l'ISO 12082│FIL 52 annule et remplace la FIL 52A:1992, dont elle constitue une révision mineure.

ISO 12082:2006
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006

© ISO et FIL 2006 – Tous droits réservés

Fromages fondus — Détermination, par calcul, de la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode pour le calcul de la teneur approximative en émulsifiants et en substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique, dans les fromages fondus. Cette méthode est applicable aux fromages fondus ne contenant pas d'ingrédients majeurs avec une teneur appréciable en acide citrique, autres que du lait en poudre et/ou du sérum en poudre.

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).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 2963 | FIL/MR 34, *Fromages et fromages fondus — Détermination de la teneur en acide citrique — Méthode enzymatique*

ISO 12082:2006
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661c7413ce1/iso-12082-2006

ISO 5765-1 | FIL 79-1, *Lait sec, mélanges secs pour crèmes glacées et fromages fondus — Détermination de la teneur en lactose — Partie 1: Méthode enzymatique par la voie glucose*

ISO 5765-2 | FIL 79-2, *Lait sec, mélanges secs pour crèmes glacées et fromages fondus — Détermination de la teneur en lactose — Partie 2: Méthode enzymatique par la voie galactose*

3 Définition

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

3.1
teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, dans les fromages fondus
teneur en acide citrique calculée par la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale

NOTE La teneur en acide citrique est exprimée en fraction massique en pourcentage.

4 Principe

Détermination de la teneur totale en acide citrique de l'échantillon et correction en fonction de la teneur en acide citrique provenant du lait en poudre et/ou du sérum en poudre. La teneur en acide citrique provenant du lait en poudre et/ou du sérum en poudre est calculée en se servant d'un rapport acide citrique/lactose constant, dans ces produits, de 0,04.

© ISO et FIL 2006 – Tous droits réservés

5 Mode opératoire

Déterminer la teneur en acide citrique de l'échantillon conformément à la méthode spécifiée dans l'ISO/TS 2963.

Déterminer la teneur en lactose de l'échantillon conformément à la méthode spécifiée dans l'ISO 5765-1 | FIL 79-1 ou l'ISO 5765-2 | FIL 79-2.

6 Calcul et expression des résultats

Calculer la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, w_a, exprimée en fraction massique d'acide citrique en pourcentage, à l'aide de l'équation suivante:

$$w_a = w_c - r\, w_l$$

où

w_c est la teneur en acide citrique de l'échantillon, en fraction massique en pourcentage;

w_l est la teneur en lactose de l'échantillon, en fraction massique en pourcentage;

r est le rapport constant acide citrique/lactose pour le lait en poudre et/ou le sérum en poudre (r = 0,04).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

NOTE Le sérum en poudre obtenu à partir d'un sérum de composition différente, comme du sérum sucré ou du sérum aigre, peut avoir un rapport acide citrique/lactose différent.

Exprimer les résultats à la deuxième décimale.

ISO 12082:2006
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006

7 Rapport d'essai

Le rapport d'essai doit spécifier:

a) toutes les informations nécessaires à l'identification complète de l'échantillon;

b) la méthode selon laquelle l'échantillonnage a été effectué, si elle est connue;

c) la méthode d'essai utilisée, avec référence à la présente Norme internationale;

d) tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur le(s) résultat(s) d'essai;

e) les résultats d'essai obtenus, ou, si la répétabilité a été vérifiée, le résultat final cité obtenu.

© ISO et FIL 2006 – Tous droits réservés

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 12082:2006
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 12082:2006
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6432fbad-f341-4f25-b4c2-0661e7d13ec1/iso-12082-2006

ICS 67.100.30
Prix basé sur 2 pages

© ISO et FIL 2006 – Tous droits réservés